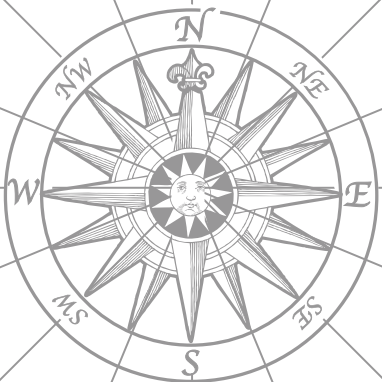
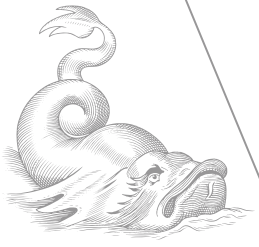
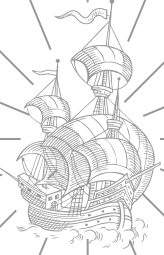
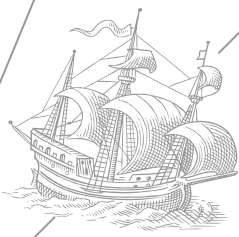
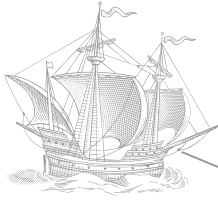




HISTORIA KANDYZACJI





North America

South America

North Atlantic Ocean

Pacific Ocean

South Atlantic Ocean

HISTORIA KANDYZACJI

Owoce kandyzowane to przodkowie współczesnych słodczy. Znane były już w starożytności, ale w Europie spopularyzowali je dopiero średniowieczni Włosi. Ich fanem był słynny Nostradamus, a najbogatsi ludzie w kraju traktowali je jak wyjątkowy rarytas. Dziś owoce kandyzowane są powszechnie lubiane i dostępne, niewielu jednak wie, że ich receptury pochodzą sprzed ponad tysiąca lat.

