

The image features four decorative corner elements, each consisting of intricate, swirling patterns in shades of brown and gold, accented with small floral motifs. These elements are positioned in the top-left, top-right, bottom-left, and bottom-right corners of the frame. The background is a dynamic, wavy pattern of golden-brown and brown tones, with a bright, glowing light source at the bottom center that creates a lens flare effect and illuminates the scene. The overall aesthetic is elegant and celebratory.

Его  
Величество  
Торт



# Торт от Хагрида (Джоан Роулинг. «Гарри Поттер и философский камень»)

— Да... Гарри, — произнёс великан, поворачиваясь спиной к Дурслям. — С днём рождения тебя, вот. Я тут тебе принёс кое-чего... Может, там помялось слегка, я... э-э... сел на эту штуку по дороге... но вкус-то от этого не испортился, да?

Великан запустил руку во внутренний карман чёрной куртки и извлёк оттуда немного помятую коробку. Гарри взял её дрожащими от волнения руками и поспешно открыл, хотя пальцы плохо слушались его. Внутри был большой липкий шоколадный торт, на котором зелёным кремом было написано: «С днём рождения, Гарри!»

Гарри посмотрел на великана. Он хотел поблагодарить его за подарок, но слова благодарности потерялись по пути ко рту, и вместо этого он сказал совсем другое: — Вы кто?



Торт - любимое лакомство сладкоежек. Каждый год 20 июля весь мир отмечает День торта. Его возраст неизвестен и по сей день.

История тортов началась в те времена, когда люди стали молотить зерно, получая муку. Первые торты представляли собой самые обычные запечённые лепёшки, по вкусу напоминающие простой хлеб.

Торты в традиционном понимании этого понятия возникли вместе с приходом из Индии тростникового сахара.

Историкам доподлинно известно, что арабские кулинары с древнейших времён готовили десертные блюда с использованием молока, сахара, мёда и специй.

Стоит отметить, что первый торт, испеченный ко дню рождения, был подан в 1785 году.



Тортик домашний- и праздник, и радость!

Торт- это нежная, вкусная сладость...

Тортик украсит нам вечер любой,  
К сладкому с детства питаем любовь...

Торт- наслажденье, торт- восхищенье,

Торт- это милых друзей угощенье...

С нежностью сделан, с заботой и лаской

Тортик домашний, любимый и сладкий..



# Существует несколько версий появления тортов:

## Версия 1

Впервые торт приготовили в Италии. Даже если переводить слово “торт” с итальянского, это означает что-то замысловатое и витое.

Как крем на торте, как россыпь цветов, украшений и т.д. Прототип кондитерского изделия впервые появился на территории современной Италии примерно 2000 лет назад.

