

МБУ «Новолеушковская сельская библиотека имени И. И. Никонова»

18
октября



Подготовила
библиотекарь
Хоровец Л. М.

Всемирный день конфет



18 октября отмечается праздник всех, кто неравнодушен к сладостям. Всемирный день конфет объединил не только тех, кто не может отказать себе в удовольствии съесть любимую конфету, но и тех, кто имеет непосредственное отношение к процессу производства этого лакомства.





Для кого-то конфеты – это любимая сладость, причём среди огромного многообразия видов у каждого сладкоежки есть свои вкусовые предпочтения: карамель, шоколад, леденцы, ириски и т.д. Есть и другие, кто наотрез отказывает себе в удовольствии съесть конфету, считая её слишком сладким и калорийным продуктом. Для кого-то конфета просто перестаёт быть вожделенным лакомством со временем вместе с изменением вкусовых предпочтений, но вряд ли найдётся безразличный к конфете ребёнок!



Есть мнение, что конфеты появились ещё в эпоху Древнего Египта, а произошло это по стечению обстоятельств, то есть по воле случая, когда смешалось содержимое опрокинутых сосудов: орехи, мёд и инжир.





Славились на весь мир и продолжают пользоваться популярностью по сей день арабские или восточные сладости. Именно арабы стали использовать первыми сахар в приготовлении конфет.

Неизменным ингредиентом были и различные орехи, а также сухофрукты. На Руси делали леденцы, используя для этого кленовый сироп, мёд и другие продукты. На тот момент все сладости являли собой продукт ручной работы, а часто становились плодом воображения, творческой мысли и кондитерского эксперимента. Так рождались новые идеи и новые виды сладостей, в том числе и конфет.



Стоит отметить, что люди давно заметили – сладкие продукты обладают качеством поднимать настроение и даже бодрость. Это стало причиной того, что шоколадные конфеты продавались одно время в аптеках! «Приготовленное, изготовленное» буквально означает слово «конфета» в переводе с латинского языка. Аптекари предлагали конфеты, как средство от кашля и нервных расстройств. Сегодня исследователи утверждают о выработке так называемых гормонов счастья в процессе употребления шоколада. Так что введённый в оборот именно аптекарями термин «конфета» уже позже стал обозначать один из видов кондитерской продукции.



20 век превратил процесс создания конфет в массовое производство. С одной стороны, это решало проблему стоимости и доступности сладостей для широких слоёв населения, однако вместе с этим терялся и творческий процесс создания натурального продукта. Химические составляющие на сегодняшний день содержатся в большинстве конфет, что наряду с их высокой калорийностью и содержанием сахара превращает лакомство в продукт, употребление которого в больших количествах становится просто вредным.



На этом фоне, а также на фоне набирающего популярность здорового образа жизни, включающего в себя и здоровое питание, начала возрождаться традиция создания натуральных конфет ручной работы. Стоимость таких конфет значительно выше, однако, полезность продукта, а также его оригинальность постепенно привлекают к нему всё больше поклонников.



Кондитеры, компании-производители, владельцы товарных знаков стараются принимать участие в ежегодных мероприятиях, посвящённых Всемирному дню конфет. В интернете не составит труда найти информацию о самых больших или необычных по форме конфетах.





К празднику бывают приурочены фестивали, карнавалы, выставки, мастер-классы по созданию конфет ручной работы. Конфеты на этих мероприятиях становятся лучшим подарком для детей, ведь именно они остаются самыми преданными поклонниками этого лакомства.