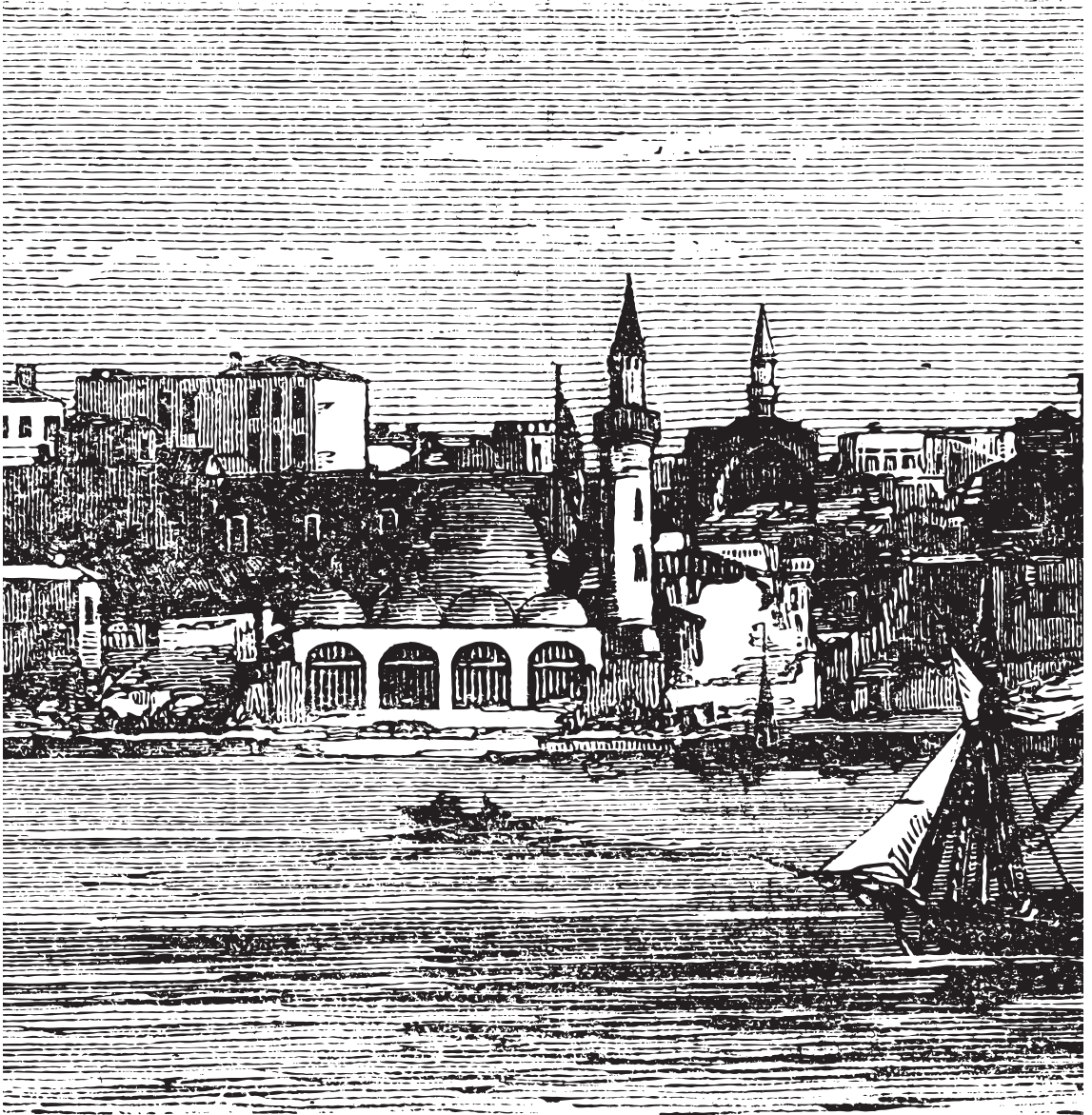


KONSERWOWANIE CUKREM

Kandyzowanie to proces polegający na utrwalaniu owoców poprzez nasączenie ich cukrem. Owoce są gotowane w syropie cukrowym o coraz większym stężeniu, dzięki czemu cukier wnika do komórek owocowych, zastępując w nich wodę. Jako naturalny konserwant zapobiega on rozwojowi mikroorganizmów. Kandyzowanie przebiega w stosunkowo niskiej temperaturze. Większość witamin, minerałów i innych mikroelementów zostaje zachowana, w przeciwieństwie do innych sposobów przetwarzania owoców. W ten sam sposób można też kandyzować płatki kwiatów, orzechy oraz inne produkty.

W dawnych czasach proces kandyzacji przebiegał w specjalnych, podgrzewanych wannach. Trwał dwa tygodnie, podczas których trzeba było stale kontrolować temperaturę i stężenie syropu cukrowego. Cukier był wtedy bardzo drogi, dlatego owoce kandyzowane uznawano za rarytasy. Na takie luksusowe przysmaki stać było tylko rodzinę królewską i najbogatszą arystokrację.

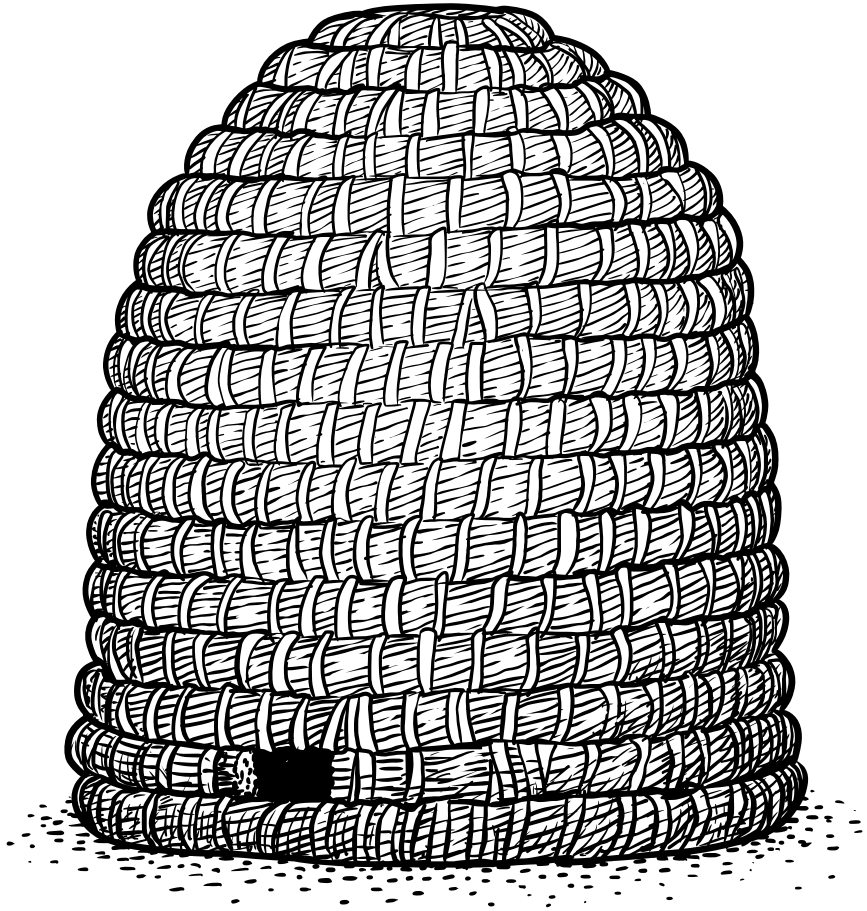
Słowo kandyzować przyszło do języka polskiego z zachodu – ang. to candy, włoskie candire, francuskie candir. Pojęcia te pojawiły się prawdopodobnie w XIII wieku i pochodzą od arabskiego qandi, oznaczającego „zrobiony z cukru”. To słowo z kolei wywodzi się prawdopodobnie od arabskiej nazwy Kreta: Candia. Arabowie przez długi czas kontrolowali wyspę i założyli tam uprawy trzciny cukrowej oraz prowadzili rafinację cukru.



STAROŻYTNY RODOWÓD

Początki historii tego szlachetnego procesu sięgają jednak dużo dalej. Starożytni mieszkańcy Mezopotamii, Chin, Egiptu i Imperium Rzymskiego już w wiekach przed Chrystusem nauczyli się w podobny sposób konserwować owoce miodem. Metodę tę odkryli niezależnie od siebie, a ponieważ stało się to bardzo dawno, niemożliwe jest ustalenie kto zrobił to pierwszy.