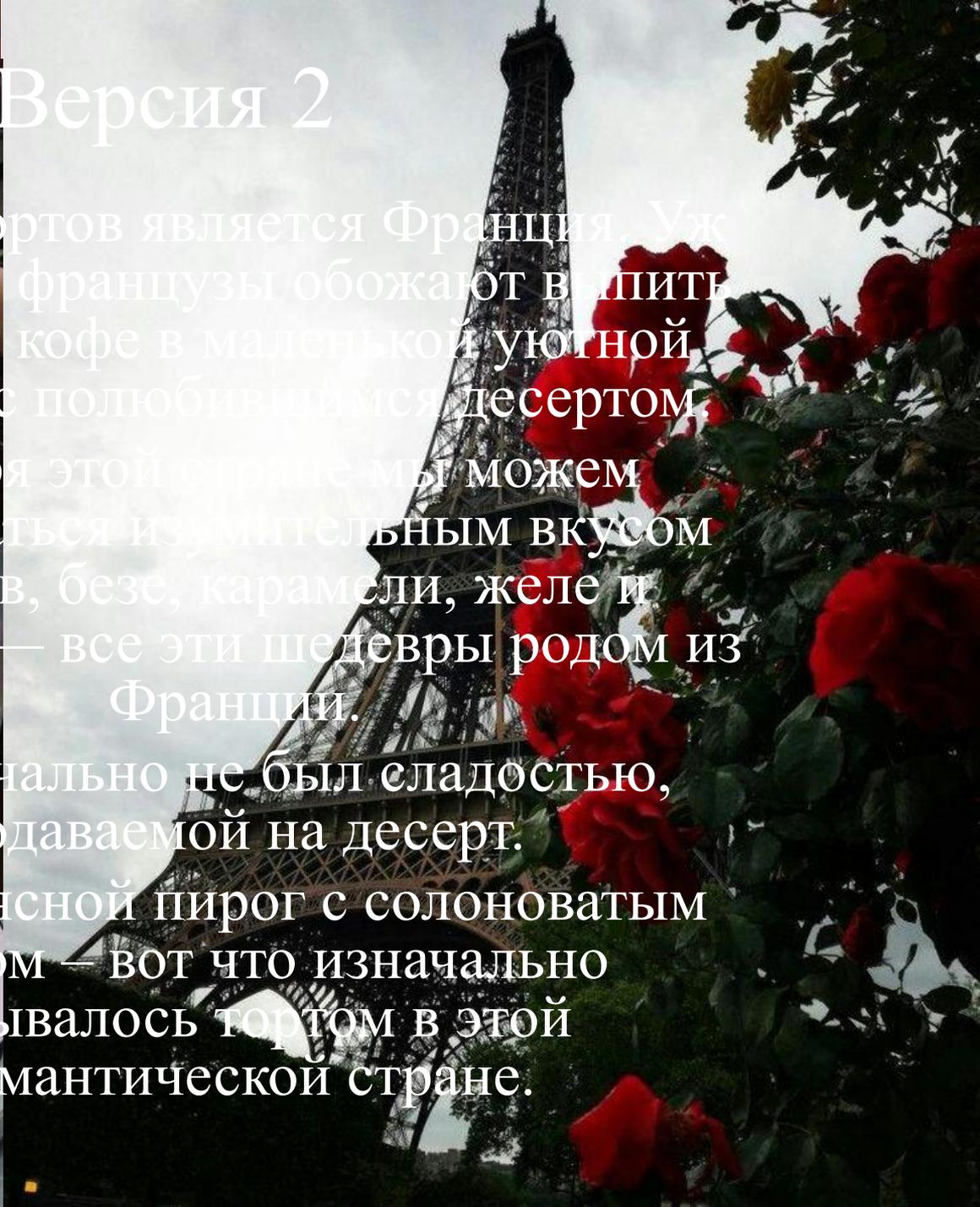
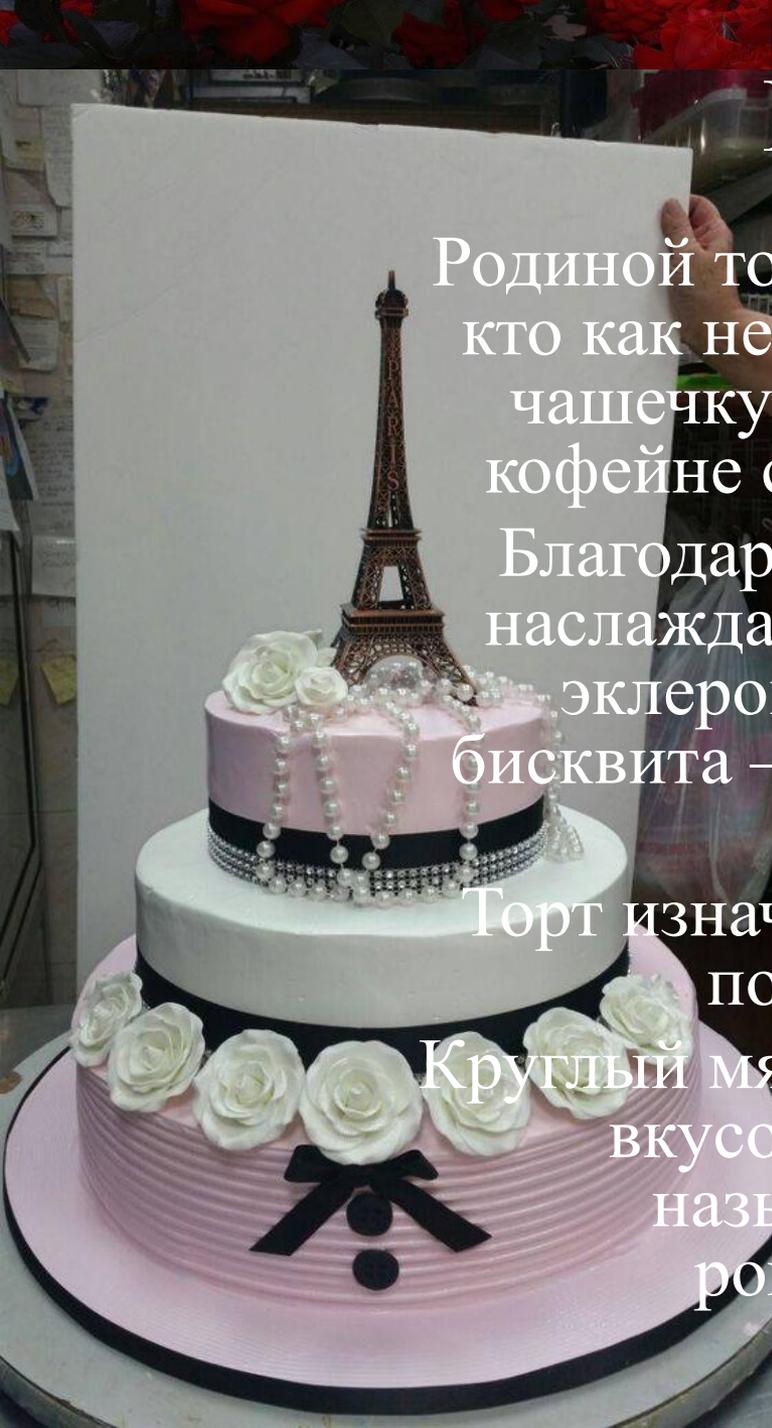


