



МУЗЕЙ САХАРА

Познавательные путешествия по необычным музеям мира

Часть 1

Приглашаю вас посетить берлинский музей сахара — самый первый сладкий музей мира. Кроме того, сегодня мы познакомимся с сахарным искусством.

Сахар был знаком человеку ещё с древних времён. Родиной сахара считается Индия. В разных странах это вещество добывали самыми разными способами: китайцы делали сахар из сорго, египтяне - из бобов, канадцы – из кленового сока, а поляки – из берёзового, литовцы – из корней пастернака, а в Белоруссии — из петрушки. Именно в Индии нашли способ получать сахар из тростника (см фотографию).





Для добывания сахара срезают стебли сахарного тростника до их цветения. Срезанные стебли раздавливают и отжимают сок. В соке содержится около 18% сахара и около 80% воды. Потом к соку добавляют гашеную известь и нагревают до 70°C , затем фильтруют и выпаривают до кристаллизации. В настоящий момент — это один из основных способов получения сахара. Лидирующие позиции в мире по производству и экспорту сахара занимают Бразилия, Индия и Китай.



Также сахар получают из сахарной свёклы. Интересный факт: именно в Берлине в 1747 году немецкий химик Андреас Сигизмунд Маргграф (нем. Andreas Sigismund Marggraf) обнаружил при помощи микроскопа кристаллы сахара в тонких срезах корней свеклы, что привело в дальнейшем к возникновению свеклосахарной промышленности.



Сахар бывает сыпучим, твёрдым, кусковым, колотым, леденцовым, коричневым, каменным...
Берлинскому музею сахара больше 100 лет. Он был основан в 1904 году.







Посмотрим, как создаются необычные изделия из сахара. Совершенно случайно мы попали на небольшую демонстрацию, которую проводят сотрудники музея раз в неделю по воскресеньям. Так как времени было совсем немного, нам показали только принцип работы с сахаром (карамелью). Мастер на наших глазах создал рождественский венок с тремя свечками. Для этого ему понадобились ингредиенты и предметы, которые вы видите на фотографии:





В контейнерах у него были заранее изготовленные сахарные (карамельные) пластинки разных цветов. Для получения практически любого цвета он использует жёлтые, красные, синие и белые пластинки. Мастер кладёт необходимое количество сладкого материала под специальную лампу. После того, как сахарные пластинки разогрелись, с материалом можно делать практически всё что угодно. Растягивая руками и снова складывая тянущуюся массу, можно придать материалу однородный (ну или почти однородный) цвет. Так был создан рождественский венок.





Когда вещество закипело, он вылил его небольшими порциями на специальную доску



После того, как наши подставочки немножко остыли и стали твёрдыми, их можно декорировать.



Чтобы сэкономить время, две свечи были уже заранее приготовлены. Последнюю свечку мастер сделал на месте. Охлаждаем подставку под феном и крепим к свече.





Осталось только приклеить к основанию.

Это целое искусство. Имея весь "инструментарий", творить можно и в домашних условиях.





Когда и где была придумана карамель?

Карамель (фр. caramel) — десертный ингредиент, представляющий собой коллоидный раствор варёного сахара различных оттенков коричневого цвета. Карамель бывает леденцовая, с начинкой, соломкой и фигурная.

Только непосвященному человеку кажется, что карамель - это легко и просто: взял сахар, добавил воды, сварил густой сироп, остудил - и карамель готова. На самом-то деле работа с карамелью во всем мире считается высшим достижением кулинарного искусства. Только тот, кто постиг все тайны этого тонкого дела, может считать себя мастером экстра-класса. И сотворить из карамели цветок, яблоко, птицу, дерево... а глазах у изумленных зрителей из карамели появился сначала лебедь, потом его окружили волны, скалы, цветы, лепестки...

Карамельное литье, дутье и прочее сахарное творчество кажется новым словом в кулинарии. Зародилась она в Европе лет двести назад. Жерар Депардьё - мажордом Ватель из одноименного французского фильма - сотворил для своей возлюбленной необычный подарок. Это были ваза и цветок из карамели. Цветок выглядел как настоящий - с живыми, атласными лепестками. Когда служанка на глазах у своей хозяйки нечаянно уронила подарок, у обеих на лицах был ужас: они-то думали, что цветок живой, а он вдруг рассыпался на мелкие кусочки...

Карамель ручной работы – особое направление работы кондитеров. Из карамельной массы создаются поистине необычные изделия. Искусство создания декоративных изделий из карамели существует в Европе более 150 лет. Впервые карамель ручной работы появилась на столе французских аристократов, и теперь эти изысканные изделия привлекают внимание самых взыскательных персон.

Художественное мастерство специалистов самой высокой квалификации позволяет воплотить самые различные фантазии в «сладком образе».

Мастера вкладывают в работу не только все мастерство, но и душу. Поэтому каждое изделие является эксклюзивным и неповторимым

Карамель и фигурки из сахара

















www.kuharka.ru



www.kuharka.ru





www.kuharka.ru



www.kuharka.ru











Lybawa

28.02

www.kuharka.ru