Na początku głównym problemem był termin przydatności do spożycia. W ciepłym klimacie owoce psuły się bardzo szybko. Ich przechowywanie i transport, zwłaszcza do odległych miejsc, były trudne. Konserwowanie owoców miodem okazało się rozwiązaniem wszystkich bolączek. Miód bowiem składa się głównie z cukrów prostych, dzięki czemu zabezpieczone w nim owoce można bez obaw jeść przez parę miesięcy, a nawet lat, i to mimo braku możliwości przechowywania w niskiej temperaturze. Poza długim terminem przydatności, starożytni docenili także wspaniałe walory smakowe takich owoców.



PIERWSZY CUKIER

Historia owoców kandyzowanych jest nierozłącznie związana z historią samego cukru i jego przetworów. Pierwsze uprawy trzciny cukrowej, jaką znamy dziś założono w Papui Nowej Gwinei już ok. 8000-4000 p.n.e. Trzcina, obok buraka cukrowego, jest rośliną zawierającą naturalnie najwięcej cukru. Długo jednak trwało zanim ludzie znaleźli sposób, aby wyodrębnić z niej cukier w czystej formie. Najpierw trzcinę po prostu żuto - jak dziś cukierki lub gumy - ponieważ wtedy wydobywał się z niej słodki smak. Wykorzystywano ją także do robienia syropów lub przetworów.

Z Papui uprawy przeszły stopniowo do Azji, m.in. do Chin oraz Indii. To właśnie w Indiach rozwinęła się rafinacja cukru, gdzieś między 500 p.n.e. a 500 n.e. Stamtąd uprawy i technologia trafiły do Persji, a po jej podboju przez Arabów w 637 r. rozprzestrzeniły się po całym ówczesnym świecie arabskim, sięgając do basenu Morza Śródziemnego. Plantacje trzciny cukrowej w Egipcie, Persji, na Cyprze, Sycylii, w Syrii, południowej Hiszpanii i północnej Afryce stały się poważne dopiero koło 1000 roku. Nie ma pewności, ale bardzo prawdopodobne jest, że to Arabowie jako pierwsi użyli cukru do konserwowania owoców, czyli wynaleźli kandyzowanie.

