



Интересные факты о тортах рекордсменах

Существуют удивительные торты, которые благодаря своим размерам, весу, возрасту стали настоящими рекордсменами, а некоторые попали даже в книгу Гиннеса.

Торты разные бывают:
С кремом, с джемом, с ванилином,
Но их всех объединяет
Сладкий вкус неповторимый!
Только в рот возьмёшь кусочек —
Нежность побежит по венам.
Торты каждый любит очень,
Ждёт на праздник, неизменно!

Самый

древний

До наших дней сохранился торт, возраст которого больше 100 лет.

Это единственный десерт, который пережил не только праздник, для которого его готовили, но и две мировые войны.

Датой выпечки считается 1902 год. Сохраниться он смог благодаря коньячной пропитке. А вот почему торт не был съеден, да к тому же оказался на чердаке жилища, остается секретом.

Найден торт-долгожитель был южноафриканским фермером непосредственно на своем чердаке.



Самый дорогой



- Этот торт в Токио был представлен феноменальный торт с названием «Бриллианты: чудо природы». Кондитер вынашивал идею своего произведения почти полгода.
- Непосредственно на приготовление у него ушел целый месяц, но, что самое главное, 233 настоящих бриллиантов. Это бриллиантовое чудо было оценено в 1,56 млн. \$.
- . Но мир удивил десерт стоимостью 20 млн. \$. Он был приготовлен для свадебной церемонии, которая проходила в Беверли-Хиллз.
- Заказчику торта, усыпанного бриллиантами, пришлось потратить не только на торт, но и на его охрану, для чего понадобился целый отряд профессиональных секьюрити.

Самый

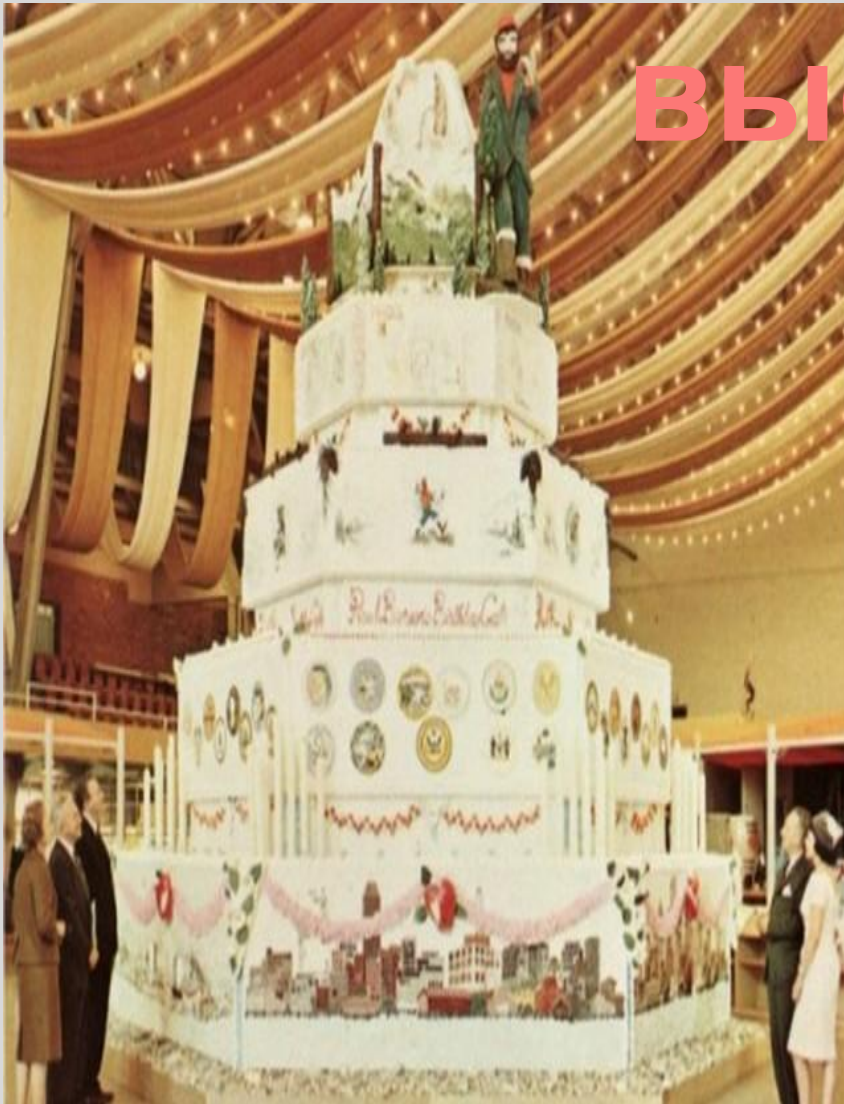
длинный

- Этот шедевр был приготовлен кулинарами из Перу. Над тортом длиной в 246 метров трудились 300 кондитеров, потратив при этом тонны продуктов.
- Презентация закончилась массовым угощением.
- Из сладкого чуда нарезали 15000 кусочков, которые раздали детям-именникам.



