Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия №10

**История возникновения и развития**

**Воронежской кондитерской фабрики г. Воронеж**

Рыженина Валерия Валерьевна

Ученица 7 «А» класса

МБОУ гимназия №10 г. Воронеж

Пушкина Светлана Васильевна,

учитель истории и обществознания

МБОУ гимназия №10 г. Воронеж

Воронеж - 2018

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| ВВЕДЕНИЕ | 3 |
| ГЛАВА 1. ИСТОКИ РАЗВИТИЯ ВОРОНЕЖСКОЙ КОНДИТЕРСКОЙ ФАБРИКИ | 4 |
| ГЛАВА 2. ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ КОНФЕТНЫХ ФАБРИК ГОРОДА | 11 |
| ГЛАВА 3. ВОРОНЕЖСКИЕ КОНФЕТЫ КАК ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА ГОРОДА | 14 |
| ЗАКЛЮЧЕНИЕ | 19 |
| СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ | 21 |

**ВВЕДЕНИЕ**

 Тема моей работы «История возникновения и развития Воронежской кондитерской фабрики г. Воронеж» выбрана не случайно. Во-первых, все местные сладости любят как воронежцы, так гости города. Во-вторых, в преддверии нового года и новогодних подарков, мне стало интересна история развития кондитерского производства в моём городе. В-третьих, Воронежская кондитерская фабрика по праву считается одной из визитных карточек города.

Цель работы – выяснить историю развития Воронежской кондитерской фабрики.

Задачи:

1) Изучить историческую, справочную литературу и другие источники по истории развития Воронежской кондитерской фабрики.

2) Собрать материал об истории возникновения первых конфетных фабрик города.

3)Познакомится с ассортиментом конфетной фабрики г. Воронеж.

4) Составить виртуальный маршрут по теме своей работы.

В ходе своей работы я изучала историческую, справочную литературу, интернет ресурсы (сайт Воронежской кондитерской фабрики). Побывала на Воронежской кондитерской фабрики. Посетила областную библиотеку им. Никитина.

**ГЛАВА 1. ИСТОКИ РАЗВИТИЯ ВОРОНЕЖСКОЙ КОНДИТЕРСКОЙ ФАБРИКИ**

Изучая различные источники по теме своей работы, я выяснила, что по одним - общепринятой датой основания Воронежской кондитерской фабрики считается 1934 год, по другим - история создания фабрики более ранняя.

В нашем небольшом городе Воронеж, к началу ХХ века численность составляла девяноста тысяч человек, потребности населения в леденцах, конфетах, выпечке почти полностью закрывались небольшими артелями и индивидуальными предпринимателями. Исходным сырьем для производителей служил сахар, который стали массово производить в Воронежской области  в первой четверти XIX столетия. К 1830 году строятся Ольховатский, Нижнекисляйский и Садовский сахарные заводы.

До этого времени в Воронеже было небольшое производство сахара, основанное в 1781 году купцом Хариным. Его завод перерабатывал сахар, привозимый из Таганрога. В это время заводы производили не просто сахар-песок или рафинад, а сахарные головы, которые надо было колоть особыми щипцами.

В 1840 году сахарный завод появился и в Рамони (40 км севернее от г. Воронежа). В 1879 году завод перешёл в руки - принца и принцессы Ольденбургских, которые преобразовали предприятие в конфетную фабрику.

Таким образом, я выяснила, что история производства кондитерских изделий в Воронежской области имеет глубокие корни. Начало ее связано с принцем Александром Петровичем Ольденбургским и его супругой принцессой Евгенией Максимилиановной Ольденбургской. Отец Александра Петровича - принц Петр Георгиевич Ольденбургский - был одним из выдающихся представителей высшей российской аристократии. По матери он приходился двоюродным братом императору Александру II, по отцу - двоюродным братом Великому герцогу Николаю Фридриху Петеру, почти полвека (с 1853 по 1900) правившему Ольденбургом. Мать Александра Петровича - Терезия Вильгельмина (1815-1871) была дочерью великого герцога фон Нассау. В январе 1868 г. Александр женился на дочери герцога Максимилиана Лейхтенбергского и великой княжны Марии Николаевны (дочери императора Николая I) - Евгении (1845-1925).

