

# FAZER: ХЛЕБ И ШОКОЛАД

Белый шоколад едят с белой рыбой, а горький — с дичью



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

В такие коробки из папье-маше в прошлом веке упаковывали шоколадные конфеты. Теперь они выставлены в музее компании Fazer



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Одно из помещений в «дегустационном коридоре» компании Fazer — своего рода тренажерный зал. Обрамление зеркала сделано в виде традиционного финского хлеба с дыркой (его вешают на рейку после выпечки). А «косичка» — тренажер для детей. С его помощью они разбираются, как заплетаются полоски теста в косичку, прежде чем выпекается булка такой формы

**Кто не знает шоколад Karl Fazer в синей обертке или розовую «Гей-шу»?** А эти маленькие конфетки с ликером, которые, кажется, можно съесть за один присест... 100 тыс кг конфет в день выпускает завод компании Fazer под Хельсинки. А еще — десятки сортов хлебобулочных изделий. Кстати, «Ягодные лукошки», которые продаются в питерских супермаркетах, — тоже продукция Fazer: у компании есть производства и в Петербурге.

Главный завод компании расположен в лесу, но воздух здесь чистый, а рядом с аккуратным производственным корпусом — детская площадка. Оказывается, прямо в здании находится детский сад для детей сотрудников компании. Здесь вообще все придумано для удобства и радости. Помещения для совещаний носят названия выпечки — например, зал «Пончик» с розовыми креслами и фото во всю стену с аппетитными пончиками, покрытыми розовой глазурью. Наверное, сама продукция располагает. А в шоколаде, как известно, содержится гормон счастья.

Карл Фацер (фамилия владельца фирмы по-русски произносится именно с «ц», так что это не опечатка) — создатель этой шоколадно-хлебной империи учился кондитерскому искусству в Петербурге, и в 1891 году открыл свою первую русско-французскую кондитерскую в Хельсинки. В 1897 году начал промышленное производство конфет, а знаменитый сегодня и у нас молочный шоколад Karl Fazer создал в 1922 году. В Финляндии его называют просто «синий», потому что он всегда завернут в бумагу синего цвета. Молоко, кстати, покупают у Valio — на Fazer «работают» 3300 коров! Идут в шоколадное производство и яйца со скорлупой. В скорлупе промышленным способом проделывают крошечную дырочку, выливают из яйца белок-желток (которые тоже не пропадают), а освободившуюся полость заполняют массой шоколада. Такой оригинальный сувенир принято дарить на Рождество и Пасху.

Что до темного горького шоколада, то для него здесь используют какао-бобы «Арриба». Этот один из лучших и чуть ли не самый дорогой вид какао-бобов растет только в Эквадоре. Кстати, один из экспертов какао сегодня — это

правнучка Карла Фацера, она сама ездит по тем местам, где выращивают какао, чтобы отследить все процессы обжарки бобов. Шоколад имеет более тысячи сочетаний ароматов — из них идентифицировано всего до четырехсот.

Специалисты компании Fazer считают, что в последнее время шоколад приобрел статус модного продукта. Сами финны традиционно предпочитают молочный шоколад, хотя темный всегда входил в ассортимент компании — «Хозяйственный шоколад» для выпечки выпускается здесь с 1917 года. Вообще о смене вкусов в Европе можно судить по тому, что за три года продажи темного горького шоколада Fazer удвоились — потребление темных сортов составило почти 20% от общего потребления шоколада.

Что можно сказать о сочетании белого шоколада и белой рыбы? Или горького с дичью? Во всяком случае, специалисты компании полагают, что эти сочетания интересны и в них нет ничего шокирующего. Говорят, можно есть шоколад и с чем-нибудь соленьким — он придает такой еде новые вкусовые ощущения. А еще — пробовать разные виды шоколада с кофе и даже с вином. Во всяком случае, не самые плохие эксперименты в новогодние праздники!

А вот что касается самого производства, то здесь сплошные тайны. И если хлебопечение во всех его стадиях можно наблюдать, облачившись с ног до головы в белые одноразовые одежды, то на шоколадное производство попасть невозможно — это коммерческая тайна. И то сказать: были времена, когда какао-бобы были ценностью — ацтеки ими платили налоги, варили из них ритуальные напитки и за 100 какао-бобов покупали раба. А уж тайны производства хранятся шоколатье до сих пор.

Хлебное производство — тема отдельного рассказа. Прежде стоит только сказать, что этот процесс в компании Fazer сопровождается научными исследованиями. И настоящим источником новых знаний может стать протаявшая рожь. Но об этом в следующий раз.

Елена Федотова