

Кондитерская фабрика

В честь 8 марта наш класс решил посетить кондитерскую фабрику города Вологда. Нам сразу рассказали правила безопасности на фабрике. И как только мы помыли руки и одели специальные головные уборы, нам показали основное производство. Нам удалось пронаблюдать, как на специальных аппаратах готовится сироп для мармелада, как в него делают различные начинки от граната до грецкого ореха. А главное, всё можно было попробовать! Затем нас провели на производство зефира и пастилы. Мы видели, как замешивается специальная смесь, как изделиям придают форму, как поливают шоколадом или добавляют начинку. Нас покорило то, что все начинки обладают особыми свойствами, которыми наделяют сладости. Например, мы пробовали зефир с начинкой из порошка морской капусты, которая богата йодом. Особое значение придается и упаковке. У каждой есть своя идея и описание особенностей изделия. А в конце экскурсии фабрика подарила нам подарки со сладостями.

Мы убедились, что работа на кондитерской фабрике далеко не полностью механизированное производство. На ней работает множество людей, без которых мы бы никогда не попробовали наивкуснейшие сладости. Когда ты покупаешь в магазине сладкое, то не задумываешься, как оно готовилось, и увидеть своими глазами это производство для нас было очень интересно.

Ярослава Мария 7Б

