

# ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ САХАРА

---



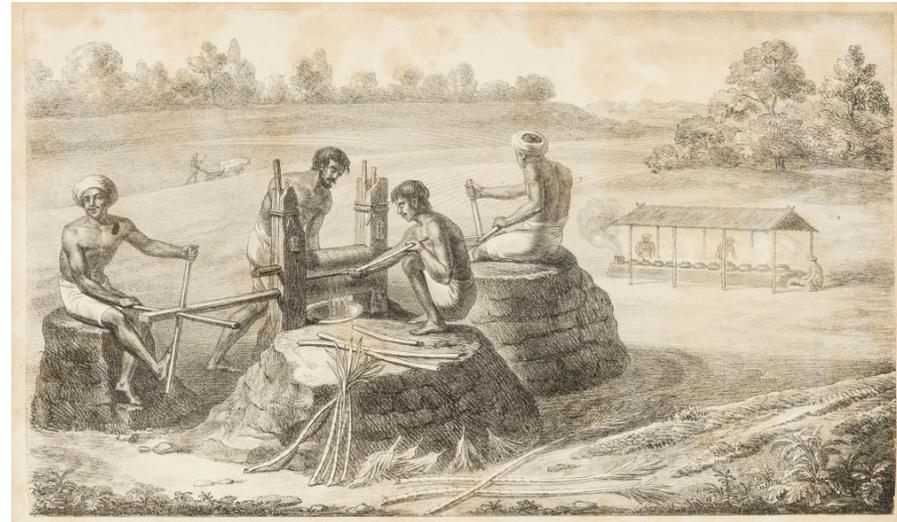
- Жизнь современного человека невозможно представить без сахара. Человечество до сих пор достоверно не знает, в каком веке люди смогли произвести сахар и насколько давно начали использовать в рационе. По предположениям ученых, **история появления сахара берет свое начало в Индии более чем 3000 лет до н. э.** Впервые сахар смогли получить из сахарного тростника. Первые упоминания о продукте описаны в индийском древнем эпосе «Рамаяна», а **свое название сахар получил благодаря индийскому слову «саркара»,** что в переводе означает-сладкий. На Среднем Востоке о сахаре узнали в начале 4-го века до н. э., благодаря арабам которые привезли продукт из Индии. Существует **интересная история**, что способ получения рафинированного сахара был впервые придуман в Персии. Персы первыми придумали метод получения сладкого рафинированного продукта, по несколько раз переваривая сырец и очищая его. Спустя время о чудо растении узнали португальские и испанские торговцы и путешественники.
- **Полезно знать:** сахар изначально назывался вовсе не сахаром, чем угодно «сладостью», «медом сделанным без пчел», «сладкой солью» но только не сахаром.



# Знакомство европейцев с сахаром

- **Европейцы о тростниковом сахаре впервые узнали в 325 году до н. э.** благодаря великому флотоводцу и исследователю Неарку после его путешествия по Индийскому океану. Однако широкое распространение продукт в то время не получил. Лишь в начале VII века, когда Арабы покорили Азию и завезли растение в Средиземноморье, сахар постепенно начал завоевывать сердца. Растение удачно акклиматизировалось в долине великого Нила и Палестине. Спустя время тростник появляется в Сирии а затем покоряет Испанию и северную Африку.
- Новый этап в популяризации сахара наступил в XII столетии, благодаря походам крестоносцев на сирийские и палестинские земли, откуда растение попадает в страны Средиземноморья. Исторически и географически сложилось, что с развитием торговли сахаром в XIV-XVв. Венеция являлась сахарной столицей. Все поставки сахара из Индии останавливались здесь. Здесь же производили переработку и очистку сырья, придавая сахару форму конуса, после чего продукт распространялся по всей территории старого света.
- Полезно знать: в начале XIV столетия в Англии стоимость одной чайной ложечки сахара была эквивалентна одному современному американскому доллару.

- В начале XVв. после того как португальцы колонизировали новые территории, на Мадерах начинают выращивать сахарный тростник. Канарские острова, находящиеся под Испанским контролем становятся местом активной культивации растения. Теперь каждая европейская страна стремилась к налаживанию собственного производства сладкого продукта.
- Полезно знать: вплоть до Французской революции 1789 года первое место среди стран лидеров по потреблению сахара из тростника занимала Франция.