## Версия 2

Родиной тортов является Франция. Уж кто как не французы обожают выпить чашечку кофе в маленькой уютной кофейне с любимым десертом. Благодаря этой стране мы можем наслаждаться изумительным вкусом эклеров, безе, карамели, желе и бисквита — все эти шедевры родом из Франции.

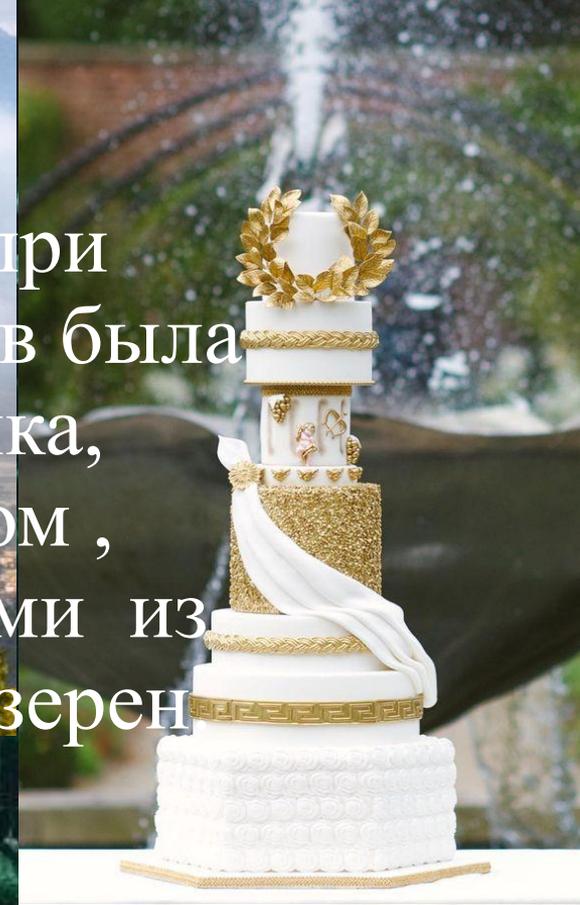
Торт изначально не был сладостью, подаваемой на десерт.

Круглый мясной пирог с солоноватым вкусом — вот что изначально называлось тортом в этой романтической стране.



## Версия 3

На территории Греции при раскопках древних городов была найдена мучная выпечка, украшенная орнаментом, рисунками и аппликациями из перетертых и сваренных зерен.



## Версия 4

Всемирно известно насколько славятся восточные сладости. Восточные кулинары готовили свои десерты из молока, меда и кунжута.





