

# ШОКОЛАД



Выполнила:  
Гедрайтите  
Вероника

# Содержание:

- Из истории...
- Шоколад как деньги
- Интересные факты
- Искусство
- Мода
- Наука
- Творцы истории
- Рекорды Гиннеса
- Технология изготовления
- Классификация шоколада
- Шоколад не бывает вредным
- О фабриках
- Шоколадные фабрики
- Томская кондитерская фабрика
- Список литературы





# Из истории...

**«Шоколад использовали Боги в Раю, и семя какао было передано человеку, как особенное благословение Богом Воздуха» Мексиканская Мифология»**

Более трех тысяч лет назад первыми людьми попробовавшими плоды необычного дерева стали представители древней цивилизации ольмеков, которые жили в низменностях на берегу Мексиканского залива. Они-то и называли какао-дерево смешным словом «какава», которое стало прародителем нынешнего «какао». Время шло, ольмеки канули в прошлое, а «какава» осталась. На смену ольмекам пришли майя, и какао стало культовым деревом для этого древнего племени.



**Майя собирали плоды дикорастущих какао-деревьев в дождливых лесах Yucatan Peninsula - тропической области Южной Мексики. Расчистив большие площади в низменностях, майя стали плантациях какао.**

**выращивать свои собственные деревья. Теперь мы знаем о них, как**

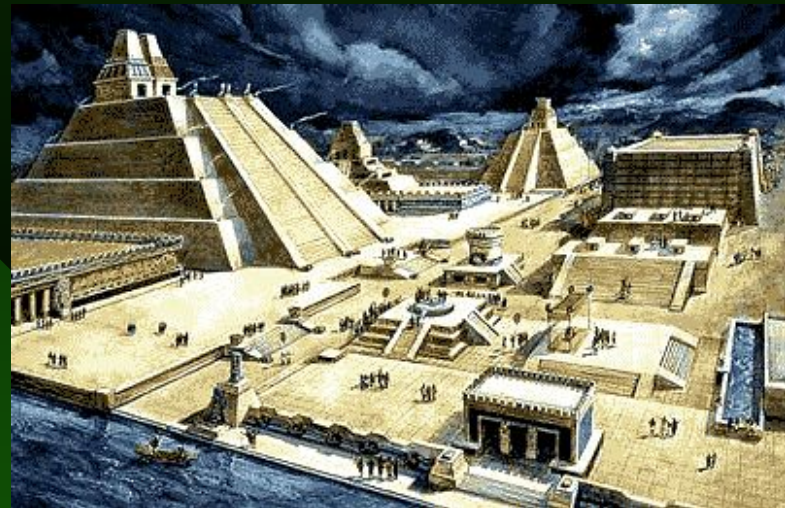
**о первых**

**Из жареных бобов какао, воды и с небольшим добавлением специй готовился напиток, который стали называть «kakauatl».**

**Майя активно торговали, перевозя какао-бобы на рынок в каноэ или в больших корзинах на своих спинах.**



*«Семя какао пришло из Рая, а в плодах дерева – мудрость и сила»  
Древняя ацтекская легенда*



# ШОКОЛАД КАК ДЕНЬГИ



**На протяжении нескольких столетий только «богатые и благородные могли позволить себе пить шоколад, так как он буквально «пил» деньги».**

**Некоторые страны даже использовали какао-бобы в качестве валюты:**

- За 100 какао бобов вполне можно было купить хорошего раба,**
- краб стоил 100 бобов,**
- жареная индюшка – 200.**



# ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

# ИСКУССТВО

## Мона Лиза

Шоколад - традиционный атрибут Дня святого Валентина в Японии. В это время шоколад «заменяет» краски. В преддверии «Праздника всех влюбленных» в центральном токийском супермаркете «Мицукоси» появилась копия знаменитой «Джоконды», написанная шоколадом - картина в виде шоколадной плиты весом 20 кг. Шоколадная Мона Лиза, так же, как и ее гениальный оригинал - бесценна в том смысле, что не предназначена для продажи. Чтобы убедиться в подлинности продукта, посетителям «Мицукоси» разрешается лишь понюхать «картину». Конечная ее судьба неизвестна: до наступления Дня святого Валентина «Джоконду» нельзя есть по эстетическим, а после - еще и по санитарным соображениям.