Самый

высокий



- Рекорд принадлежит кондитеру из штата Мичиган Бете Корнелл. Она приготовила 100 ярусный десерт. Высота такого рекордсмена была 31 метр.
- Кондитеры из Индии не смогли побить рекорд. К Новому Году был испечен торт, имеющий 33 слоя, и достигший 10 метров в высоту.

Самый маленький

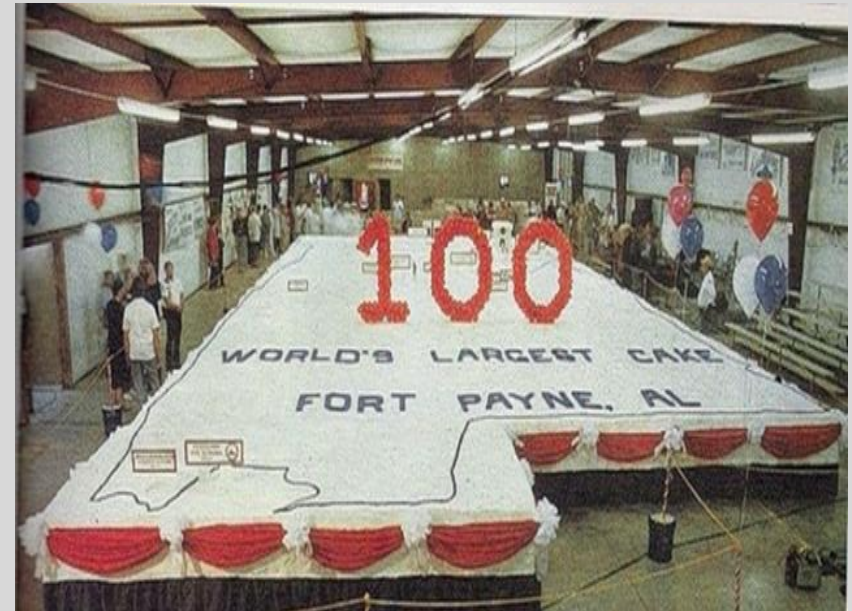
- В Швейцарии был приготовлен торт-кроха.
- Его миниатюрные размеры позволили разместить чудо на подушечке пальца.



Самый

БОЛЬШОЙ

- Рекордсменом мирового масштаба считается торт-гигант, вес которого составил 59 тонн. Испечен он был к 100-летию Лас-Вегаса, для чего были приглашены 600 кондитеров. Длина этого десерта была 31 метр, а ширина – 15.
- Торт - мороженное гигантских размеров приготовили в Пекине.
- Его вес превысил 8 тонн, длина – 4,8 метра, высота – 1 метр, а ширина – 3 метра. Угостились этим мороженым 32000 человек.
- А вот 50 000 филиппинцев посчастливилось попробовать самый огромный клубничный торт. Для его изготовления понадобилось 3 тонны ягод. Общий вес ягодного торта достиг 11 тонн и 146 килограммов.



Самый большой

торт в России

Самый большой торт в России испекли на 452-летие Астрахани в 2010 году. Его вес 8 тонн, а длина – целых 247 метров. Поверхность торта украсили сладкой копией реки Волги вместе с прибрежными городами. Попробовать угощение могли все желающие пришедшие на праздник.





В Москве самый большой торт изготовили к 110-летию ГУМа.

Уменьшенная копия Мавзолея в виде бисквитных коржей была украшена сахарной глазурью, марципаном, ягодным джемом, шоколадными медальками и 110-ю свечами.

Вес торта составил 3550 кг, а высота около 3-х метров, диаметр у основания – более шести метров. После торжественной церемонии торт попробовали более 10 000 человек.

Часть десерта отправилась в подшефный детский дом ГУМа.

- Бутафорский торт, из которого выпрыгивает девушка, а иногда и молодой человек, до сих пор будоражит сердца гостей на всевозможных вечеринках, юбилеях, девичниках и мальчишниках. О том, когда именно появилась эта традиция доподлинно неизвестно. Одни считают, что «танцующий торт» появился во Франции, другие утверждают, что эта традиция берет свое начало на Востоке, а согласно третьей версии такое развлечение вообще придумали еще в Древнем Риме. Для большинства бутафорский торт ассоциируется с секс-символом прошлого века - Мэрилин Монро.



