**История происхождения тортов**

Торт празднику голова! Так, перефразировав известное выражение, можно вкратце охарактеризовать наше отношение к торту. Ведь, если задуматься, то и вправду, какое торжество или юбилей обходится без этого кулинарного шедевра? Какой ребенок может представить свой день рождения без задувания свечей на торте? Благо, сегодняшние кондитеры предлагают торты на любой вкус и цвет, а для оригиналов существует возможность заказать сладкий сюрприз с изображением самого именинника.

Сегодня нельзя с уверенностью сказать, где и кто изобрел торт. Некоторые историки в области кулинарии склоняются к выводу, что первый прототип торта зародился в Италии. Лингвисты считают, что само слово торт в переводе с итальянского означает нечто витиеватое и замысловатое, и связывают его с многочисленными украшениями торта из россыпи различных цветов, надписей и орнаментов.

Другие же придерживаются иной теории происхождения тортов. Всем известны вкуснейшие сладости Востока, которые даже искушенного гурмана могут заставить преклониться перед своим изысканным вкусом и чарующим ароматом. Последователи этой идеи выяснили, что древние кулинары самой загадочной части света готовили десерты с использованием молока, меда и кунжута. Да и по форме они напоминали те торты, которые мы привыкли видеть на наших столах.

Каково бы не было мнение о происхождении первых тортов, нельзя не согласиться с тем утверждением, что законодателем моды в мире десерта является Франция. Именно там, в маленьких кофейнях и кафе, появившись однажды, торт завоевал весь мир. Именно французские кулинары и кондитеры на протяжении многих веков диктовали тенденции в сервировке и украшении этого сладкого шедевра. Неудивительно, что в этой стране любви и романтики появились самые известные названия десертов, до сих пор ласкающие нам слух: безе, крем, карамель, желе и бисквит.

Тем не менее, вне зависимости от того, кто же все-таки изобрел торт, в каждой стране сложились свои традиции и рецепты выпечки этого блюда. Торты готовят по особым случаям, при этом, каждый из них отличается формой и содержанием. Немало курьезов и интересных фактов связано с тортами. Некоторые из них даже были зафиксированы и внесены в книгу Рекордов Гиннеса.

Например, самый высокий торт был приготовлен в Соединенных Штатах Америки, штат Мичиган. Он возвышался над столом более чем на тридцать метров и состоял из ста ярусов. Самый тяжелый торт был выпечен также в США, только в штате Алабама. Весило это чудо более пятидесяти тонн. Одну из основных частей этого шедевра составляло мороженное, а его форма напоминала изображение штата на географической карте.

А вот самый длинный торт был изготовлен перуанскими кулинарами. Его длина составила двести сорок шесть метров. Он был украшен обилием цукатов и кремовых роз. Затем его поделили на пятнадцать тысяч кусков и угостили всех детей Перу, которые праздновали свой день рождения в этом месяце.

Россия также не осталась в стороне от сладких рекордов. Самый большой торт кондитеры изготовили на День рождения самого известного в Москве универмага ГУМ. Торт был украшен огромным количеством джема и марципанов. Его высота, которую зафиксировали приглашенные эксперты администрации книги рекордов Гиннеса, составила три метра, а вес целых три тонны.

Если обернуться на несколько веков назад, то в России понятия торта не существовало. Издревле на Руси пекли свадебный каравай. Конечно, он не был полноправным тортом, но при этом являлся самым праздничным и нарядным пирогом. «Невестин пирог» делали только круглой формы. Это связано еще и с тем, что наши предки вкладывали в эту форму определенный смысл. Круг символизировал солнце, а значит благополучие, здоровье и плодовитость.

Свадебный каравай был богато украшен различными плетенками, косами и завитушками. Иногда в его центр помещались фигурки, которые обозначали молодоженов: жениха и невесту. Пирог было принято подавать в самом конце торжества, он служил своеобразным знаком для гостей.

Похожий обычай выпечки свадебного торта существовал и в Древнем Риме, только там его крошили над головой невесты, также вкладывая в это действо пожелания и напутствия молодым.

Сегодня свадебный торт - это отдельная и очень важная составляющая любых кондитерских будней. Еще совсем недавно на российских свадьбах обходились обычными тортами. А вот обычай специально выпекать и заказывать огромные десерты, состоящие из нескольких ярусов, богато украшенные фруктами и кремом, пришел к нам из Америки. А туда он попал, естественно, из стран Европы.

Именно в Лондоне появились первые многоярусные торты. Такие торты иногда ввозят в зал, где проходит торжество, на специальных тележках, ввиду их особой хрупкости и, естественно, большого веса. А сама процедура отрезания первого куска окружена ореолом помпезности еще с восемнадцатого века.

Современные торты украшаются марципанами, безе, меренгами, шоколадом, фруктами. Выбор и буйство красок декоративных элементов ограничивается лишь фантазией и вкусом кондитера.