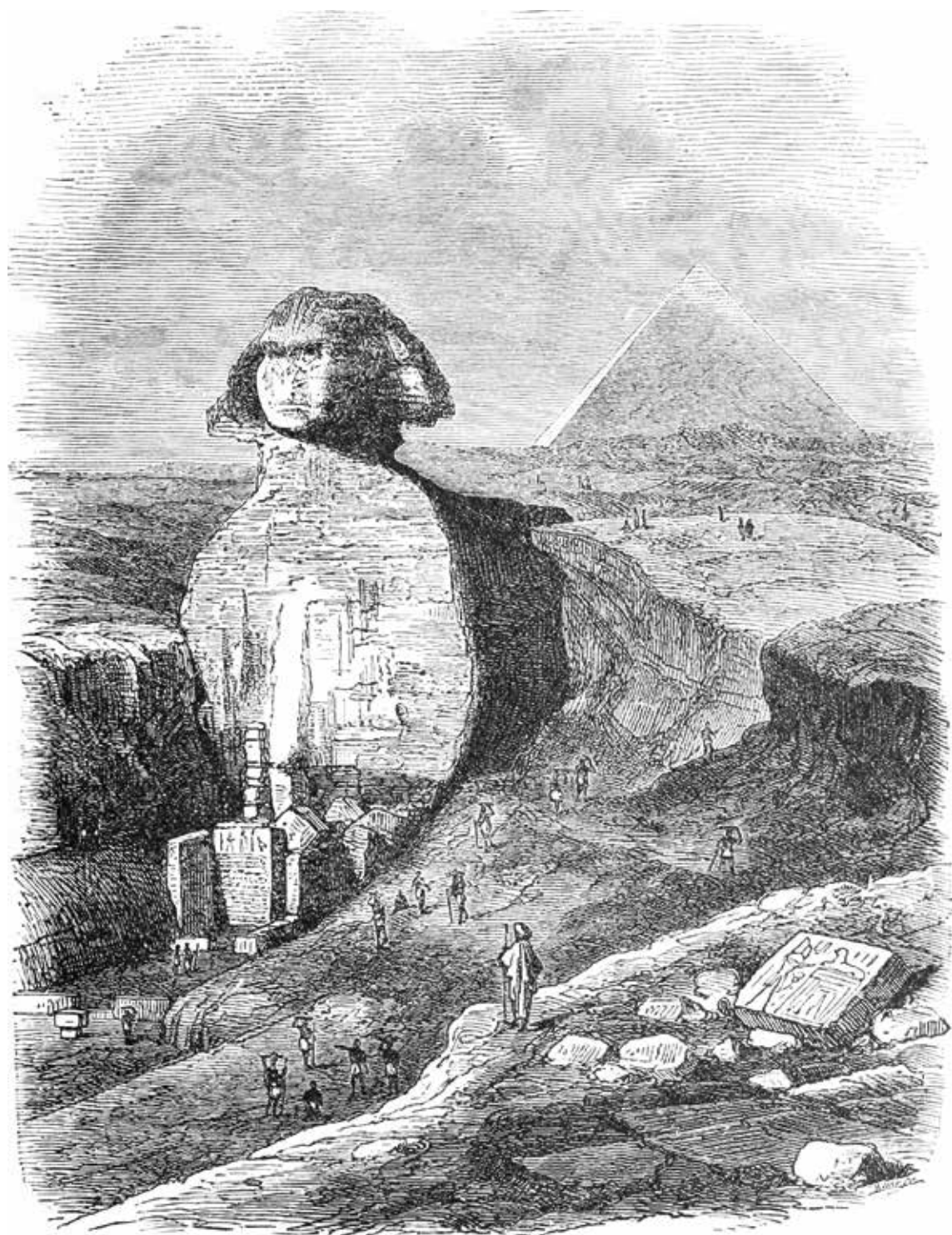


BARDZO SŁODKI STÓŁ

Okolo 1000 roku Egipt stał się ważnym producentem i konsumentem cukru. Wprowadzono wtedy zwyczaj dekorowania stołów wielkimi cukrowymi rzeźbami drzew, budynków i zwierząt, przejęty potem w średniowiecznej Europie. Egipcjanie mieli też tradycję rozdawania słodyczy oraz cukru biednym, którzy po przyjęciu mogli zabrać figury. Jedna taka cukrowa rzeźba mogła ważyć nawet tonę. Podczas bardzo wystawnych bankietów goście konsumowali i rozdawali nawet 60-70 ton cukru!

Cukier wykorzystywano wówczas do przetworów twardych i miękkich. Te pierwsze to przede wszystkim owoce kandyzowane. Można je było długo przechowywać i idealnie nadawały się do handlu w średniowieczu, ponieważ dobrze znosiły długie podróże morskie, a potem lądowe. Przetwory miękkie, np. baklava, psuły się dość szybko i do Europy dotarły dopiero z podbojami osmańskimi, a następnie z imigrantami, już w XX w. Handlowano również, a właściwie głównie, samym cukrem. Był on jednym z podstawowych składników leków. Twarde cukierki oraz cukrowe pigułki stały się przodkami większości dzisiejszych słodyczy, za wyjątkiem tych bazujących na czekoladzie i toffi.

W okolicach roku 1000 rozpoczął się import cukru do Europy. Traktowano go wtedy jako przyprawę. Początkowo był ciekawostką, produktem nieznanym wcześniej. Jako pierwsi cukier docenili Wenecjanie, którzy kontrolowali znaczną część handlu pomiędzy krajami arabskimi, Europą i Konstantynopolem. Oficjalnie byli krajem walczącym z islamem, ale w praktyce częściej wojowali z Pizą i Genuą, współpracując ze wszystkimi, którzy mogli przynieść im zysk. O tym, że Wenecja handlowała cukrem od 966 roku, wiemy z zachowanej dokumentacji jednego z magazynów. Cukier eksportowano stamtąd do Europy Centralnej, krajów słowiańskich i nad Morze Czarne.