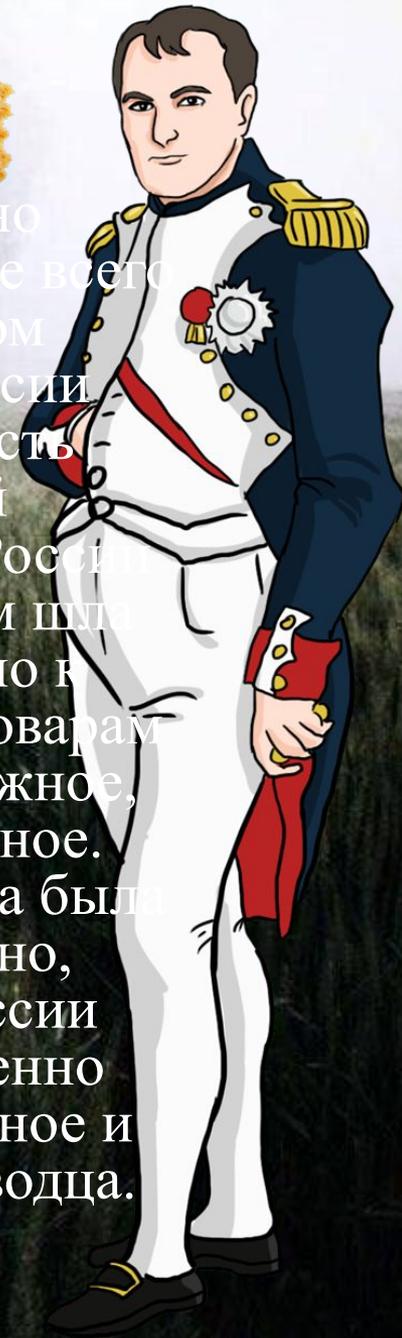
В Древней Руси не существовало аналогов современного лакомства. В России понятия «торт» долгое время не существовало. С древних времён русские пекари готовили каравай, которые ставили на стол практически на каждый праздник. Тем не менее, в нашей стране появилось множество вкусных рецептов тортов, среди которых наиболее популярными считаются: «Наполеон», «Медовик» и «Прага».



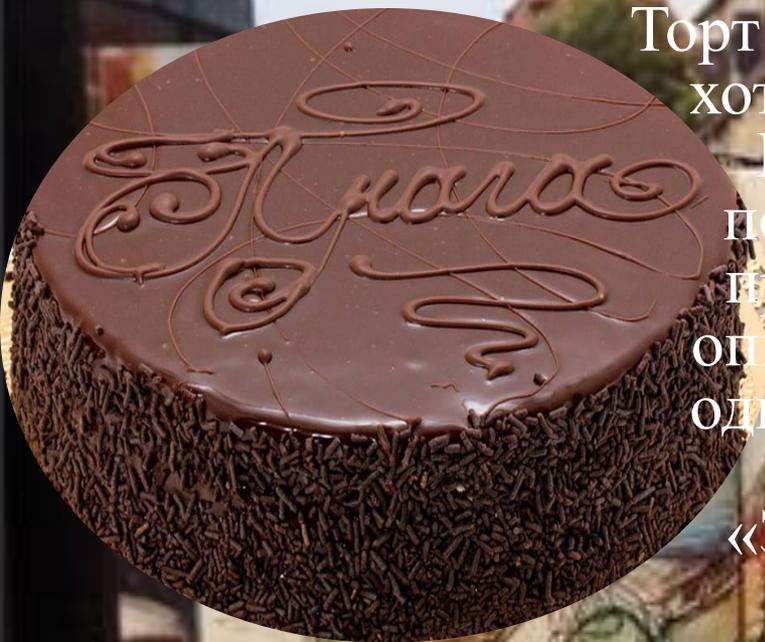
# « Наполеон »



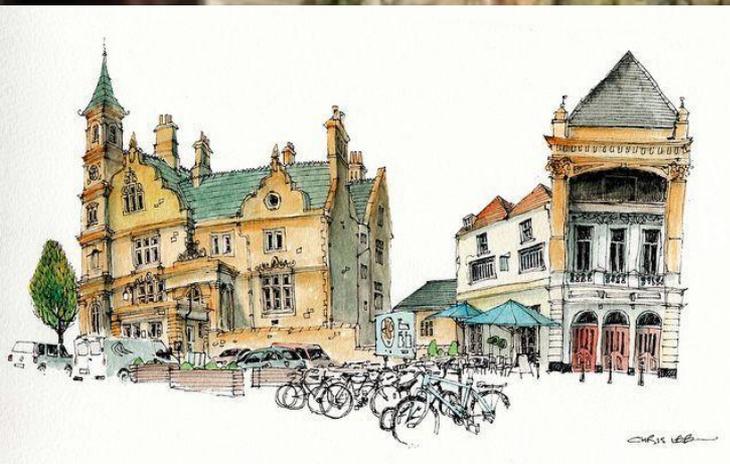
Существует несколько версий, но остановимся на той, которая ближе всего к нам. Победа над Наполеоном Бонапартом на территории России произошла в 1812 году. А в честь празднования столетия этой знаменательной даты в царской России состоялись торжества, к которым шла тщательная подготовка. Именно к праздничному столу именитым поварам удалось приготовить новое пирожное, тающее во рту, нежное, необычное. Треугольная форма нового десерта была символичной: как общеизвестно, поверженный на просторах России Наполеон носил треуголку. Именно благодаря этому сходству пирожное и получило имя известного полководца.