СВАДЕБНЫЙ ТОРТ



- Свадебный торт – это не просто праздничное угощение, а старая традиция, которая уходит своими корнями в историю глубже, чем на пять тысячелетий. До сих пор все спорят о том, в какой же стране он появился, но к единому мнению так и не пришли. Понятно только то, что, скорее всего, отчасти правы сторонники каждой из версий.
- Дело в том, что разрезание торта на свадьбе – это современная версия преломления хлеба, что означает приобретение блага. Изначально благополучия желали только молодоженам и разламывали над их головами хлеб или пирог. Затем начали раздавать булочки гостям.
- Сегодня традиция такова: если, хочешь получить благо от молодоженов – купи его.
- Кстати, самый дорогой свадебный торт стоил 20 миллионов долларов! Все потому, что он был украшен бриллиантами и другими драгоценными камнями. А вот самый большой торт был изготовлен в Нидерландах, его высота составляла 18 метров, а трудились над его созданием 75 человек.



- Известна еще одна европейская традиция, связанная со свадебным тортом. На свадьбу пекли два угощения: один был предназначен жениху, а другой – невесте. Торт жениха гостям заворачивали с собой, а вот попробовать кусок от десерта невесты могли только незамужние девушки. И это неспроста. В торте лежало кольцо и та девушка, которая его находила, согласно поверью, должна была выйти замуж следующей.
- По сей день ежегодно во всех уголках мира молодожены пытаются удивить своих гостей необычным свадебным тортом. Так, например, невеста из Гонконга, которая владеет собственной кондитерской, решила испечь особенное праздничное угощение. На работу у нее ушел год. Остается загадкой, как ей удалось сохранить свежесть ингредиентов.

Самый большой в мире свадебный торт

8 февраля 2004 года в США был приготовлен самый большой свадебный торт: ванильно-миндальный гигант, украшенный бантиками и сердечками, имел высоту более трёх метров и вес около 6,8 тонн.

Над созданием шедевра 3 дня трудились 58 поваров отеля Mohegan Sun Hotel. Если бы каждый гость взял себе по небольшому кусочку, то торт смогли бы попробовать примерно 59 тысяч человек.

На свадьбе было явно меньше народу, интересно, куда дели остатки.



СВЕЧИ НА ТОРТЕ

- Еще одна старая традиция, которая пришла к нам из Древней Греции. Почитатели Артемиды - богини войны ежегодно возлагали на ее алтарь в качестве жертвоприношения медовый пирог. Сделан он был в форме луны и дополнялся горящими свечами.
- Позже традиция распространилась в Германии. Немецкие крестьяне вставляли в пирог свечи, которые должны были гореть до тех пор, пока лакомство полностью не съедали. Количество свечей соответствовало возрасту именинника. Кроме того, была еще одна дополнительная свеча, которая означала свет жизни. Считалось, что свеча, зажженная на торте в день рождения, – гарант исполнения загаданного желания. Правда, для этого надо задуть все свечи за раз.



МАЛЬЧИК ИЛИ ДЕВОЧКА?



- В Америке существует относительно новая традиция, которая получила название *Gender reveal party*.
- Когда пара, которая ожидает новорожденного, идет на УЗИ, чтобы узнать пол ребенка, доктор пишет его на бумажке и запечатывает в конверт. Будущие родители относят конверт в пекарню, который должен изготовить торт, в зависимости от того, что написано на бумажке.
- Затем на специальной вечеринке торт торжественно разрезают: если начинка розовая, значит, пара ждет девочку, а если голубая – мальчика.

ТОРТ- ОРУЖИЕ

- состоялся самый масштабный бой на тоКроме того, торт может быть настоящим оружием. В европейских странах даже есть настоящая битва тортами. Например, в 2009 году в Великобритании ртах. В нем приняли участие 234 британца, а задействовано было 648 кондитерских изделий и 200 литров крема. Таким образом, они побили рекорд американцев, установленный в 2008 году, когда в «сладких баталиях» участвовали только 120 человек. Правда в США, так же и в Канаде, любители подобных развлечений сильно рискуют - в этих странах метание торта расценивается, как побои и может привести к аресту.
- Впервые метание торта было продемонстрировано в фильме Фреда Карно «Мистер Флип» в качестве комедийного приема в самом начале прошлого века - в 1909 году.
- Чтобы испечь необычный торт, нужна выдержка, терпение и фантазия. Но обычно результат от получившегося шедевра превосходит все ожидания.



Использованный материал

- <https://zatusim.com/neobychnye-prazdniki/mezhdunarodnyy-den-torta.html>
- <https://mir24.tv/news/14756821/den-torta-s-hest-faktov-kotoryh-vy-ne-znali>
- <https://tvpodolsk.ru/news/44670.html>