

ГДЕ ПОЯВИЛИСЬ КОНФЕТЫ?

Почти в каждой стране в древние времена люди ели что-то похожее на конфеты. При раскопках в Египте нашли картинки и записи, содержавшие сведения о том, как выглядели конфеты и как их готовили.

В те дни очищенный сахар был неизвестен людям, поэтому мед употребляли как сладость. А главным компонентом конфет в Египте были финики.

В некоторых странах Востока каждое племя имело своего кондитера и секретные рецепты. В этих регионах миндаль, мед и фиги долгое время использовались для приготовления конфет. Существует древний римский рецепт, в котором орехи и маковые зерна варили с медом, потом все это перчили и посыпали семечками кунжута, пропитанными медом. В результате получалось что-то похожее на нугу.

В Европе пили сладкий сироп, но он использовался для того, чтобы забивать неприятный вкус лекарств. Никто не задумывался о приготовлении конфет. Но когда в XVII веке в Европе стало появляться большое количество сахара из колоний, кондитерское дело стало еще одним видом искусства.

Французы засахаривали фрукты и разрабатывали новые рецепты. Один из них представлял собой ореховый сахарный сироп, который назывался «пролингс». Вероятно, он был предшественником знаменитого новоорлеанского пралине.

Во времена захвата колоний и позже кленовый сахар, черная патока и мед использовались в домашнем приготовлении конфет. Наши прапрабабушки добавляли корень ириса и имбиревую глазурь и получали леденцы.

Главным компонентом, который используется в крупном производстве конфет, является сахар из сахарного тростника или из сахарной свеклы. Его смешивали с кукурузным сиропом, кукурузным сахаром, мятой, медом, мелиссой и кленовым сахаром. После этого добавлялись шоколад, фрукты, орехи, яйца, молоко и молочные продукты, а также ванилин и красители. Некоторые запахи брались из натуральных источников, таких, как ванилин, лимон, перечная мята, а другие получали искусственным путем.