

Еда на века. Продукты советского пищевого прома, которые мы любим

Если уж и горевать по советским временам, то в привязке к гастрономии. Пищевая промышленность Советского Союза, великая и могучая, оставила неизгладимый след в сердцах и желудках всех россиян.

Надо сказать, советская кухня развивалась в условиях многонационального государства, что и определило её универсальность и питательность. Ниже — подборка продуктов, которые по сей день не сходят с наших столов.

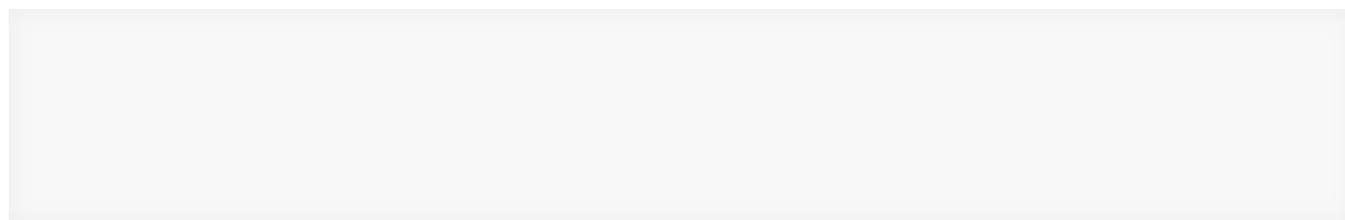
«Докторская» колбаса

Варёная колбаса под названием «Докторская» появилась в 1936 году по инициативе наркома пищевой промышленности Анастаса Микояна. «Докторская» задумывалась как недорогой в производстве мясной продукт, который при этом был бы достаточно питательным, чтобы накормить голодное население большой страны. Аутентичный рецепт включал в себя говядину, свинину, молоко, яйца и специи. Впоследствии в колбасе появились субпродукты, соя и крахмал.



Творожные сырки

Творог всегда был любимым продуктом как жителей сельской местности, так и горожан. Логично, что его стали использовать в пищевой промышленности. Творожные сырки в шоколадной глазури начали производить в 1930-х — они сразу же снискали большую популярность. В советские времена сырки делали с добавлением ванили и какао, а после распада государства вкусы стали множиться: ягодные, фруктовые, ореховые, карамельные...





Килька в томате

Знаменитые консервы стали выпускать в середине 1950-х. Появление этого продукта на столах граждан СССР записывают в заслуги Хрущева, который лично одобрил новинку Керченского рыбного завода, уверяя, что это будет самый народный продукт. Продукт пошёл в массы как вкусная и недорогая закуска для горячительных напитков.

Кабачковая икра

у



консервированной овощной икры неоднозначно история появления на советских столах. Её стали выпускать в 1930-е годы на заводе в Днепропетровске, пока в 1933-м здесь не была зарегистрирована вспышка ботулизма. Погибло более 200 человек. Расследование показало, что люди отравились кабачковой икрой, произведённой с нарушением технологии. Выпуск был остановлен.

Но в ход истории с присущей ему энергичностью вмешался Никита Хрущёв — с его подачи икру реабилитировали. Некалорийная икра пришлась по вкусу Нине Хрущёвой, которая боролась с лишним весом и предпочитала овощные закуски. Консервы стали активно насаждать по стране, что, впрочем, пришлось по душе всем. Икра быстро полюбилась.

«Птичье молоко»

Нежное суфле в шоколаде стало настоящей «валютой» — его дарили, вручали в качестве благодарности или небольшой взятки. Между тем рецепт позаимствовали в Чехословакии, где такие конфеты попробовал министр пищевой промышленности Василий Зотов и дал советским кондитерам задание воспроизвести продукт.

Затем их распробовал кондитер московского ресторана «Прага» Владимир Гуральник и создал на их основе «Птичье молоко».

Сгущёнка

На самом деле сгущённое молоко — не советское изобретение, а американское. В 1856 году технологию запатентовал предприниматель Гейл Борден из США. Через два года в Америке открыли первый в мире завод по производству сгущёнки.

В Россию сгущённое молоко стали привозить из Швейцарии в конце 1860-х годов. Тогда врачи выписывали его для грудных младенцев, оставшихся без материнского молока. Потом консервы стали поступать на армейские нужды.



Первый завод по производству сгущёнки открылся в Оренбурге в 1881 году, но он быстро обанкротился. Массовое производство лакомства наладили только в советское время.

Здесь руку снова приложил Анастас Микоян. В 1932 году под руководством наркома в СССР запустили первые заводы молочно-консервной промышленности. Вскоре на жестяных банках появились сине-белоголубые этикетки — по сей день графика советских времён сохранилась и стала легендарной.

Рисунок придумала дочь известного архитектора Ираида Фомина. Потом появилось кофе со сгущённым молоком и варёная сгущёнка.

Автор: Алиса Беглова © Babr24.com ЭКОНОМИКА И БИЗНЕС, РОССИЯ 24554 13.02.2022, 10:11 714
URL: <https://babr24.com/?IDE=224861> Bytes: 4290 / 3825 Версия для печати Скачать PDF

[👍 Пореккомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com



Автор текста: **Алиса Беглова**,
обозреватель.

На сайте опубликовано **257**
текстов этого автора.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](#)

эл.почта: krsyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

Прислать свою новость

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: [@babrobot_bot](#)

эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)