

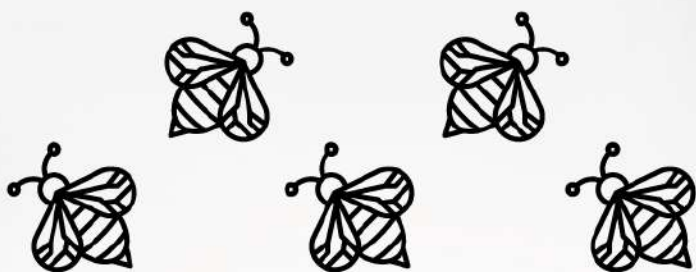
Історія карамелі в картинках



■ 1. Жу-жу, мед!

Були часи, коли люди ще не
вміли готувати солодощі.
Страшні часи.

Тоді замість карамелі на хліб
мазали мед, мед їли на
вечірках, мед мед мед.

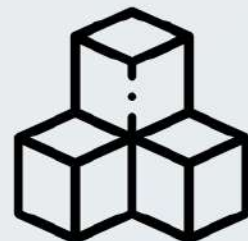
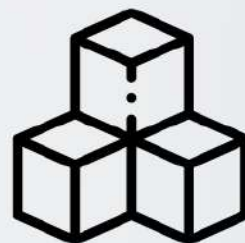


*А в Єгипті ще в античності винайшли перші
«цукерки» – варені в меду фініки.

■ 2. Конуси з цукру???



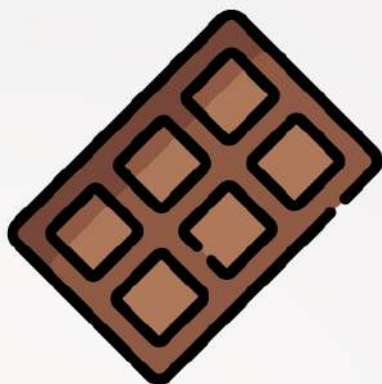
В середні віки вже навчилися робити цукор, але він був дуже дорогим. Його варили у чанах, і виходили величезні цукрові конуси, які потім розламували на шматочки і продавали.



■ 3. Шоколад і глазур



Після відкриття Америки у Європі з'явилися какао-боби. Спочатку шоколад пили, потім з нього почали робити шоколадні плити.



*Перша шоколадна цукерка мала всередині перетертий мигдаль.

■ 4. Карамель лікує!



В 19 ст. цукор вже дуже розповсюджений світом. Кондитери всього світу вільно роблять цукерки та льодяники.

Один німецький фармацевт навіть зварив карамель з лікувальних трав, коли його донька захворіла і відмовлялася пити ліки.

...Ого...



5. Твоя карамель!

Зараз солодощі є будь-де, а їх вибір є величезним. Наша карамель вже не просто плавлений цукор, а свого роду делікатес – 6 цікавих смаків, натуральні інгредієнти – варто хоч раз в житті спробувати.

Цукор
Вершки
Масло
Цукор
Вершки
Масло
Цукор
Вершки
Масло
Цукор
Вершки
Масло



Цікаво
Смачно
Спробуй
Цікаво
Смачно
Спробуй
Цікаво
Смачно
Спробуй
Цікаво
Смачно
Спробуй