



ПРОФЕССИИ ПОБЕДЫ - КОНДИТЕР

ЧТО ДЕЛАЕТ КОНДИТЕР

Профессия кондитера появилась в далеком прошлом. Еще в древние арабы и индусы создавали сладости из фиников и тростникового сахара.

В наше время кондитер готовит кондитерские изделия (печенье, сладости) на кондитерских фабриках и хлебозаводах.

Делает различные виды теста, начинок, кремов по заданной рецептуре. Выпекает и украшает продукцию. Проверяет вес готовых изделий. Использует ручные инструменты, механическое и электромеханическое оборудование.



КОНДИТЕРСКИЕ ФАБРИКИ ВО ВРЕМЯ ВОЙНЫ

Война диктовала новые правила по выживанию кондитерских фабрик.

Кондитерские фабрики были сокращены, но не останавливали свою деятельность.

В войну в ассортимент продукции входили: шоколад, шоколадный порошок, карамель, ирис, конфеты помадные и глазированные. Один сорт конфет был выпущен в годы войны – «Фронтовые». А еще горький шоколад «Гвардейский».



Укладка конфет в коробочки. Шоколадный цех,
сороковые годы.

НОВАЯ ПРОДУКЦИЯ КОНДИТЕРОВ ВО ВРЕМЯ ВОЙНЫ

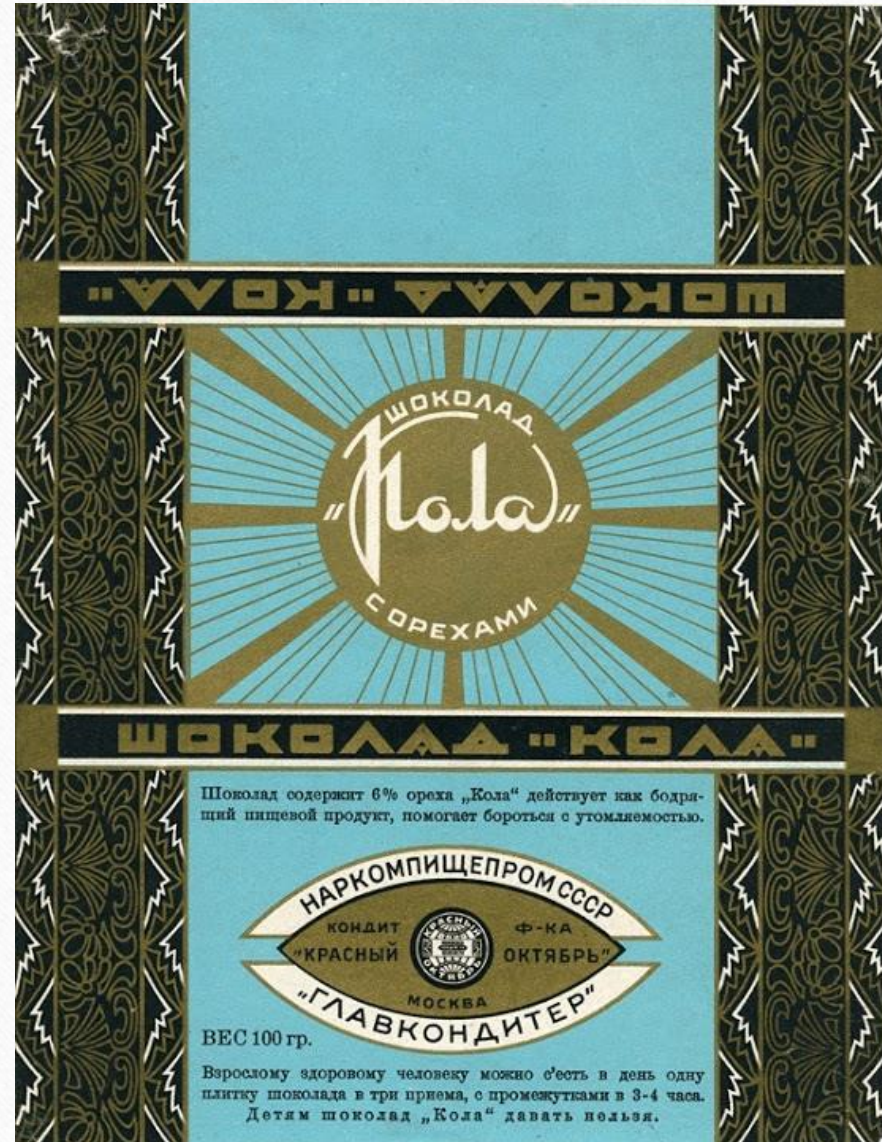
В годы войны на кондитерских фабриках создавали концентрированные каши, освоили производство новых видов пищевых продуктов: белковой массы и пасты из дрожжей, служивших в то время пищевыми заменителями. Выпускали прессованные дрожжи и дрожжевое молоко для тыловиков. Постепенно для действующей армии был налажен выпуск конфет со спиртом, а для населения – сладкой воды с сахарином.



ОСОБЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ ФРОНТА

Шоколад входил лишь в паёк лётчиков и подводников. Для нужд армии выпускали на кондитерских фабриках галеты и сухари.

Выпускали шоколад «Кола», на обёртке которого специально прописывали режим приёма, как у лекарства, также указывалось, что давать его детям нельзя. Кроме того, применялась и немецкая трофейная шоколадка «Шо-Ка-Кола», которую передавали летчикам.



ЗАЧЕМ НУЖЕН ШОКОЛАД НА ВОЙНЕ?

Теобромин, содержащийся в плитке настоящего шоколада заставляет сердце качать кровь активнее.

Вещество снимает усталость и "заряжает" человека бодростью!

Шоколад на некоторое время тонизирует организм, возбуждая все мыслительные процессы, необходимые для принятия грамотных решений в нужный момент.



Военнослужащая раздаёт шоколад солдатам танкового десанта.

САМОДЕЛЬНЫЕ СЛАДОСТИ

Нехватку сахара научились компенсировать, изготавливая из тыквы и свёклы самодельный мармелад. Свёклу и морковь нарезами кубиками, складывали на лист и ставили в печь. Потом их, как конфетки, посасывали.

Десертом считался «Морковный чай». Очищенную морковь терли на терке, сушили на противне в духовке с чагой, после чего заливали кипятком. От моркови чай получался сладковатым, а чага давала особый вкус и приятный темный цвет.



ЧТЕНИЕ РАССКАЗА «ФРОНТОВЫЕ КОНФЕТЫ»

ИСТОРИЯ ФРОНТОВЫХ КОНФЕТ

<https://vk.com/@pkf.perm-detskie-konfety>