## Шоколад в скульптуре

На шоколадной выставке в Брюсселе гости смогли понаблюдать за вдохновенной работой скульптора, ваявшего из шоколада. На глазах у изумленной публики сладкая глыба весом в тонну превратилась в оригинальную скульптуру в стиле сюрреализма.



## Мечеть из шоколада

Кондитеры индонезийского города Семаранг (провинция Центральная Ява) «построили» копию мечети из шоколада по случаю священного для мусульман месяца Рамадан и предстоящего праздника Идул-Фитри.

Пятнадцать человек в течение двух недель трудились над шедевром кондитерского искусства, высота которого достигает 5 м, ширина — 3,02 м, длина — 4,07 м. В качестве «строительного» материала было использовано более 600 кг шоколада и 90 кг глюкозы.

Достойный книги рекордов Гиннеса заказ был выполнен для одной из местных гостиниц.

Копия мечети установлена в лобби отеля, гости которого при желании могут попробовать на вкус этот образец «шоколадной архитектуры».



## Шоколад в картинах

В октябре 1999 г в итальянском городе Перуджа состоялся фестиваль, посвященный шоколаду. Художники рисовали картины растопленным шоколадом, а улицы были превращены в выставку, посвященную истории шоколада.



# МОДА



## Шоколадное дефиле в Париже

В рамках «сладких дней» в подземной торговой галерее Лувра проходит выставка настоящих произведений искусств, дефиле моделей, одежду для которых создают из шоколада мастера французской высокой шоколадной моды, а также дегустация гастрономических изысков, причем совершенно бесплатно.

Однако самым ярким событием салона является шоколадное дефиле. Пятнадцать известных домов моды, включая Carvin, Nina Ricci, Cacharel, специально для этого показа «шьют» роскошные наряды для дам из шоколада разных сортов.







## А вы любите женщин в шоколаде?

Тёмный густой шоколад выглядит весьма соблазнительно для истинных гурманов, и вряд ли кто-нибудь из них устоит перед искушением попробовать кусочек этого сладкого чуда. Но многие ли ценители вкуса шоколада согласились бы увидеть его на своей собственной одежде? Оказывается, и на это нашлись желающие.

Уже седьмой год Salon du Chocolat устраивает показы коллекций французских модельеров с использованием совершенно съедобного тёмного и белого шоколада в качестве элементов ткани либо вместо неё.

В этом году Оливье Лapidус представил вечернее платье, украшенное шоколадными плитками, а Пако

Рабан - платье из пластика с белым шоколадом, вшитым в его многочисленные кармашки. Для того чтобы шоколад не растаял, было решено внести кое-какие изменения в метод его приготовления. Конечно же, рецепт держится в строжайшей тайне.

### Нью-Йорк

Нью-Йорк продемонстрировал возможности американских шоколадных модельеров. Представьте себе великолепный корсет, тающий во рту, или чудесные жемчужины, которые можно съесть одну за другой. Так выглядел забавный показ мод, который в декабре 1998 года прошел в Нью-Йорке. На суд зрителей было представлено 12 платьев знаменитых дизайнеров из шоколада. Темный, светлый и белый шоколад был использован для изготовления вечерних нарядов и украшений, причем из сладкого материала было сделано даже подвенечное платье.





# НАУКА

## Дети, чьи матери во время беременности ели шоколад, чаще смеются

Ученые из Хельсинского университета обнаружили, что ежедневное употребление шоколада будущими мамами благоприятно действует на рождающихся младенцев. Они расспросили 300 женщин до и после того, как у них появились малыши. Сначала беременных просили оценить их уровень беспокойства, а также узнавали количество шоколада, который они съедали.

Через шесть месяцев после родов мам просили оценить поведение их младенцев. Ученые выяснили, что женщины, которые регулярно ели шоколад в то время, как были беременны, гораздо чаще говорили, что их младенцы много улыбаются и смеются. Они, также чаще утверждали, что малыши активны и испытывают меньше страха, оказываясь в новых ситуациях. Напротив, женщины, которые не ели шоколад, чаще сообщали о беспокойстве детей, возникающем в незнакомой обстановке.



