

## История сахара

О существовании сахара впервые, свыше 5 000 лет назад, узнали полинезийцы, живущие на островах в Тихом океане. Они заметили, что стебли гигантской травы, которую мы сегодня называем сахарным тростником, содержат сладкую на вкус жидкость, которую можно применять при приготовлении пищи.

Позднее сахарный тростник появился в прибрежных районах Индии, но не распространялся дальше в течение многих столетий. В 510 г. до н. э. персидский царь Дарий захватил Индостан и обнаружил, что люди там подслащивают пищу веществом, добываемым из одного растения. До этого времени персы из сладких продуктов знали только мед.

В большинстве европейских стран пища подслащивалась тоже только медом. Сахар был роскошью, доступной лишь избранным. Например, в Англии употребляли сахар при дворе Генриха III в 1264 г., но до 1319 г. он не был доступен широким слоям населения. Сахар был настолько дорогостоящим товаром, что его хранили в специальных банках для чая, которые закрывались на замок.

Свекла использовалась как продукт для людей и корм для скота с незапамятных времен. Но только в 1747 г. немецкому химику Андреасу Маркграфу удалось выделить сахар из свеклы в удобной для кулинарии форме. Европейский климат был благоприятен для выращивания данной культуры.

Сахарный тростник продолжал оставаться основным источником сахара в Европе до начала наполеоновских войн, которые велись между Англией и Францией с 1793 г. по 1815 г. В этот период британский флот блокировал французские порты, преграждая путь импорту товаров. Тогда и начался резкий рост производства сахарной свеклы на континенте.

А в это время в России, в 1798 году, московский аптекарь Биндгейм получил первый сахар из свеклы. С этого времени в России началась "сахарная эра".

После того, как сахарная свекла хорошо прижилась в европейском климате, она стала успешно конкурировать с сахарным тростником и превратилась в основной источник сахара в Европе.