

Имя и фамилия:.....

Марципан, благодаря содержанию миндаля (источника лецитина) стимулирует деятельность нервных клеток, а значит, он рекомендуется как «энергетическая бомба» людям, занятым напряжённой работой, а также школьникам и студентам накануне экзаменов. Марципан,, придаст Вам энергии, не нанося при этом ущерба организму как некоторые современные «энергетики». Единственное о чём стоит помнить – если употреблять марципан в очень больших количествах, это может повредить Вашей фигуре.



В средние века марципан продавали аптекари. Они рекомендовали его как лекарство для лечения телесных и душевных расстройств. В аптеках использовалось также специальное латинское название лекарства *Marci panis*. В те времена марципан был изысканным блюдом, доступным,, только богатым.



В России марципан известен по сказкам Андерсена, Гофмана, братьев Гримм, где он символизирует детское счастье и волшебство. При «царском режиме» марципан выпускали более ста лет. Редкое изысканное лакомство могли позволить себе только очень состоятельные люди. Такой подарок было не зазорно преподнести самому императору., королевское блюдо!



По словам кондитеров из старинного ганзейского города Любека (Германия), они знают почти двести рецептов приготовления: марципан с апельсинами, ананасами, ромом.

Истинные ценители марципана знают, что лакомство производится по довольно сложной рецептуре и в идеале содержит не менее 28–33% миндаля. Сам миндаль,....., тоже должен быть особым, важны все детали: сорт ореха, вкус, влажность и время сбора.



Марципан изготавливают также и с другими орехами – индийскими или арахисом. Производство обходится дешевле, но,....., назвать такой продукт марципаном – язык не поворачивается, ведь истинный марципан состоит только из сахара и миндаля.