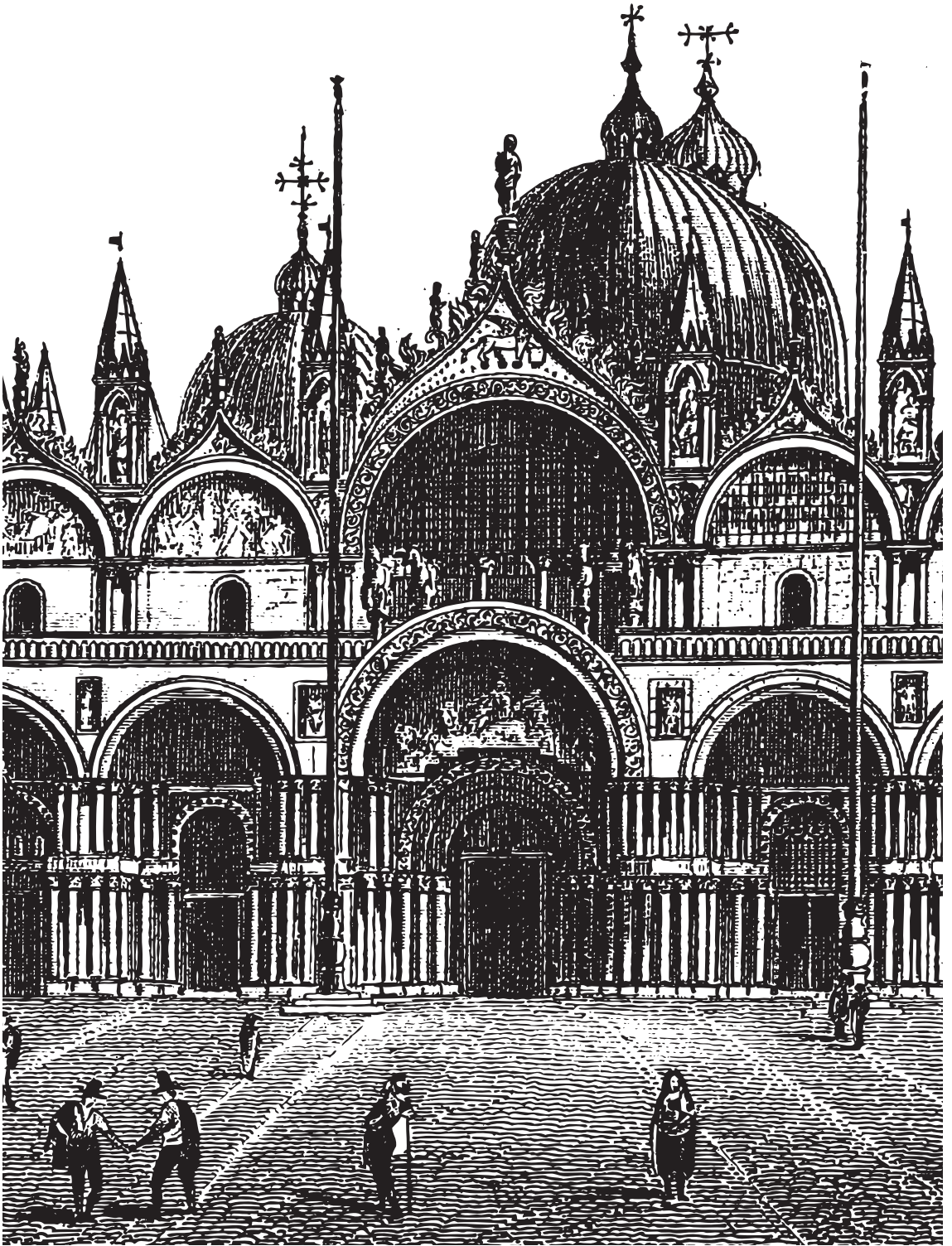


WENECJA CUKREM STOI

To jednak wojny krzyżowe umożliwiły Wenecji przejęcie kontroli nad rynkiem tzw. nowych przypraw (stare to głównie pieprz i szafran, znane i importowane dużo wcześniej). Wenecja zaopatrywała i niejednokrotnie finansowała Krzyżowców, w zamian uzyskując dostęp do portów i różne przywileje. Krzyżowcy natknęli się podczas swoich wypraw na uprawy nieznanej sobie trzciny cukrowej i przekazali Wenecjanom informację o tym. Do tego momentu, Wenecjanie importowali cukier na bardzo małą skalę i powszechnie nikt go nie znał, nie wiedział jak się go robi.

Wenecjanie, oprócz kontroli dużej części handlu na morzu Śródziemnym, nadzorowali niektóre porty (np. doki w Konstantynopolu). Mieli dobre kontakty z różnymi portami arabskimi (np. z Aleksandrią), które były w tym czasie dużo większymi ośrodkami handlowymi niż europejskie. Posiadali także znaczne zasoby finansowe, co pozwoliło im na sponsorowanie wojen krzyżowych. Znani ze smykałki do interesów, Wenecjanie zainteresowali się cukrem, wyczuwając jego potencjał handlowy. Kupowali go z wielu miejsc: od Hiszpanii i Maroka, przez Tunezję i Sycylię, Damaszek i Antiochię, aż do Konstantynopola. Sprzedawali u siebie i importowali na północ: do Niemiec czy Francji, a im dalsza była destynacja, tym ceny wzrastały. Cukier potrafił kosztować krocie. Za 1 kg trzeba było czasem zapłacić równowartość dwóch miesięcznych pensji robotnika fizycznego!

Od XIII wieku rozpoczyna się regularny, hurtowy już import cukru i jego przetworów do Europy. Po 1300 r., cukier przestaje być astronomicznie drogi. Jest trochę tańszy, a zatem mogą sobie na niego pozwolić już nie tylko najbogatsze osoby w kraju, ale i arystokracja czy nawet dobrze sytuowani mieszczanie.



CUKIERNIE I RAFINERIE

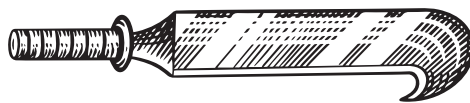
Pierwsza cukiernia w Wenecji powstaje już w 1150 roku. Potem rzemieślnicy europejscy odkrywają technologie przetworów z cukru. Do początku XIII wieku, w kilku ośrodkach we Włoszech zdążyła się rozwinąć produkcja słodczy na dużą skalę. Najpierw były to głównie owoce kandyzowane lub inaczej zakonserwowane cukrem. Stąd właśnie wzięto się przekonanie, że cukiernictwo jest wynalazkiem włoskim. Taki przeświadczenie panowało w Europie do XIX wieku, a i do dziś Włochy kojarzone są mocno z tą branżą.

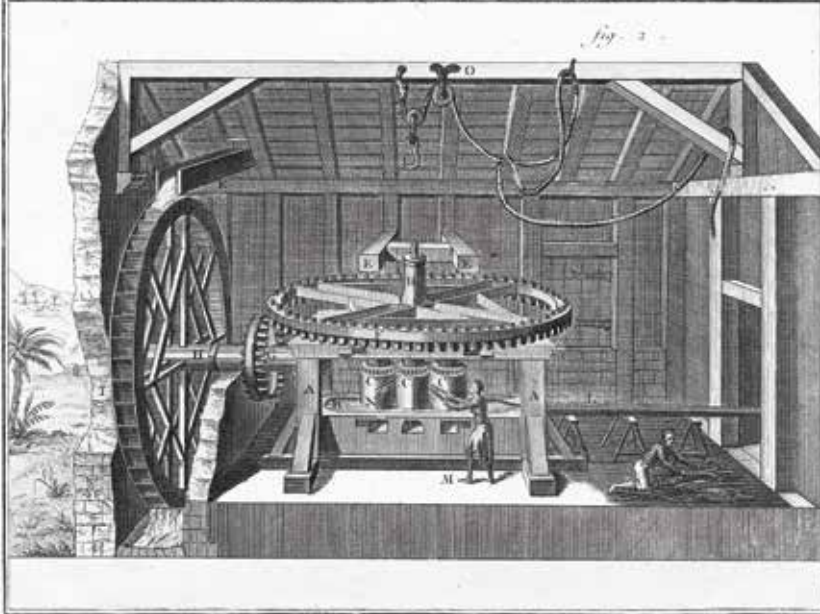
Przetwórstwo cukru było przez Włochów postrzegane jako bardzo istotne. O jego nadrzędnej roli niech świadczy fakt, że w 1343 roku sam papież Klemens VI nadał biskupowi diecezji Apt tytuł „Mistrza Cukiernictwa”. Takie wyróżnienie sprawiło, że miasteczko stało się uprzywilejowaną lokalizacją produkcji owoców kandyzowanych.