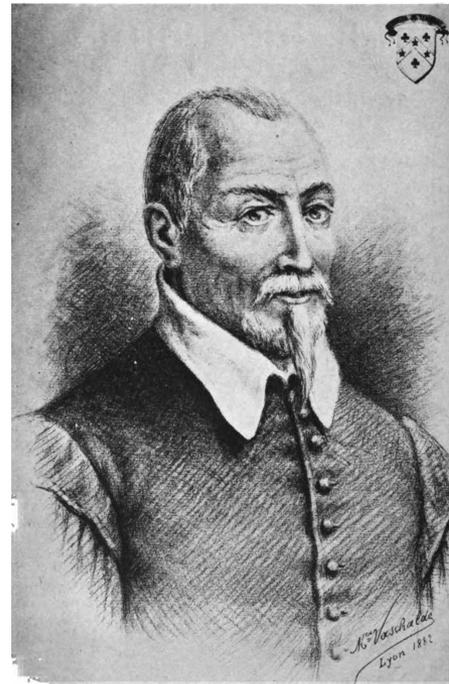


# Первый сахар в Америке

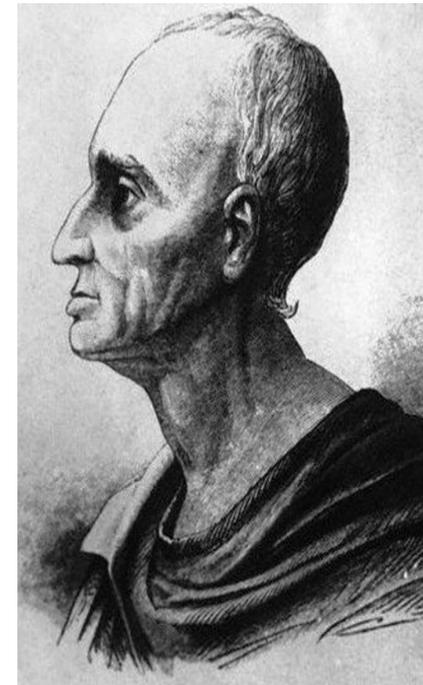
- После того как Христофор Колумб открыл Америку, история сахара получила новый виток развития. Впервые для нового света саженцы сахарного тростника, были посажены на острове Сан-Доминго где уже к 1505 году был произведен первый сахар. Спустя тринадцать лет на острове работали 28-мь предприятий по выращиванию и переработке сахарного тростника. Через некоторое время растение попадает на территорию Перу, Мексики и Бразилии. На протяжении 300 лет большая часть мирового производства сахара была сосредоточена в Карибском бассейне. Но история распространения сахарного тростника не закончилась. Оказалось, что климат Индонезии, Гавайев, Филиппинского архипелага и французских колоний, находившихся на островах в Индийском океане очень благоприятен для выращивания растения. И уже к началу XIX века о сахарном тростнике знал весь земной шар.

# Как появился сахар из сахарной свеклы?

- О том, что в свекле находится сахар, впервые стало известно в 1575 году, благодаря трудам знаменитого исследователя Оливье де Сера. Только лишь спустя два столетия в 1747 г. это открытие было доказано немецким химиком Андреас Сигизмунд Маргграф. Благодаря проведенным опытам он смог выделить из трех видов свеклы небольшое количество сахара. Сам ученый, тогда еще не понимал, какое великое открытие он сделал. Данные о своей работе он опубликовал во французском научном журнале, но никакой реакции читателей и ученого мира не последовало. Спустя некоторое время у Сигизмунда Маргграф появился последователь и ученик Карл Франц Ахард, который смог в 1799 г. презентовать проделанную научную работу на высокой аудиенции. Ахарду удалось доказать, что получать сахар из свеклы намного выгоднее, нежели из сахарного тростника.



Оливье де Серр



Андреас  
Сигизмунд  
Маргграф

- В следствии чего, уже в **1801г.** появляется **первый сахарный завод по производству сахара из свеклы.** После того как Карл Ахард открыл собственный завод, его жизнь наполнилась большими трудностями. Жилось ученому не легко, потому что торговцы тростниковым сахаром объявили ему негласную войну, высмеивая его имя в журналах, карикатурах и пытались даже подкупить. Умер Карл Ахард в большой бедности в 1821г. Но в 1892г. на здании академии где трудились ученые Сигизмунд Маргграф и Карл Ахард были установлены мемориальные таблички с их портретами.



# Когда появился сахар в России?

- Впервые сахар в Россию был завезен из Европы в XI–XII веках. В то время, этот продукт в России был доступен только состоятельным и богатым людям. **Первый завод по производству сахара в Первопрестольной был открыт Петром I и имел название «сахарная палата».** Сырье для производства завозилось исключительно из-за границы. В начале XIX века, Россия смогла наладить собственное производство сырья, выращивая сахарную свеклу сначала под Тулой, а затем и в других районах великой державы.

# Спасибо за внимание!