Принцесса очень любила сладости, поэтому она не только провела реконструкцию сахарного завода, но и построила новую кондитерскую фабрику. В 1900 году с южной стороны сахарного завода по приказу принцессы Евгении сооружают трехэтажную пристройку «Паровой фабрики конфет и шоколада Ее Императорского Величества принцессы Е.М. Ольденбургской». По прейскуранту 1906 года, она вырабатывала свыше 400 наименований шоколадных конфет, карамели, марципанов, пастилы, мармелада, цукатов, леденцов, сливочных помадок. Знаменитый шоколад выпускался плиточным и разливным, в литых бутылках с гравировкой.

Эскизы оберток для шоколада, коробок конфет, жестянок для монпансье делали лучшие художники России, и сама принцесса Ольденбургская любила делать эскиз новой обертки и придумать название нового сорта конфет. Местные жители собирали эти диковинки и обклеивали ими сундуки. Коробки для упаковки монпансье расписывались вручную. Каждая конфета делалась вручную и была уникальной.

В Петербурге построили филиал фабрики, в Москве - склады, а специальная железнодорожная дорога Графская-Рамонь (проложена в 1901 году) доставляла сладкую продукцию в Воронеж, Москву и другие города России.

Сладости Рамонской фабрики конфет и шоколада Ее Императорского Высочества принцессы. Е.М. Ольденбургской славилась высоким качеством по всей России и не раз были удостоены самых высоких наград на выставках в Лондоне, Париже и Брюсселе. Часто лакомства Рамонской паровой фабрики становились сладким угощением на царском столе. Первоначально фабрика выпускала всего лишь два вида продукции - карамель и пряники, и почти все операции выполнялись вручную.

А в 1905 году на фабрике случился пожар, который продолжался две недели. «Конфетная империя Ольденбургских» рухнула и после этого страшного пожара семья Ольденбургских покинули имение навсегда.

В 1911 году все оборудование фабрики конфет было перевезено в Воронеж и до 1929 года конфеты упаковывались в коробки и фантики с надписью «Рамонь».

После 1920 годов национализированная **Рамонская конфектная** (так тогда назывались конфеты) фабрика стала основной для создания в Воронеже крупного кондитерского производства*.* Поэтому торговля кондитерскими изделиями в стационарных точках в Воронеже XIX и начала ХХ века процветала.

Как видно из Памятной книги Воронежской губернии за 1915 год: «в 1913 году в городе Воронеже насчитывалось 11 кондитерских, пряничных и конфетных производств с общей численностью рабочих в 250 человек. Продукции эти малые предприятия выпускали на 300 тысяч рублей в год. Для сравнения: 10 колбасных предприятий Воронежа с совокупным числом рабочих в 160 человек выпускали изделий на 155 тысяч рублей».

После Октябрьской революции 1917 года положение на местном кондитерском рынке стало серьезно меняться. С одной стороны, трудности гражданской войны осложняли развитие кондитерского бизнеса, с другой – новая экономическая политика позволяла развиваться малому предпринимательству в этой специфической сфере.

К началу 1930-х годов население города Воронежа стало резко возрастать, увеличившись с 1923 по 1937 годы в 3,5 раза. Это было связано со следующими факторами: во-первых, крестьяне массово выезжали из сёл, не желая работать без оплаты за трудодни; во-вторых, в Воронеже начались большие стройки как промышленных предприятий, так жилья и инфраструктуры. На стройки стекалось большие количества воронежцев, прибывших из сельской местности. В этих условиях возрос спрос на продукты питания – и в том числе на кондитерские изделия. Так как кустарные артели кондитеров не могли обеспечить надлежащих объемов производства, то потребовалось относительно большое предприятие, которое бы смогло удовлетворить растущий спрос.

В полуподвале двухэтажного жилого дома на углу улиц Плехановской и Никитинской находилась частное предприятие по выработке пряников и карамели, которое принадлежало немецкому предпринимателю Гансу Берлину. После революции предприятие перешло в руки государства. В 1929 году на месте старого предприятия была открыта артель «Рамонь», которая производила ту же продукцию. Оборудование в артель привезли из Рамони, предприятия, выкупленного у Ольденбургских.