## Черный шоколад, в отличие от молочного, полезен для сердца



Потребление черного шоколада может благоприятно влиять на сердечную деятельность в отличие от молочного шоколада. К таким результатам пришли ученые, проводившие исследование, отчет о котором был опубликован сегодня в научном журнале *The Nature*. «Черный шоколад может быть полезен для здоровья, однако эти полезные свойства не были обнаружены в молочном шоколаде», - пишут Мауро Серафини и его коллеги из Национального исследовательского института питания в Риме и Научного Института жизни в Глазго. В ходе эксперимента двенадцати добровольным было предложено с различными интервалами съесть 100 г черного шоколада, 100 г черного шоколада с 200 мл молока и 200 г молочного шоколада. Через час у них измерили антиоксидантную способность плазмы: при употреблении черного шоколада количество антиоксидантов, способных предотвращать сердечно-сосудистые заболевания, увеличивается примерно на 20%, что не происходит при употреблении черного шоколада с молоком или молочного шоколада. Согласно результатам исследования, молоко снижает антиоксидантные свойства шоколада. Об этом сообщает *France Presse*.



# Творцы истории



## Страна Шokolандия

На карте мира появилась Шokolандия. В немецком Европарке, что в 45 км от Баден-Бадена, представлены все страны мира, в числе которых - сказочная Шokolандия. Каждый день здесь устраивается настоящее шоколадное шоу, которое зрители смотрят, сидя на вращающейся вокруг сцены трибуне. Парк очень популярен: ежегодно его посещают 3 млн. человек.

## Шokolадные курорты

Благодаря целебным свойствам шоколада стали популярны шоколадные курорты, где шоколадом лечат от депрессии. Одним из самых известных является курорт Хершес, который находится в Калифорнии.



# Рекорды Гиннеса

## Шоколадный брусочек

Согласно Книге рекордов Гиннеса, самый большой в мире брусок шоколада весил приблизительно 2280 кг. Одна из кондитерских фирм изготовила этот шоковый экземпляр для выставки «Еврошоколад», проводимой в Турине в 2000 году.

## Высокая шоколадка

В феврале 1991 года в Барселоне создали самую высокую модель шоколада. Образцовое создание возвышалось на 27 футов (8,5 м) в высоту и радовало зевак, пока экспонат не начали надкусывать.



## Шоколадное сердце

Повар Грегор Пфафф из Германии и его команда создали к Дню Святого Валентина самое большое в мире сердце из шоколада и пряничного теста. Сердце весит около 922 килограммов, высота и ширина по 5 метров. Кондитерский шедевр установлен в одном из отелей Бангкока.

## Самая большая в России плитка шоколада

В Москве в день праздника «500 лет шоколаду» был установлен новый рекорд для Книги Гиннеса. Кондитерская фабрика «Волшебница» представила всем гостям праздника самую большую настоящую шоколадную плитку в мире. Весило это произведение кондитерского искусства ни много, ни мало, 500 кг, его длина составила 2733 мм, ширина 1248 мм, а высота - 140 мм. Шоколадка была упакована в настоящую фольгу и бумажную этикетку.

## Конфетка

Американские кондитеры «построили» гигантскую конфету. Пристрастия множества сладкоежек теперь сможет удовлетворить всего одна конфета – зато какая! Американские кондитеры соорудили трюфель из горького шоколада высотой более 2 метра и весом 3 тонны. «Конфетка» воплощает самые смелые фантазии, поскольку превышает по своим размерам все мыслимые достижения Книги рекордов Гиннеса. Ее высота составляет более двух метров, в диаметр - примерно столько же.





# Технология изготовления

Долгое время шоколад употреблялся только как напиток и обязательно в горячем виде. Привычная плиточная форма появилась лишь в середине XIX века. В 1828 году голландец Конрад ван Хаутен запатентовал гидравлический пресс, при помощи которого из какао-бобов можно было добывать масло. А в 1874 году на английской фирме "Фрай и Сыновья" научились смешивать это масло с какао-порошком и сахаром. Вскоре на новый вид шоколада - в виде плиток - появился огромный спрос. Затем в шоколад благодаря нововведению Даниэля Петера стали добавлять молоко. В 1879 году Родольфе Линд изобрел устройство в форме ракушки, в котором шоколадная масса длительное время могла непрерывно сминаться, переворачиваться, перемешиваться. В результате появился первый шоколад, который таял на языке - "Chocolat fondat". Он имел такой успех, что двадцатью годами позже кондитер Рудольф Шпрюнгли заплатил 1,5 миллиона франков за то, чтобы перекупить изобретение Линда.