# «Прага»



Торт носит название знаменитого города, хотя создан он был в России. Владимир Гуральник, талантливый кондитер, после командировки в Чехословакию приехал полный впечатлений. Обмен опытом не прошел зря: ему понравился один рецепт шоколадного торта, чем-то схожий с известным венским «Захером». В оригинальном рецепте использовалось 4 вида масляного крема, пропитка из ликера или рома. А потому кондитер ресторана сократил количество ингредиентов, немного простил процедуру и получил в итоге сем известный и сегодня шоколадный торт «Прага».



# «Медовик»

История происхождения торта Медовик связана с женой Императора Александра I Елизаветой, которая категорически отказывалась есть мёд. Однажды к придворным кулинарам присоединился молодой повар, который ещё не знал об этом запрете. Решив удивить августейшую чету, талантливый кулинар приготовил торт по рецепту своего деда. На удивление всем это лакомство очень понравилось Елизавете Александровне, которая узнав о составе Медовика, не только не рассердилась, но и решила наградить талантливого юношу.

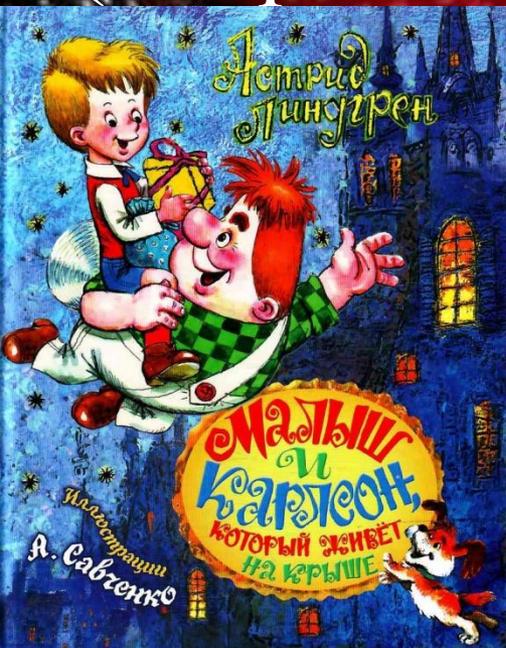


# Именинный торт для Иа (Алан Милн. «Винни-Пух»)



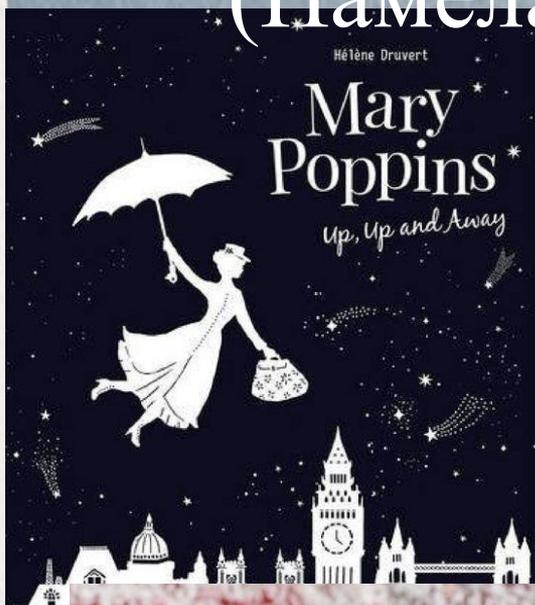
— Ты сегодня вроде бы грустный, Иа.  
— Грустный? А с чего мне грустить? У меня же день рождения. Самый счастливый день в году.  
— У тебя день рождения?! — несказанно изумился Винни-Пух.  
— Конечно. Разве не видишь? Посмотри на все подарки, которые я получил, — он помахал ногой из стороны в сторону. — Посмотри на праздничный пирог! Со свечами и розовой глазурью.  
Пух посмотрел: сначала направо, потом — налево.  
— Подарки? — переспросил он.  
Праздничный пирог? Где они?  
— Разве не видишь?  
— Нет.  
— И я тоже не вижу. Шутка!.. — объяснил Иа. — Ха-ха!

