

Сценарий экскурсионной программы по проекту «Сладкая история Екатеринбурга»

Цель: Вызвать интерес к истории возникновения и развития кондитерской промышленности в городе Екатеринбург.

Содействовать воспитанию трудолюбия, уважения к традициям и преемственности поколений.

Сообщить знания о видах кондитерских изделий, их ингредиентах, упаковке.

Маршрут экскурсии

1. Город Екатеринбург
2. Появление чая
3. Появление кондитерских
4. Фабрики Полякова и Афонина
5. Фабрика Свердлова
6. Фабрика Конфи
7. Итог

Контрольный текст экскурсии

Мы команда - «Самоцветы»

И на все найдем ответы.

Мы сияем ярче всех,

Ждёт победа и успех!

Арис: 300 лет назад был основан город Екатеринбург. И славен он своими металлургическими заводами, фабриками, мастерскими. Но наша история совсем не про это. Мы расскажем вам «Сладкую историю Екатеринбурга» - историю про то, как появилось в нашем городе кондитерское дело.

Диана: Появление первых кондитерских связано с появлением чая. Сначала чаепитие на Руси считалось символом богатой жизни: из-за своей дороговизны чай был по карману далеко не всем. Только в начале 19 века чай

стал доступным и начал входить в русский быт: без него не обходился ни один праздник. И тогда же начали открывать первые кондитерские. Потому что чай по-русски – это чай с большим количеством еды. К чаю стол накрывали богато — бисквиты и печенье, масло и сливки, мед и варенье. Особенно чай любили пить с вареньем. А вот конфеты и сахар считались роскошью.

Арис: Так где же закупались сладкоежки старого Екатеринбурга?

Диана: Конфетные фабрики Полякова и Афонина были первыми. В магазине Афониных сладкоежкам предлагали пастилу десяти разных сортов, халву, коврижки, пряники, печенье, сухари, мармелад, конфеты и шоколад. Большим спросом среди сладкоежек пользовались карамель: «Петушинные гребешки», «Шоколадная», «Малютка» и «Юбилейная».

Афонины, владели кондитерскими, пряничными и конфетными фабриками. Их сладкая продукция продавалась в Томске, Челябинске и даже во Владивостоке. Степана Афонина, называли «кондитерским королем» Екатеринбурга.

Арис: Время шло, одни фабрики сменили другие. И самой крупной фабрикой стала кондитерская фабрика имени Якова Свердлова.

В годы войны в нашем городе выпускали ирис, помадку, мармелад, карамель, шоколадные конфеты, шоколад. Шоколад «Гвардейский» выдавали летчикам. Его высоко оценил президент Америки - Рузвельт, попробовав его при встрече со Сталиным.

Диана: Но где же брали какао-бобы, ведь шла война?

Арис: Их привозили из Южной Америки во Владивосток, а потом по железной дороге - на Урал. Работа на фабриках того времени была очень тяжелая, даже конфеты заворачивали вручную, истирая пальцы «в кровь».

Даша: После войны появились специальные машины, которые помогали изготавливать конфеты. Ручного труда стало меньше, но сладостей все равно не хватало. И было решено построить еще одну большую фабрику. В 1980 году фабрика получила право на выпуск конфет с олимпийской

символикой, став официальным поставщиком сладостей на московскую Олимпиаду.

Эта фабрика спустя годы стала фабрикой «Конфи».

Все знают ассортимент нашей фабрики - Наборы конфет «Екатеринбург», конфеты «Ананасная долина», детское печенье «Малышок» и крекеры «Рыбки с луком», «Нежный» и многое другое.

В современном Екатеринбурге есть не только конфетные фабрики. Почти на каждой улочке есть или кондитерская, или булочная, или пекарня. И сладости в наше время доступны всем!

Арис: Всем спасибо за внимание,

Приглашаем Вас к столу.

Не стесняйтесь, подходите

Сладостями угощу!