Owoce kandyzowane importowane wówczas z krajów arabskich to głównie cytrusy: pomarańcze, cytryny, limonki i owoce tamaryndowca. Cukiernicy europejscy na początku pracy z cukrem, kandyzowali to samo, ponieważ wiedzieli, że receptury są sprawdzone. Szybko jednak doszli do wniosku, że identyczne rzeczy można zrobić z produktami lokalnymi. Zaczęli kandyzować miejscowe owoce, także kwiaty. Takie słodczy z powodzeniem nadawały się do jedzenia zimą, czyli wtedy, kiedy nie było możliwości przechowywania świeżych owoców. Jeśli zaś kogoś nie było na nie stać, wybierał zazwyczaj owoce suszone lub inne pokrewne produkty: rodzynki, daktyle, figi. Pierwszymi po cytrusach kandyzowanymi owocami były prawdopodobnie śliwki i morele. Często zostawiano w nich pestki, dzięki czemu zachowywały oryginalny kształt. W cukrze konserwowano też wszelkie inne owoce, warzywa, zioła, korzenie i łodygi roślin, znane z medycznych właściwości.

W 1470 roku w Wenecji otwiera się pierwsza rafineria. Cukier, który sprowadzali nie był dobrze oczyszczony i miał niską jakość. Używali go więc jako półproduktu i rafinowali ponownie, dzięki czemu uzyskiwali biały, czysty, wysokiej jakości cukier kryształ. Kolejne kraje zaczynały tworzyć swoje kontakty handlowe, sprowadzały cukier na własną rękę, ale Wenecja jeszcze długo będzie kontrolowała tę gałąź przemysłu spożywczego, m.in. dzięki wżenieniu się w dynastię cypryjską (Cypr był wówczas dużym producentem cukru).

W 1453 Turcy zdobywają Konstantynopol i zamykają wszystkie karawanowe trasy handlowe pomiędzy Bliskim Wschodem a Europą. Ceny przypraw w krótkim czasie rosną dramatycznie. Prognozy dla cukru były wówczas kiepskie. Europejczycy przejęli co prawda wcześniej część upraw śródziemnomorskich, np. na Cyprze, Krecie i Sycylii, ale najlepsze czasy miały one za sobą i ich uprawa nie była już wydajna. Cukier miał być znów bardzo drogi.





OEconomie Rustique,
Sucriere.

PORTUGALSKO-HISZPAŃSKI MONOPOL

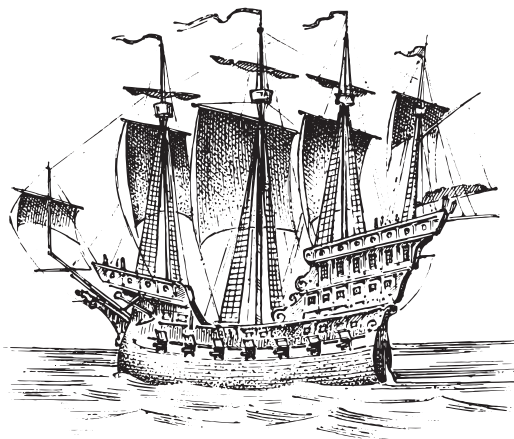
Najlepiej prosperujące i największe uprawy rosty w Indiach. Stało się jasne, że odkrycie morskiej drogi do Indii może oznaczać poważne zyski. W 1497 roku Vasco da Gama opłynął Afrykę i ustanowił alternatywną, dość ryzykowną, ale za to bezpośrednią trasę. Jego wyczyn był główną przyczyną powolnego upadku republik włoskich i rozkwitu Portugalii.

Nowa trasa do Indii była co prawda rozwiązaniem wielu problemów, jednak mimo wszystko żeglowanie po towar przez tysiące kilometrów pozostawało uciążliwe. Idealnym rozwiązaniem byłaby hodowla i produkcja cukru na miejscu, a temu właśnie sprzyjała sytuacja geopolityczna. Podbój Konstantynopola zbiegł się z odkryciem Ameryk.

