

Экскурсия на Кондитерскую фабрику им. К. Самойловой

Со второй половины XIX в. и вплоть до смутных революционных лет мамы, бабушки и няни, выгуливавшие своих чад на Невском проспекте, вынуждены были без конца слушать мольбы и просьбы малолетних сладкоежек купить им если не пирожное, то хотя бы малюсенькую конфетку. И не мудрено: пройти по Невскому и не поддаться соблазну купить что-то сладенькое сложно было даже солидным дядям и тетям. В 1900 г. только Товарищество Жоржа Бормана имело на центральной улице столицы два роскошных магазина. Множество бисквитов, конфетных коробочек, банок монпансье, упаковок с печеньем и прочей сладкой продукции красовались на витринах и радовали глаз.

Имя Георгия Николаевича Бормана прочно связывалось в сознании современников не только с огромным количеством сладостей марки ЖБ, но и с грамотным и успешным ведением дел, с передовыми технологиями производства. Продукция Товарищества фабрики Жоржа Бормана была гордостью России и достойно представляла промышленность Российской Империи за рубежом.

История фабрики началась в 1862 г., когда Георгий Николаевич основал фирму «въ весьма скромныхъ размерахъ». На Невском был открыт небольшой магазин и при нем мастерская с ручной машиной для выделки шоколада. Тогда паровые машины и огромные цехи существовали только в мечтах учредителя фирмы. За 8 лет фирма Ж. Бормана добилась настолько серьезных успехов, что в 1870 г. на Всероссийской выставке в Санкт-Петербурге ее продукция получила бронзовую медаль.

Через 2 года специально для шоколадной фабрики уже были построены фабричные корпуса на Английском проспекте.

Это событие интересно для нас тем, что спустя 130 с лишним лет в тех же стенах продолжается производство кондитерских изделий. Кондитерская фабрика им. К. Самойловой («Красный Октябрь») наследовала вместе с помещениями лучшие национальные русские традиции в производстве сладких продуктов. И эта связь особенно явно проявляется в том, что более чем 120 лет назад, в 1876 г., основатель фабрики – фирма Жоржа Бормана удостоилась звания «Поставщика Двора Его Императорского Величества с предоставлением права изображения государственного герба на своих этикетках».

В осенний дождливый день наш класс отправился на экскурсию на кондитерскую фабрику им. К. Самойловой. Но, несмотря на непогоду, все были в отличном настроении. И вот подъехал автобус, все расселись по местам и отправились... В автобусе было весело, пели песни, фотографировались, болтали, представляли, что нас ждет там, куда мы едем. Проезжая мимо многочисленных домов и заводов, все ожидали увидеть что-то, похожее на фабрику. Но когда мы остановились, то перед собой увидели обыкновенный дом, только с надписью «Кондитерская фабрика». Нас уже при входе встречал экскурсовод, который рассказал много интересного. После вступительных слов нас повели на верхний этаж для того, чтобы снять верхнюю одежду и надеть специальную, так как все должно быть стерильно.

Когда нам раздали белые халаты и колпаки, мы оделись и стали смеяться друг над другом. Когда мы подходили к первому рабочему цеху, появился приятный запах. Войдя, мы увидели людей в белой спецодежде, все они были заняты делом. Изготавливали в этом цехе вафли для шоколадных конфет. Затем нас повели во второй цех, где делали конфетки с начинкой. Было очень интересно узнать технологию. В этом отделе нас встретила сотрудница с доброй и приятной улыбкой. Разговор она начала с таких слов: «Пробуйте все, что захотите, и не стесняйтесь!» После этого все ученики растаяли и с удовольствием слушали ее рассказ о продукции.

Попробовав все конфеты, мы двинулись вперед на третий этаж, в зефирный цех. Но он, к сожалению, в этот день не работал, хотя технологию

его приготовления нам все-таки поведали и даже дали снять пробу. Мы узнали, что зефир – национальное, традиционно любимое лакомство и пользуется большим спросом у населения. Раньше в Санкт-Петербурге зефир выпускался только на одной кондитерской фабрике – фабрике имени К. Самойловой. Это первое кондитерское предприятие города обеспечивало потребности города в зефире в полном объеме. Чем же отличается «Самойловский» зефир?

Во-первых, ценой. При всем том, что этот зефир производится традиционно высокого качества, цена на него более чем доступна.

Во-вторых, зефир содержит большое количество натурального фруктово-ягодного сырья, что делает его еще более полезным и вкусным.

В-третьих, немаловажно, что в качестве сырья используется только продукция отечественного производства.

В-четвертых, в качестве желеобразователя используется цитрусовый пектин, который является растительным сырьем, очень полезным для организма, так как пектин обладает широким спектром лечебного действия на организм человека.

Впечатление от увиденного и съеденного было настолько сильным, что некоторые из нас в будущем даже захотели там работать.

На этом наша экскурсия закончилась. Мы были даже немного расстроены, что это произошло так быстро. Когда вышли с фабрики, все были в большом восторге от настоящего промышленного предприятия.