Процесс производства шоколада начинается с того, что зерна какао вынимают из плодов, и, очистив от окружающего их желатинового слоя, оставляют на несколько дней для брожения. Далее зерна очищаются и обжариваются при температуре между 120 и 140. Именно на этой стадии в основном и формируется вкус шоколада. После этого зерна размалывают, а полученную кашу мелко растирают, добавляя в нее сахар и масло какао (на этой стадии можно также добавлять другие ингредиенты - миндаль, молоко, ликер, ароматизаторы и т.д.). Полученная масса после очистки от мелких зернышек перемешивается в специальных резервуарах в течение нескольких дней - это придает шоколаду сладость и аромат. Перед тем, как разлить шоколад в формы, его остужают до нужной температуры, при которой он приобретает аппетитный цвет и красивый блеск. Завершает процесс изготовления шоколада формовка - на этом этапе штампы, продвигаясь при чередовании "холодных" и "горячих" участков, заполняются содержимым. После этого продукция, остыв, легко вынимается из форм и поступает на упаковку. Хранят шоколад при контролируемой температуре и влажности, для сохранения его вкусовых качеств и внешнего вида. От излишней влажности шоколад может побелеть, а от света его надо беречь, чтобы предотвратить окисление. Также шоколад рекомендуют герметично упаковывать, так как он очень легко впитывает запахи.





# Классификация шоколада

## 1. Классификация

По происхождению какао-бобы подразделяют на три группы:

- американские
- африканские
- азиатские.



## 2. Качество

По качеству какао-бобы подразделяют на две группы:

- благородные (сортовые), обладающие нежным вкусом и приятным тонким ароматом со множеством оттенков (Ява, Тринидат и другие)
- потребительские (ординарные), имеющие горький, терпкий кисловатый вкус и сильный аромат (Байя, Пара и другие)



В зависимости от способа обработки шоколадную массу подразделяют на десертную и обыкновенную.

- Десертная шоколадная масса имеет высокие ароматические достоинства и тонкую дисперсность. Эти свойства она приобретает в результате особо тщательной и длительной обработки. Содержание сахара в ней не более 55 %.
- Обыкновенная шоколадная масса обладает более низкими вкусовыми и ароматическими достоинствами и менее тонкой дисперсностью. Содержание сахара в ней не более 63 %.

В зависимости от состава шоколад делят на шоколад:

- без добавлений
- с добавлениями
- с начинкой
- диабетический
- белый



В зависимости от формы шоколад выпускают в виде плиток, фигур и в порошке.



## Это важно знать!

Качество шоколада должно соответствовать требованиям ГОСТ 6534-69. Вкус и аромат ясно выраженные, свойственные для данного вида. Цвет от светло-коричневого до тёмно коричневого, для белого шоколада - кремовый. Форма правильная, без деформации, в виде плиток, батончиков и различных фигур как с рисунком, так и без него. Лицевая поверхность шоколада должна быть блестящей, без сахарного и жирового поседения, в шоколаде с молоком - слегка тусклой, в шоколаде с не измельчёнными добавлениями нижняя сторона плитки с неровной поверхностью. Консистенция должна быть твёрдой, структура - однородной, излом должен быть матовым, для пористого шоколада - ячеистым.



### 3. Хранение

Хранят шоколад при температуре 18 °С и относительной влажностью воздуха 75%. При этих условиях шоколад сохраняется в течение следующих гарантийных сроков со дня выработки:

- десертный и обыкновенный без добавлений - 6 месяцев,
- весовой без добавлений не завёрнутый - 4 месяца,
- десертный и обыкновенный с добавлениями, шоколад с начинкой и в порошке без добавлений - 3 месяца,
- весовой с добавлениями не завёрнутый - 2 месяца,
- шоколад белый и в порошке с добавлением молочных продуктов - 1 месяц.

Во избежания поседения шоколада не допускаются резкие колебания температуры.



# Шоколад не бывает вредным

## 1. Шоколад и избыточный вес

По поводу избыточного веса от употребления шоколада скажу коротко: избыток — от избытка. В больших количествах вреден любой продукт.