Позже, когда небольшие предприятия стали укрупняться, а Воронежский дрожжевой завод переехал в другое место, его двухэтажное здание на углу улиц Кольцовская и Карла Маркса, а также подсобные помещения решено было перестроить под кондитерскую фабрику. Принято считать, что реконструкция началась в 1934 году, предприятие было создано на основе кадровых рабочих и оборудования артели «Рамонь», первую продукцию фабрика начала выдавать в 1935 году. Основными фабричными изделиями того времени стали карамель и пряники.

Сегодня существует другая дата основания фабрики - **1932 год**. Областная газета «Коммуна» от 11 января 1932 года в статье говорит о том, что «24720 тонн кондитерских изделий должна выпустить кондитерская промышленность области в 1932 году» и указывала: «В Воронеже строится новая кондитерская фабрика на 20 тысяч тонн, которая должна быть пущена к концу года».

С началом войны Воронежская кондитерская фабрика стала оказывать фронту помощь не только сладкими изделиями, но и освоила выпуск взрывчатых веществ. Это произошло в 1942 году.

В период Великой Отечественной войны практически все здания правого берега были разрушены из-за бомбёжек и в результате военных действий. Пострадало также и здание Воронежской кондитерской фабрики. В 1947 году предприятие было полностью восстановлено после разрушений военных лет.

В послевоенный Воронеж возвращались люди с фронтов и из эвакуации, прибывали новые жители из сельской местности, где получить оплачиваемую работу было невозможно. Мирная жизнь и растущее население требовало недорогой и качественной продукции, которая была бы по карману воронежцам и потребителям из других регионов. Это были не шоколадные изделия, выходившие когда-то из недр фабрики княгини Ольденбургской, и которые покупали даже за границей. Взрослым и детям в нуждающемся практически во всём послевоенном городе требовались карамель с начинкой, леденцы, безобёрточные конфеты, пастила, вафли. Это обстоятельство и предопределило первоначальный ассортимент продукции Воронежской кондитерской фабрики:

* 1951 г. в строй вводится цех по производству пастилы,
* 1958 г. коллектив фабрики освоено производство зефира,
* 1962 г. была смонтирована третья поточная линия производства карамели,
* 1963 г. на фабрике были установлены две поточные линии производства вафель,
* 1964 г. было освоено производство конфет с пралиновыми корпусами между слоями вафель типа «Мишка косолапый»,
* 1971 г. освоено производство пралиновых конфет методом выпрессовывания,
* 1974 г. введена в эксплуатацию новая котельная,
* 1981 году установлена новая поточная линия производства печенья,
* 1988 году введен в эксплуатацию склад бестарного хранения фруктово-ягодного пюре емкостью 60 тонн.

После распада СССР и приватизации государственных предприятий Воронежская кондитерская фабрика была приватизирована. В 1992 году предприятие стало акционерным обществом открытого типа.

В 2001 году ОАО «Воронежская кондитерская фабрика» вошла в состав Кондитерского концерна «Бабаевский». А с 2003 года ОАО «Воронежская кондитерская фабрика» входит в холдинг ООО «Объединенные кондитеры» - один из крупнейших кондитерских холдингов в Европе, объединяющий более 20 предприятий по всей России, в том числе ОАО «РОТ ФРОНТ», ОАО «МКФ «Красный Октябрь», ОАО «Кондитерский Концерн «Бабаевский». Произведённую продукцию Воронежская кондитерская фабрика поставляет на рынки Воронежа и области, а также отправляет в Самарскую, Ростовскую, Волгоградскую и другие области, в регионы Поволжья, на Урал, а также в страны ближнего и дальнего зарубежья.

 В ассортименте, выпускаемом фабрикой, представлены более 250 наименований кондитерских изделий: конфеты, карамель, печенье, вафли, зефир, мармелад.

Сейчас на фабрике действуют разные цеха, по производству сладостей:

* Карамельный цех.

Он производит более 50 наименований карамели, завернутой и открытой (последняя подвергается глянцеванию). Вырабатывается леденцовая карамель и карамель с начинкой.