# Шведский торт со взбитыми сливками (Астрид Линдгрен. «Карлсон, который живет на крыше»)



*Время после обеда Малыш провёл наверху у Карлсона, в его домике на крыше. Он объяснил Карлсону, почему надо оставить в покое фрекен Бок. — Понимаешь, она хочет сделать торт со взбитыми сливками, потому что мама, и папа, и Боссе, и Бетан возвращаются завтра домой. Карлсону это показалось убедительно. — Да, если она делает торт со взбитыми сливками, её надо оставить в покое. Опасно низводить домомучительницу, когда она взбивает сливки, а то она скиснет, а вместе с ней и сливки. Вот почему последние часы в семье Свантесон фрекен Бок провела в полном покое — так, как она хотела.*

# Кокосовый торт для послушных детей (Памела Трэверс. «Мэри Поппинс возвращается»)



— Итак, — сказала миссис Бэнкс, — ваше поведение просто ужасно! У бедняжки Элен что-то с ногой, поэтому присматривать за вами некому! Идите в Парк и поиграйте там до чая. Джейн и Майкл, позаботьтесь о Близнецах. Джон, отдай уточку Барбаре, а сам вечером с ней поиграешь. Майкл, можешь взять своего нового воздушного змея. А теперь — наденьте шапки...

— Но я хочу дорисовать лошадь! — сердито возразил Майкл.  
— Почему это мы должны идти в Парк? — поддержала его Джейн. — Чего мы там не видели?

— Потому что мне нужен покой! — отрезала миссис Бэнкс.  
— И если вы будете вести себя хорошо, то к чаю получите кокосовый торт.

И, прежде чем они успели сказать еще хоть слово, миссис Бэнкс нахлобучила им шапки и согнала всех четверых вниз. — Осторожнее переходите улицу! — крикнула она им вслед...

... — Так я и думала, — гордо сказала она и самодовольно улыбнулась. — А теперь чай — и в кровать!  
Ребятам показалось, что не прошло и минуты, а они уже успели выпить молоко, съесть по куску кокосового торта и даже выкупаться. Как обычно, все, что делала Мэри Поппинс, совершалось с невообразимой быстротой.



# Торт с заварным кремом (Алан Брэдли. «Сладость на корочке пирога»)

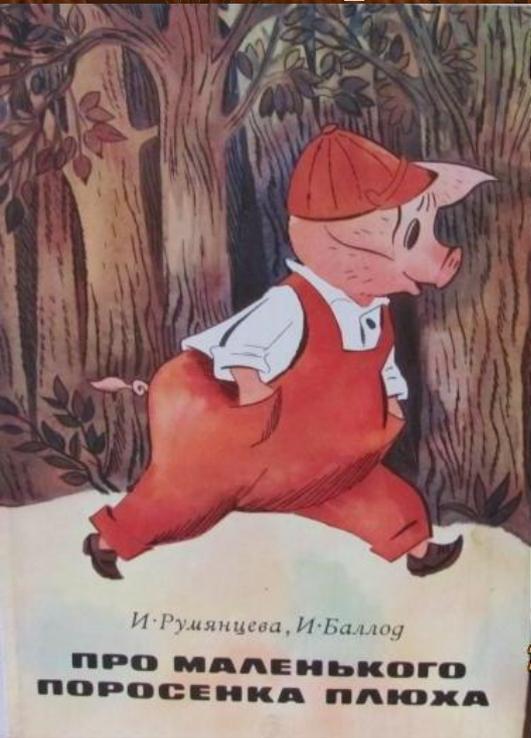


*Если мы и могли прийти к согласию хоть по одному вопросу — поводу, объединявшему нас в семью, — то это было наше коллективное отвращение к кремовым тортам миссис Мюллет. Когда она сбивалась с пути истинного (то есть с нашего любимого ревеня или крыжовника) в сторону ненавистного заварного крема, мы обычно отказывались есть, симулируя коллективную болезнь, и посылали ее домой вместе с тортом и заботливым наказом угостить им ее доброго супруга Альфа.*



# Торт от маленького поросенка Плюха

Румянцева, И. Баллод «Про маленького поросенка Плюха»



И. Румянцева, И. Баллод  
**ПРО МАЛЕНЬКОГО ПОРОСЕНКА ПЛЮХА**



— Что ты подаришь дядюшке Барсуку? — спросил у него Плюх.  
— Я испеку ему ореховый торт и воткну в него свечи! — ответил Топ.  
— Но свечи — это совсем невкусно! — возразил Плюх.  
— Свечи не для еды, — засмеялся Топ. — Они показывают, сколько тебе лет: три свечи, если тебе три года, восемь свечей, если тебе восемь лет.  
— И сто свечей, если тебе сто лет! — смеясь, подхватил братец Шлёп, входя в кухню.