Portugalczyki szybko stali się liderami upraw trzciny cukrowej na wyspach u wybrzeży Afryki (początkowo na Maderze) oraz później w Brazylii. W ich ślady poszli Hiszpanie, rozpoczynając hodowle na Wyspach Kanaryjskich. Krzysztof Kolumb podczas drugiej wyprawy w 1493 roku, osobiście nadzorował założenie cukrowej plantacji na Hispanioli (dziś San Domingo). Kolejne plantacje zakładane przez Hiszpanie mieściły się w Meksyku, na Kubie, Jamajce i w Puerto Rico.

Hodowla trzciny rozwijała się bardzo szybko a plantacje rosły w siłę. Antwerpia i Amsterdam, czyli porty atlantyckie sprowadzające cukier z obu Ameryk, stały się ważnymi ośrodkami i zakładały własne rafinerie. Ceny spadały, dlatego import z Bliskiego Wschodu, basenu morza Śródziemnego i Indii praktycznie przestał istnieć. Przez następne 100 lat to Portugalia i Hiszpania miały monopol na produkcję cukru.

Dzięki temu, że ceny pozostawały na stałym poziomie, cukier stał się dostępny dla klasy średniej. Pozostawał on co prawda wciąż dobrem luksusowym, jednak coraz więcej osób było stać na kupno choć małej ilości tego delikatesu. W XVII w. Anglia, Francja i Holandia, którym nie bardzo podobał się hiszpańsko-portugalski monopol, zaatakowały i przejęły różne części Ameryki Południowej, zakładając tam własne plantacje. Z biegiem czasu ich rentowność wzrastała. Powoli wykształcał się także model handlu, który będzie dominował w XVIII w.: europejskie towary sprzedawano do Afryki, afrykańskich niewolników do Nowego Świata, a cukier, tytoń, kawę i bawełnę do Europy.



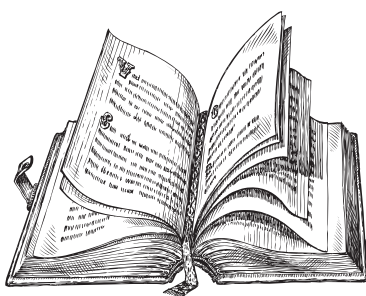


KANDYZOWANIE WEDŁUG NOSTRADAMUSA

Mniej więcej w tym samym czasie co kandyzowanie, zaczęła rozwijać się technika wytwarzania twardych cukierków, będących wtedy tańszą wersją „prawdziwych” owoców kandyzowanych. Najwcześniejsze wzmianki o nich pojawiają się w książkach dotyczących medycyny oraz diety, ponieważ na początku cukier traktowany był jako lek. Echa tego do tej pory odnaleźć można na aptecznych półkach np. w postaci tabletek na gardło. Jedną z pierwszych publikacji, mówiących o owocach kandyzowanych jest „Llibre de totes maneres de confits” (Książka o różnych sposobach przyrządzania słodczy), anonimowy zbiór przepisów kulinarnych wydany w Katalonii w końcu XIV w. Zawiera on 33 przepisy na rozmaite desery oparte na miodzie oraz cukrze. Są to owoce kandyzowane (25 receptur), marmolady, kompoty, nugaty. Wśród składników potrzebnych do przyrządzenia deserów wymieniane są m.in. arbuzy, migdały, cytryny, pigwa, rzepa, pasternak, marchewki, brzoskwinie, jabłka, gruszki, orzechy włoskie, wiśnie. Z kolei książka „Castel of Health” Thomasa Elyota z 1541 mówi o kandyzowanym imbirze jako o remedium na nadmierną flegmę. Jeszcze wcześniejsze wzmianki o kandyzowaniu pojawiają się w anonimowej książce „Treasure of Pore Men” z 1526 roku.

W XVI wieku gastronomię europejską zdominowała rodzina Medyceuszy, która wprowadziła na dwory renesansowe sporo wyrafinowania. Katarzyna Medycejska zatrudniła jako swojego osobistego lekarza słynnego Nostradamusa. Napisał on jeden z najznakomitszych francuskich tekstów o robieniu słodczy: „Rozprawę o sekretach piękna i konserwowania”. Książka zawierała porady dotyczące utrzymania pięknego wyglądu oraz przepisy na owoce kandyzowane. Nostradamus zdradzał swoje sposoby jak kandyzować całe cytryny i pomarańcze, ćwiartki pigwy czy gruszki.

Bankiety, które odbywały się w tamtych czasach na najwspanialszych dworach, udokumentowali w swoich książkach renesansowi szefowie kuchni. Cristoforo di Messisbugo w „Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale” z 1549 roku oraz Bartolomeo Scappi w „Opera dell'arte del cucinare” z 1570 r. Autorzy opisywali, że kiedy posiłek się kończył zbierano naczynia ze stołu a w osobnym pomieszczeniu podawano wino i „przyprawy”. Były to rzeczywiście przyprawy lub owoce kandyzowane w miodzie czy cukrze. Zjadano się imbirem, kolendrą, anyżem. Kosztowano kandyzowanych melonów, cytryn lub pomarańczy, granatów, kasztanów. Podawano także orzechy w cukrze, z których robiono bardziej zaawansowane przetwory, będące przodkami dzisiejszych nugatów. Owoce kandyzowane były traktowane nie tylko jako przysmak, ale miały „zamykać” żołądek i ułatwiać trawienie.





MICHEL NOSTRADAMUS.

Médecin,

Né à S.^t Remy, en Provence, le 14 Décemb. 1503.

Mort le 2 juillet 1566.

