

# ТЫ ЕЛ

# КОНФЕТЫ ПТИЧЬЕ МОЛОКО



## Шоколад и «Птичка» со вкусом моря

**По русским обычаям в гости не принято отправляться с пустыми руками. Традиционно дальневосточники в качестве «подарочного набора» везут в западные районы страны икру, рыбу и таежные дикоросы.**

**Но в последнее время морские деликатесы перестают быть символом дальневосточной щедрости.**

**В центральной части страны этого добра хватает, да и цены порой ниже. Сейчас вместо икры и рыбы наши земляки все чаще предпочитают везти шоколад, произведенный во Владивостоке.**

**П**арадоксально, но факт - во Владивостоке с его влажным климатом и удаленностью от источников сырья уже более 100 лет успешно работает единственная на российском Дальнем Востоке кондитерская фабрика, выпускающая натуральный шоколад, соответствующий мировому уровню.

Примечательно, что приморский шоколад не из полуфабрикатов, а из настоящих какао-бобов. Для своего производства «Приморский кондитер» ежегодно закупается около 70 тонн Кот-Д'Ивуарских какао-бобов с далекой Африки.

Конфеты «Птичье молоко» - самая сладкая достопримечательность Владивостока. Много лет они готовятся по уникальной рецептуре фабрики «Приморский кондитер».



Существует поговорка: «У него есть все, кроме птичьего молока». Дальневосточники с гордостью говорят: «У нас есть все. Даже птичье молоко»

## **ТАЙНА СУФЛЕ В ШОКОЛАДЕ**

История конфет «Птичье молоко» началась в далеком 1967 г. с визита нашего министра пищевой промышленности в Чехословакию.

Конфеты, которыми его там потчевали, настолько запали министру в душу, что по приезде он собрал представителей кондитерских фабрик всего Советского Союза, выдал всем образцы, т.к. рецепта он не знал, и дал задание сделать такие же.

Отличилась Владивостокская кондитерская фабрика. Рецепт мастера Анны Чулковой был признан лучшим!

Фабрика, единственная во всем Советском Союзе не только справилась с заданием, но и выпустила 12 тонн вкуснейших конфет. За это изобретение Анна Федоровна была награждена орденом Ленина и получила звание героя социалистического труда. Сейчас кондитер Анна Чулкова - почетный житель города. Кстати, ее трудовой стаж на фабрике более 50 лет.



*Анна Чулкова - создатель конфет «Птичье молоко», Герой труда, кавалер ордена трудовой славы России*

## **ПРИМОРСКОЕ НОУ-ХАУ**

Приморская «птичка» отличается оригинальной рецептурой. Таких конфет до сих пор не выпускает ни одна фабрика в России. Все дело в том, что в состав этих конфет входит не привычный нам желатин, который используют в кондитерских изделиях по всему миру, а нуу-хау владивостокской фабрики агар-агар.

Агар-агар - порошок изготовленный из морских водорослей «Анфельция» научно-производственным центром ТИНРО (Тихоокеанский научно-исследовательский рыбохозяйственный центр), богат витаминами и множеством ценных микроэлементов.

Обладает массой целебнейших свойств и выводит из организма тяжелые металлы и всевозможные шлаки. К тому же имеет диетические свойства, так как совершенно не содержит калорий.

## **БИТВА КОНФЕТНЫХ ТИТАНОВ**

В советские времена никому не приходило в голову скрывать рецепт или зарегистрировать его на себя. Наоборот работники фабрики много ездили по всей стране и активно делились опытом и рецептурой.

Так в 1968 году московская фабрика «Рот фронт» начала выпуск экспериментальной партии таких конфет, но рецепт был сложен технологически и партии были небольшими.

Но времена изменились. Холдинг «Объединенные кондитеры», в который вошли кондитерские фабрики «Рот фронт» и «Красный Октябрь», зарегистрировали на себя право выпуска практически всех марок конфет, которые производились в Советском Союзе. В этот список попала и приморская «Птичка». Холдинг «Объединенные кондитеры» на этом не остановился и потребовал от региональных фабрик прекратить свою выпускать.

