

A vibrant collage of various sweets and confections. On the left, there's a large pile of colorful, round candies in red, yellow, green, and blue. In the center, there are several gummy bears in various colors and shapes. To the right, there are several cookies, including round ones with intricate patterns and some with a lattice-like texture. At the top right, there are small, round white candies and some dark, round chocolates. The entire image is framed by a decorative border of small orange flowers and blue swirls.

Сладкая профессия

кондитер

- Слово «кондитер» в переводе с итальянского «кандиере» обозначает «варить в сахаре». А по латыни слово «кондитор» переводится как мастер пищи, но европейцы чего-то напутали и вместо «кондитор» мастеров сладостей стали называть кондитерами.

Историческая справка

- Возможно, первыми кондитерами были индейцы майя, познавшие вкус тростникового сахара и готовившие из него сладкие палочки.

- Первый десерт, похожий на торт, был изготовлен в Египте.
- Изготовление тортов практиковалось и в древней Греции, именно оттуда пришел к нам знаменитый чизкейк.
- В Римской империи было широко распространено изготовление сладких фруктовых тортов с изюмом и орехами.
- Следы «древней кондитерской деятельности» можно найти и в Азии, например в древней Персии.
- Однако следующее упоминание об изготовлении тортов относится только уже в 14 веку нашей эры. Именно в это время в Британии стало пользоваться популярностью печь большие торты для празднования различных торжеств.

- **Кондитер** — специалист, обладающий знаниями, навыками приготовления кондитерских изделий и технологией данного процесса. Кондитер должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству. Лучшие творения специалистов этого профиля по праву сравнивают с произведениями искусства.

- Мастерство приготовления вкусных лакомств — кондитерских изделий — ценилось во все времена, а секреты изысканного вкуса тортов, конфет и других сладостей всегда хранятся в строгой тайне.

- Вот вам повар – кулинар,
- Все готовит вкусно,
- Его блюда просто дар,
- А торты – искусство.

- фото

- Слайд тесто

- Слово «кондитер» в переводе с итальянского «кандиере» обозначает «варить в сахаре». А по латыни слово «кондитор» переводится как мастер пицци, но европейцы чего-то напутали и вместо «кондитор» мастеров сладостей стали называть кондитерами.

- Первый десерт, похожий на торт, был изготовлен в Египте. Древние египтяне были очень искусны в выпекании различных видов хлеба, а также сладких кулинарных изделий. Изготовление тортов практиковалось и в древней Греции, именно оттуда пришел к нам знаменитый чизкейк. В Римской империи было широко распространено изготовление сладких фруктовых тортов с изюмом и орехами. Следы «древней кондитерской деятельности» можно найти и в Азии, например в древней Персии. Однако следующее упоминание об изготовлении тортов относится только уже в 14 веке нашей эры. Именно в это время в Британии стало пользоваться популярностью печь большие торты для празднования различных торжеств.

- Мастерство приготовления вкусных лакомств — кондитерских изделий — ценилось во все времена, а секреты изысканного вкуса тортов, конфет и других сладостей всегда хранятся в строгой тайне.