## 2. Шоколад и кровяное давление

Не стоит особенно опасаться и влияния шоколада на кровяное давление. Следует лишь учитывать, что в ста граммах шоколада содержится 20 миллиграмм кофеина, а также теобромин. (Для сравнения: чашка кофе содержит 120 миллиграмм кофеина). Специалисты не рекомендуют шоколад только детям до шести лет и взрослым, страдающим гипертонией.

## 3. Шоколад и чрезмерная калорийность

Наконец, чрезмерно высокая калорийность шоколада и изделий из него — еще один наговор на этот невинный и всеми любимый продукт: заметьте, энергетическая насыщенность ста граммов (дневная норма для взрослого) самого шоколада составляет 400 килокалорий, а ста граммов шоколадных батончиков — не более 550 килокалорий. (норма килокалорий для детей — не более 1500 - 2000 килокалорий в день).



# О фабриках

Во второй половине XIX века кондитерское производство в России росло и развивалось быстрыми темпами. По всей стране возникали мелкие и крупные товарищества и артели по производству шоколада, конфет, карамели, леденцов, монпансье, всевозможных тянучек и пастилок.

Самые известные находились в Санкт-Петербурге и Москве. Среди них петербургские фабрики – «Товарищество Жоржа Бормана», фабрика «М. Конради» и «Товарищество Георг Ландрин», московские – «Товарищество Эйнем», «Абрикосов и сыновья», «Торговый дом Леновых» и «Товарищество А. Сиу и К°».

Все эти предприятия, сохраняя традиции и свои неповторимые рецепты, успешно работают и по сей день. Товарищества Ж. Бормана и «Эйнем» ныне входят в объединение «Красный Октябрь», в советское время «Абрикосов и сыновья» переименованы в кондитерскую фабрику им. П.А. Бабаева, «Торговый дом Леновых» в кондитерский комбинат «Рот Фронт», «Товарищество Георг Ландрин» в ОАО «Азарт», «Товарищество А. Сиу и К°» в фабрику «Большевик».



# Шоколадные фабрики



## Бабаевский кондитерский концерн

В 1804 году открылась семейная мастерская Абрикосовых, которая изготовляла кондитерские изделия. Ее хозяин, Степан Николаев, был отпущен своей помещицей на оброк в Москву вести свое кондитерское дело, где он заработал на вольную для себя и всей своей семьи.



## Шоколадно-конфетная фабрика «Верность качеству»



Фабрика существует с 2001 года. Специализируется на корпоративном шоколаде. То есть, на шоколаде с фирменной символикой клиентов на упаковке. Ассортимент состоит из всевозможного количества коробочек, наборчиков и наборов, предлагаемых на вкус и запросы клиента. Можно разместить свой логотип на фантике, а можно заказать полностью разработать свой дизайн.



## Cadbury



В 1924 году, 22-летний Джон Кэдбери, открыл свою лавку на одной из самых оживленных улиц Бирмингема. Он торговал, прежде всего, чаем и кофе, но так же и какао и жидким шоколадом.



## Droste



Свой кондитерский бизнес Gerardus Johannes Droste открыл летом 1963 года в Гарлеме. Добившись хорошей репутации среди покупателей, Дросте открыл первое производство в августе 1890. Шоколад производили прямо в доме, какао бобы хранились на чердаке, так продолжалось до 1946 года. Не смотря на суровую конкуренцию больших мануфактур, дела Дросте продвигались успешно. Уже в 20 веке производился импорт продукции в Бельгию, Германию и Францию. Вскоре продажи распространились и на другие страны. А в 1905 году Droste вышла на Американский рынок.



## Пятигорская Кондитерская фабрика "ЭКОН"

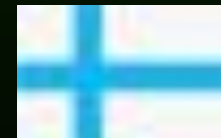
Компания образовалась в 1965 году.



## Fazer



В 1891 году Карл Фазер открыл русско-французскую кондитерскую в Хельсинки. Фазер был профессиональным кондитером, несмотря на желание отца, который хотел видеть сына лесничим. В 1886 году Карл получил диплом первоклассного кондитера в Российской империи. Дальнейшее свое обучение он продолжил в Берлине и Париже



## Ghirardelli Chocolate Company



Основанная в 1852 году, Ghirardelli имеет историческое наследие как глобальная американская шоколадная компания. Фабрика занимает прочные позиции на рынке уже свыше 150 лет. Фактически Ghirardelli является одной из тех нескольких компаний Америки, которые контролируют весь процесс производства от сбора какао, до конечного продукта.