Paris chez Odeuvre M.^s l'Estampe, rue d'Anjou la dernière R.C. chez à gauche entrant par la rue Dauphine. C.F.R.

PRODUKCJA NA MASOWĄ SKALĘ

Dzięki coraz liczniejszym książkom kucharskim sztuka kandyzowania oraz inne techniki cukiernicze, trafiają do arystokracji. Cukiernictwo jest tam uważane za gustowne zajęcie dla pani domu, któremu może oddać się w wolnym czasie. Do połowy XVIII w. staje się pożądaną, a nawet niezbędną umiejętnością dla młodej żony.

Ceny cukru powoli, ale systematycznie maleją. Ekskluzywny kiedyś produkt, dostępny jest teraz bez problemu dla biedniejszych, a staje się mniej atrakcyjny dla bogatych. Taka sytuacja doprowadziła do pojawienia się mody na niesłodzenie (najpierw we Francji), to z kolei – do wyodrębnienia deseru jako osobnego dania. Mimo, że cena cukru stopniowo spadała, słodycze wciąż pozostawały drogie. Działo się tak, ponieważ cukiernictwo traktowano niemalże jak dziedzinę alchemii, do której dostęp mieli tylko nieliczni. Receptury owiane były tajemnicami, a składniki i ich sekretne proporcje pilnie strzeżone. Drugim powodem wciąż wysokich cen ciast czy ciastek było ich czasochłonne przygotowanie. Bardziej opłacało się kupić coś słodkiego niż zrobić samodzielnie w domu.

W 1747 pruski chemik Andreas Marggraf zademonstrował po raz pierwszy ekstrakcję cukru z buraka. Zmieszał on brandy z burakiem i uzyskał kryształki cukru. Był to początek upraw w Prusach. 60 lat później Napoleon zaapelował do francuskich przemysłowców, żeby zbudowali przemysł uprawny i zajęli się przetwórstwem cukru z buraka, na wzór tego pruskiego. Tak też się stało. W pierwszej połowie XX w. światowa produkcja cukru wzrosła 7-krotnie. Żadna inna podstawowa uprawa nie zanotowała takiego skoku. W konsekwencji ceny surowca spadły na tyle, że stał się on jednym z produktów codziennego użytku.

Rzeczywiście, rozwój technologii i przemysłu umożliwił zmechanizowanie oraz przyspieszenie procesu kandyzacji. Dzięki zastosowaniu pomp próżniowych nie trwa już dwóch tygodni, tylko 12 godzin. Nadal jest to jednak pracochłonny i surowcochłonny proces, a owoce kandyzowane pozostają drogim produktem. Kandy kontynuuje wielowiekową tradycję kandyzowania od 1985 roku. Powstają produkty bez użycia konserwantów i sztucznych dodatków, bez GMO, z samych owoców i cukru. Dziś Kandy pozostaje jednym z wiodących zakładów kandyzowania w Polsce i Europie.

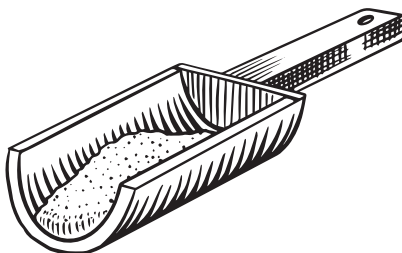




Abb. 22
Andreas Sigmund Marggraf, 1709—1782
(siehe Seite 65)

BIBLIOGRAFIA

Tim Richardson „Sweets. A History of Candy”

Beth Kimmerle “Candy: The Sweet History”

Beth Kimmerle “Chocolate: The Sweet History”

Paul Bairoch „Economics And World History”

<https://gastronomyarchaeology.wordpress.com/2011/11/25/candied-fruits-part-1>

<http://www.candyhistory.net>

http://en.wikipedia.org/wiki/Candied_fruit

<http://www.foodreference.com/html/fcandiedfruit.html>

<http://www.britannica.com/EBchecked/topic/92425/candied-fruit>

http://www.ifood.tv/network/candied_fruit

http://news.nationalgeographic.com/news/2008/10/081030-old-est-candy-facts-halloween_2.html

<http://www.confifruit.com/history.html>

<http://www.oldcook.com/en/medieval-fruit>

<http://www.wisageek.com/what-is-candied-fruit.htm>



Artic Ocean

Europe

Asia

Africa

Indian Ocean

Pacific Ocean

Australia

Autor: Dariusz Socik
Redakcja i korekta: Ewa Socik

NOTA O PRAWACH AUTORSKICH Zastrzeżenie praw autorskich

Wszelkie treści zamieszczone w tym artykule podlegają ochronie prawnej na podstawie przepisów ustawy z dnia 4 lutego 1994 roku o prawie autorskim i prawach pokrewnych (tekst jednolity: Dz.U. z 2018 roku poz. 1191). Bez zgody autora zabronione jest m.in. powielanie treści, ich kopiowanie, przedruk, przechowywanie i przetwarzanie z zastosowaniem jakichkolwiek środków elektronicznych, zarówno w całości, jak i w części. Zabronione jest dalsze rozpowszechnianie, o którym mowa w art. 25 ust. 1 pkt 1 lit. b ustawy z dnia 4 lutego 1994 roku o prawie autorskim i prawach pokrewnych.