Может и разбиться,  
может и свариться,  
Если хочешь в птицу  
может превратиться.

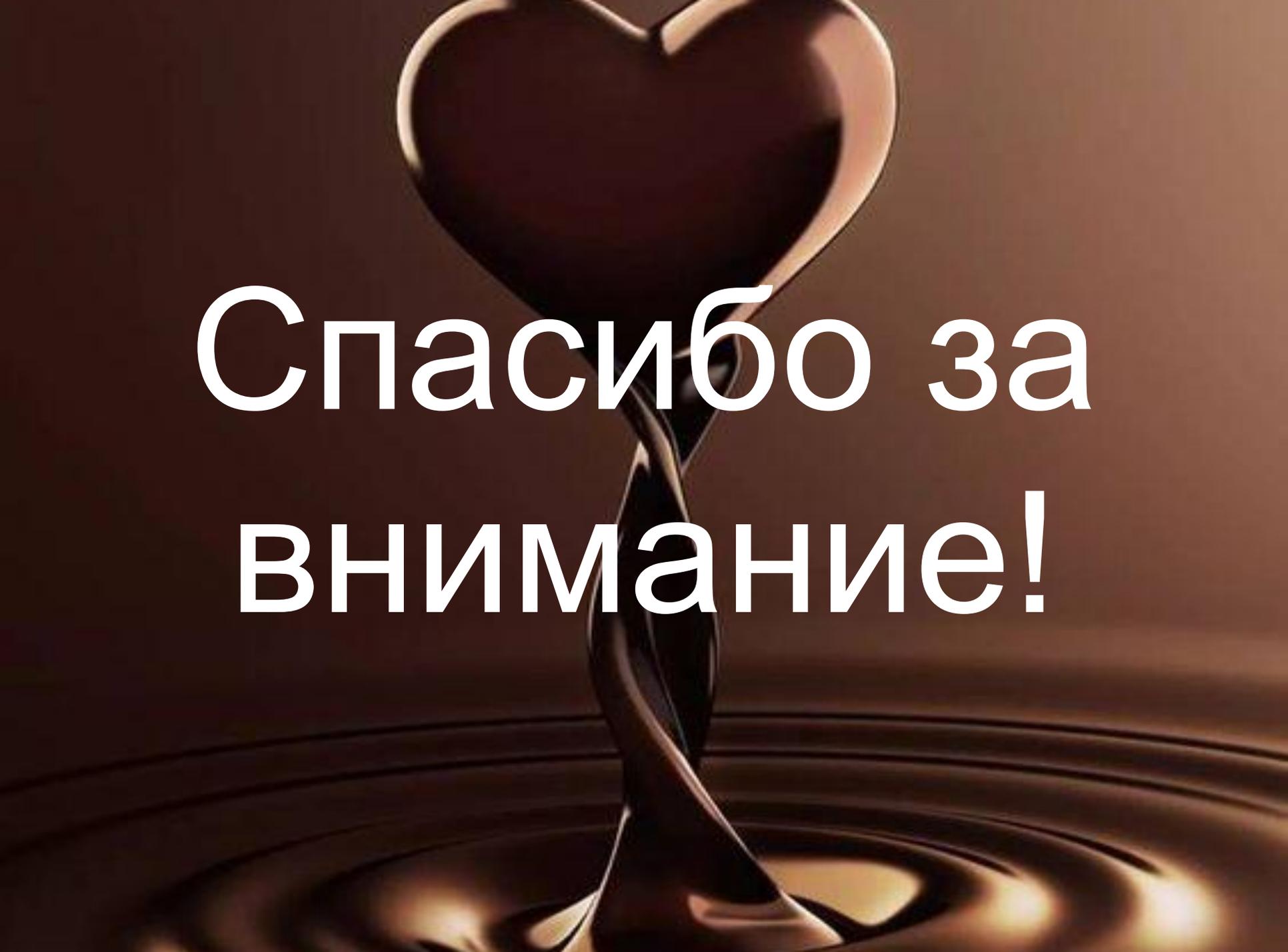
Жидко, да не  
вода, бело да  
не снег.