По всей стране от Санкт-Петербурга до Владивостока полетели искы к региональным производителям, которые продолжали выпуск старых марок конфет. Силы были неравные и иск «Приморский кондитер» проиграл.

Теперь, знакомая дальневосточникам с детства «Птичка» теперь называется «Приморские», «Каракум» - «Арамук» и т.д.



*Калорийность агар-агара равна нулю, а в состав входит полезный йод, который отвечает за работу щитовидной железы. Нормализует обменные процессы, ускоряет метаболизм и не дает накапливаться лишним килограммам.*

Но это вновь не устроило «Объединенных кондитеров». И дело опять в суде, новый иск к «Приморскому кондитеру» за узнаваемые фантики.

Фабрика без «боя» сдаваться не собиралась, объединяясь с другими фабриками, они создают свою ассоциацию кондитеров, чтобы «национализировать» советские бренды и иметь возможность радовать нас и дальше привычным ассортиментом, не опасаясь новых исков.

Война брендов пока не закончена. Но на прилавках местных магазинов всегда есть свежая и вкусная продукция фабрики.

## **КОНФЕТЫ РЕКОМЕНДУЮТ... ВРАЧ**

С 1932 г. фабрика использует для приготовления своей продукции железное вещество агар-агар.

Красные и бурые водоросли, из которых добывается ага-агар, растут в Тихом океане на глубине до 80 метров. Об их полезных свойствах уже несколько веков хорошо знают в Японии, Корее и Китае.

Агар-агар, в первую очередь, является пребиотиком, который необходим кишечнику в качестве полезного питания. Также он содержит фукоидан, который помогает избежать рака молочных желез у женщин, и по некоторым данным, позитивно влияет на протекание онкологических заболеваний.

Кроме того агар-агар хорошо заменяет клетчатку в период похудения.

Поэтому среди дальневосточниц агар-агар широко известен в качестве незаменимого средства для борьбы с лишним весом.

Врачи рекомендуют для поднятия иммунитета съедать в день немного местного мармелада или зефира. Сладкое «лекарство» помогает нейтрализовать вредное воздействие агрессивной среды на человека, в том числе от рентгеновского излучения и радиации.



*Приморская «птичка» - это удовольствие не только от вкуса, но и от развлечения при поиске своей любимой начинки.*

## ***ШЕСТЬ СТУПЕНЕЙ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА***

Несмотря на все перемены происходящие в стране, фабрика до сих пор работает по ГОСТам советских времен, используя только натуральные продукты. Вся продукция проходит 6-ти кратный контроль качества.

Продукцию Приморского кондитера с гордостью предлагают высоким гостям Владивостока. Так конфеты «Птичье молоко» входили в меню участников саммита АТЭС, в котором приняли участие более 10 тысяч человек из 21 страны и Восточного Экономического Форума, на котором присутствовало 24 страны.

## ***ШОКОЛАД С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ***

Сегодня на фабрике разрабатываются новые виды сладостей. Знаменитая «Птичка» теперь имеет больше вкусов. Кроме классических сливочных с ароматом ванили, лимона, рома и миндаля, появились крем-брюле и капучино.

Особая гордость приморских кондитеров - новые виды шоколада из серии «Острова». «Остров Русский», «Остров Рикорда», «Остров Рейнеке», «Залив Посьета», «Пролив Босфор Восточный».

Этикетки шоколада этой серии выполнены в виде стилизованных географических карт побережья Приморского края и Дальневосточного региона. Своеобразный вкус этого шоколада невозможно спутать с каким-либо другим. Покупатели говорят о нем: «Это живой шоколад».

Шоколад с кунжутом «Остров Сахалин» на дегустации в 2008 году произвел настоящий фурор даже среди эспертов.

Но настоящим хитом неизменно остается оригинальный шоколад с морской капустой и морской солью. Его с большим удовольствием едят дети и взрослые, дальневосточники и жители других регионов. Шоколад с морской капустой - это и лакомство, и польза, и отличное настроение!



*Шоколад «Приморского кондитера»  
награжден Золотой медалью  
международного смотра качества  
кондитерских изделий  
«Инновации и традиции»,  
Москва, 2013 г.*