## Hershey Foods Corporation



**HERSHEY'S**

В 18 лет Milton Hershey основал свой первый кондитерский бизнес в Филадельфии в 1876 году. Не смотря на продолжительный трудный труд и финансовую поддержку матери, бизнес через шесть лет развалился....

## Идеал", Белорусская кофейная компания



ООО "Белорусская Кофейная Компания" основана в 1997 году. За пять лет работы на рынке кондитерских изделий компания стала одним из ведущих производителей шоколада.





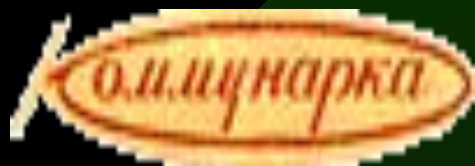
## Калев, Kalev



В 1864 году, кондитерская перешла во владение Джорджу Ст'юду. После десяти лет работы, Ст'юд решил расширить бизнес: он приобрел соседний дом, и на месте двух сконструировал новое просторное здание.



## ОАО "Коммунарка"



История предприятия началась в начале прошлого века, когда в минской ремесленной мастерской было создано предприятие "Первая белорусская кондитерская фабрика".

В 1926г. переименовали в "Прогресс", а в 1929г.- в "Коммунарку".

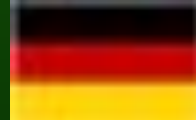
## А. Коркунов. ООО «Одинцовская кондитерская фабрика»



Основатель компания А. Коркунов. Фабрика открылась в 1999 году. Оснащена Итальянским и Германским оборудованием, позволяющим выпускать качественную продукцию.



## Kraft Foods / "Крафт Фудс Россия"



В 2002 году американская компания Kraft Foods приобрела у немецкой фирмы **Stollwerck** в 2002 году американская компания Kraft Foods приобрела у немецкой фирмы Stollwerck фабрику **Покров**. Фабрика выпускает шоколад популярных в России брендов: Alpen Gold, Milka, Воздушный, Покров.

## Cote d'Or / Kraft Foods Belgium



## Фабрика им Н.К. Крупской



Эта фабрика начала свою работу в конце тридцатых годов, а с 1939 носит имя Н. К. Крупской. Далее история похожа на все остальные кондитерские фабрики Советского Союза. В годы Великой Отечественной войны работала в основном на фронт, далее - неплохой расцвет при советско-сталинском режиме, в конце восьмидесятых - переход на хозяйственный расчет, в начале девяностых - развал фабрики.



## Красный Октябрь



Фабрика "Эйнемъ. Товарищество паровой фабрики шоколадных конфетъ и чайных печений." была основана Теодором Фердинандом фон Эйнем немецким подданным и его компаньоном Юлиусом Хойсом и построена в 1867 на берегу Москвы-реки.

## Laima



В 1870 году немецкий бизнесмен Теодор Риджер основал первую кондитерскую фабрику в Риге, и назвал её своим именем. Новое производство быстро заняло лидирующее место в Прибалтике и России.



## Lindt



Следующая история началась в 1845 году. Кондитер Давид Шварц и его сын Рудольф Амманн имели маленький кондитерский магазин. Когда Рудольф ушел из коммерции он поделил свое дело между двумя сыновьями. Старший Джахан Рудольф, получил шоколадную фабрику отца.

## Maestrani, Schmerling

Компания начала свою работу в 1946 году



## Nestle



Швейцарская фирма Nestle. В 1875 году шоколадный фабрикант Даниэль Петер создал первый в Швейцарии молочный шоколад, использовав для его производства сухое молоко Генри Нестле. Через пятьдесят лет корпорация Нестле приобрела фабрику Петера, Кайе (Cailler) и ряд других известных шоколадных фабрик. С этого момента Нестле является одной из самых крупных компаний, производящих шоколад.



