



Марципан

Марципан - это эластичная смесь сахарной пудры с тертыми, порошкообразными орехами, обычно миндалем.

По одной из легенд впервые марципан был изобретён в Италии в 10 веке, когда в период неурожая пшеницы её родилось совсем мало, и когда у поваров закончилась вся мука, они стали придумывать, из чего бы им испечь хлеб. И они решили смешать молотый миндаль с сахаром, чтобы из получившейся массы испечь хлеб. Хлеб у них, конечно, не получился, однако получилось очень оригинальное и необычайное угощение.

Французы тоже утверждают, что марципан это изобретение французских кондитеров.

Упоминаются сведения о марципане и в Испании, где его делали уже в VIII веке. Например, в Толедо в марципан добавляют кедровые орешки, в Риохе — лимонную цедру, а в Андалусии — его готовят в виде плиток, с начинкой из засахаренных фруктов.



В царской России этот продукт выпускали более ста лет. Марципан было редкое и оригинальное кондитерское лакомство и был доступен лишь знатым и состоятельным особам. Его дарили императорам, а те, в свою очередь, не упускали случая удивить заморских гостей разнообразными фигурками из марципанов. Сегодня в странах Европы производится свыше 500 видов марципана. Европейской столицей марципанов считается немецкий город Любек.

Марципан не только вкусное, но и полезное лакомство. Два десятка миндальных орехов — суточная норма витамина Е для человеческого организма. Витамин Е является сильнейшим антиоксидантом, который успешнее других борется со стрессами и защищает клетки от повреждения. Тут не мешало бы вернуться к истории и вспомнить, что в Эстонии существует легенда о том, что это лакомство изобрел ученик аптекаря Март (отсюда «Мартов хлеб»), когда вместо горького лекарства изготовил марципан, который оказался лучше всякого лекарства.

Marcipan Kartoffeln

Состав: марципан, пудра сахарная, миндаль, глюкозно-фруктовый сироп, патока карамельная, ароматизатор, какао-порошок. Срок годности: 6 месяцев. Масса нетто 250 г. Хранить при температуре +18 ±3° и относительной влажности воздуха не более 75%. Пищевая ценность на 100 г продукта: белки 6,0 г, жиры 24,5 г, углеводы 57,0 г. Энергетическая ценность: 470 ккал/100 г. (1960 кДж). Производитель ООО «КЕЙ КО ГРУПП», г. Москва, ул. Большая Внуковская, 14. Телефон: +7 (495) 729-16-86.