Что же это за песочек,  
Сладок с ним у нас  
чаёчек,  
В каждой кухне  
проживает,

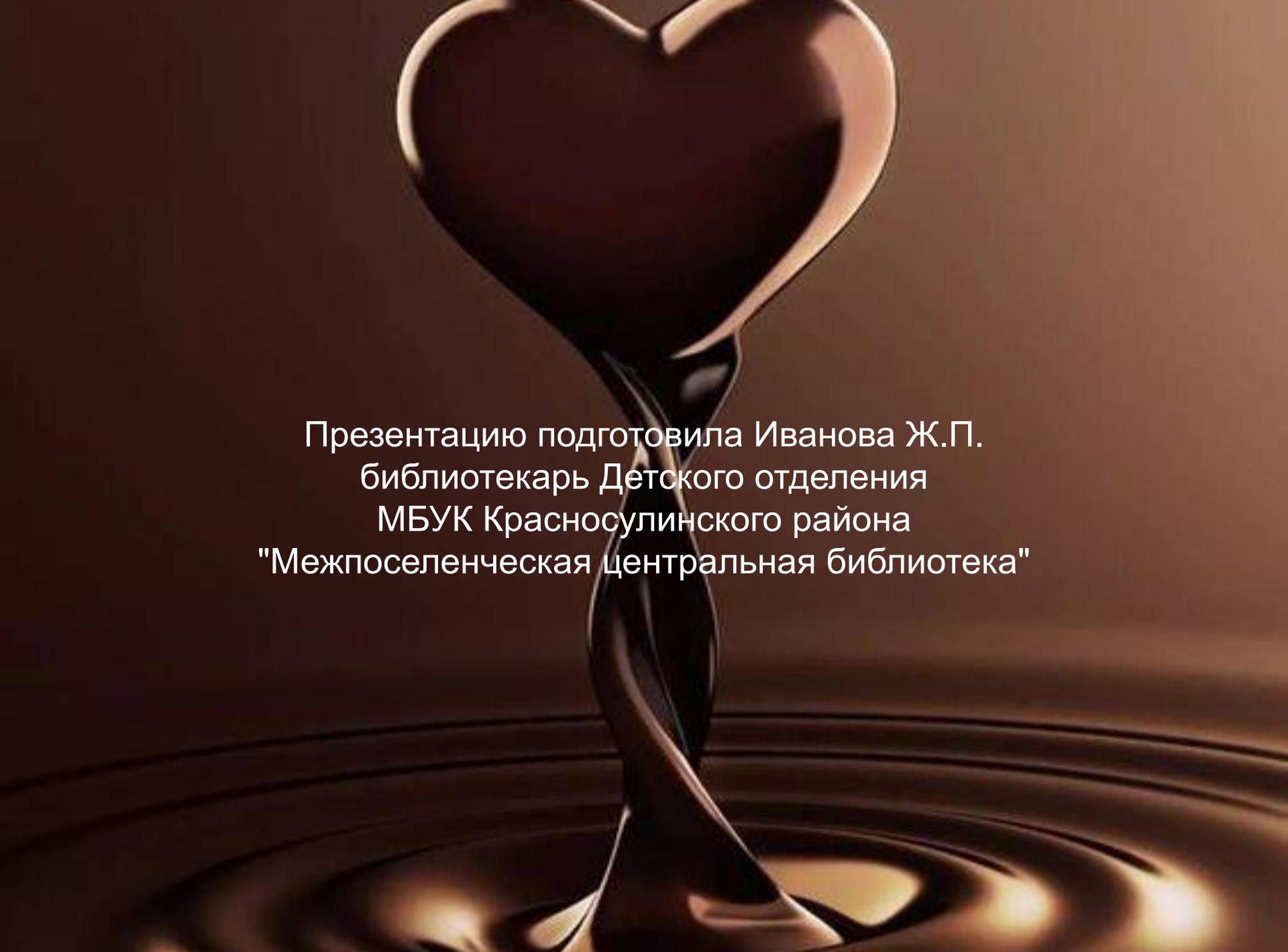
Яйца, сахар да мука - всё нам нужно для торта!  
Всем хозяйкам угождает.

Бела беляна по полю  
гуляла,  
Домой пришла – в сусек  
Загадаю вам загадку,  
Вкусный он и очень  
сладкий,  
Быть здоровым  
помогает,  
Его пчелы собирают.



A golden heart shape is formed by a liquid splash, with ripples on the surface below. The background is a warm, golden-brown color.

Спасибо за  
внимание!



Презентацию подготовила Иванова Ж.П.  
библиотекарь Детского отделения  
МБУК Красносулинского района  
"Межпоселенческая центральная библиотека"