## Россия



Неотъемлемой частью корпорации Nestle стали фабрики "Россия" и "Кондитер" в Самаре. Фабрика "Россия" (бывшая "Куйбышевская") была основана в 1970 году по проекту итальянской фирмы "Карле и Монтанари". В 1992 году "Россия" стала акционерным обществом. С притоком в бывший Советский Союз иностранного капитала и приходом на российский рынок Nestle, фабрика обрела вторую жизнь. В настоящий момент ассортимент продукции насчитывает десятки наименований российского шоколада.

Кондитерская фабрика «Світоч»,  
ООО «Нестле Украина»



После провозглашения независимости Украины в 1996 году на основе уже приватизированного предприятия было создано акционерное общество «Львовская кондитерская фирма „Світоч“». Стремясь к постоянному развитию и совершенствованию производства, в 1998 году фирма начала сотрудничество с международной компанией Nestle, выступившей в роли стратегического индустриально инвестора.



## Победа Вкуса



Однажды, то ли в Чехии, то ли в Польше, я видела в супермаркете шоколад в абсолютно таких же изысканной стилистике фантиках, что и наш Победа. Тот шоколад был какого-то импортного производства, соответственно с другим логотипом и Это мне объяснило, как такой незначительный шоколад с таким непритязательным логотипом оказался в таких шикарных обертках.

## Покров



Фабрика находится в городе Покрове. Изначально принадлежала немецкой компании Stollwerck. Но в 2002 году её перекупила Американская фирма [Kraft Foods](#)



## Ritter Sport



История шоколада началась с истории любви и свадьбы. В 1912 году Альфред Риттер и Клара Риттер поженились, и вскоре после свадьбы открыли совместный концерн в Баде Канстафе. С увеличением продаж росло и производство. К 1920 году на производстве шоколада работало уже 40 рабочих. 1926 год для компании ознаменовался покупкой грузовика.



# ООО «Кондитерская фабрика «Русский шоколад»

Компания образовалась в 1998 году



## РотФронт



ОАО "РОТ ФРОНТ" было основано в 1826 году купцами Леновыми. С начала была кустарная мастерская, где делали карамель и помадку, перерабатывая 5 пудов (80 кг) сахара в день. Хозяином мастерской был дед Екатерины Сергеевны Леновой - последней владелицы фабрики до 1917 г.

## СладКо



Кондитерское объединение "СладКо" образовалось в 2001 году в Екатеринбурге на основе Екатеринбургской кондитерской фабрики ОАО "Фирма КОНФИ". Там же находится головной офис компании и основное производство.



## Кондитерская фабрика "Сладушка"



Фабрика, расположенная в г. Столбцы, оснащена высококласным оборудованием производства ведущих фирм Германии, Дании, Швейцарии. Производственные мощности фабрики уже позволяют производить около 5 тыс. тонн в год



# Томская кондитерская фабрика



Томская кондитерская фабрика - одно из старейших предприятий Сибири, с добрыми многолетними традициями. История предприятия начинается в 1899 г., когда варшавский мещанин Бронислав Бородзич получил свидетельство на право заниматься кондитерским промыслом и открыл заведение в Томске. В начале оно состояло из кондитерской мастерской и булочной. Спустя несколько лет, предприятие Бородзича превратилось в первую паровую конфетно-шоколадную фабрику в Сибири.



**Кондитерские изделия** – это излюбленная населением продукция, без которой не обходиться ни одно торжество, так как по своим неповторимым вкусовым и ароматическим свойствам, высокой энергетической ценности, привлекательному, а часто художественному оформлению, они дарят радость и придают людям силы.









# Спасибо

# за внимание!



# Список используемой литературы

1. Козлов А. И. «Лодерз Кроклаан» - всемирно известный производитель и поставщик заменителей какао-масла.», Пищевая промышленность, №9, 1997
2. Кауц Е. В. «Путь к успеху», Питание и общество, №4, 1998
3. Кондакова И. А. «О фирме WISSOL и не только о ней», Спрос, №8, 1997
4. Мартынюк Е. А. «Конфетка по праздникам, или несладкие заботы сладкой отрасли», Пищевая промышленность, №19, 1997
5. Степанова Ю. С. «Золото от Монтесумы», Пищевая промышленность, №8, 1997
6. Кузнецова А. Н. «Известно ли вам что?», Лиза, №14, 1998