Карамель - ценный пищевой продукт, в ее состав входят в основном углеводы (сахара, декстрины), небольшое количество воды и минеральные вещества. Основным сырьем для производства карамели являются: сахар песок, крахмальная патока (для леденцовой карамели), фруктово-ягодное пюре, орехи, молочные продукты, вкусовые и красящие вещества (для карамели с начинкой).

Леденцовая карамель выпускается разных видов, отличающихся между собой размерами, формой, вкусом, цветом, поверхностью, а также заверткой и упаковкой.

* Конфетный цех, он производит помадные конфеты.
* Зефиро-мармеладнй цех.

Этот цех включает в себя три отделения: шоколадное, зефиро-мармеладное и розничное отделение. Ассортимент этого цеха очень разнообразен.

Например, цех вырабатывает: зефир ореховый, кокосовый, бело-розовый, в шоколаде; мармелад желейный (банан, ананас, абрикосовая ветка), трехслойный и диабетический на фруктозе, конфеты с пролиновыми корпусами, с пролиновыми начинками между слоями вафель. Помимо готовой продукции цех вырабатывает шоколадные полуфабрикаты для других цехов. Технология приготовления зефира на пектине.

* Бисквитный цех, занимается производством вафель и сахарного печенья. Печенье вырабатывают в основном из муки высшего и первого сортов. На Воронежской кондитерской фабрике вырабатывают сахарное и сдобное печенье.

Специалисты фабрики не забывают и про внешний вид продукции. При разработке упаковки сотрудничают с известными дизайнерскими студиями и полиграфическими компаниями. В 2003 году был открыт фирменный магазина «Сладкая История», расположенного на территории фабрики. В магазине часто проводятся дегустации новинок, здесь воронежцы могут узнать и оценить вкус новых сладостей.

**ГЛАВА 2. ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ КОНФЕТНЫХ**

**ФАБРИК ГОРОДА**

В ходе своего исследования я выяснила, что г. Воронеж славился своими кондитерами, которых раньше было много. Например, кондитерская фабрика купца Федора Ивановича Адлера на первом этаже собственного дома на Большой Дворянской (сегодня это пр-т Революции). Значилось в адресах и кондитерское дело С.А. Брауда в доме Галитвиной на Большой Девицкой (сегодня там жилой дом и книжный магазин за зданием областной администрации на площади Ленина), фабрика товарищества «Орианда» на Б. Московской (перекресток улиц Плехановской и Никитинской), кондитерская М.М.Сазонова в доме Сычева на Староконной - также в центре города.

В 1913 году в Воронеже в доме Голотвиной появляется еще одна конфетная фабрика, «Александрия», сбывавшая свою сладкую продукцию на месте и с рекламно-познавательными целями устраивавшая экскурсии в свои цеха для всех желающих.

Поэтому ясно, что проведение экскурсий и мастер-классов по Воронежской кондитерской фабрики идет еще с 1913 годов.

В доме Иншакова на Б. Московской (сегодня это угол ул. Плехановской и Энгельса) работал «Магазин удельного имения Рамонь. Конфекты и вина». Считалось, что именно Рамонская кондитерская фабрика Е. Ольденбургской была в Воронежской области первым предприятием отрасли.

В областном архиве Воронежа есть каталог с описанием конфетной фабрики товарищества «Орианда» за 1913 год, где обозначено, что эта фабрика существует в Воронеже с  1896 года, что на несколько лет раньше основания Рамонской фабрики конфет и шоколада принцессы Евгенией Ольденбургской.

Красочный буклет большого формата был выпущен в Воронеже - Воронежская «Орианда» публикует в нем свой богатейший ассортимент продукции.

Среди учредителей  товарищества «Орианда» значились Алексей Филиппович Абрамов, Петр Яковлевич Поляков и Михаил Алексеевич Мягков - местные предприниматели. В это время город был разделен на три части: Московскую, Мещанскую и Дворянску.

Местоположение «Орианда» пришлось на Московскую часть. Если взглянуть на рисунок фабрики, тщательно исполненный в каталоге, то можно обратить внимание на ее компактность. Известно, что фабрика работала девять часов в сутки кроме воскресенья, а продукция предлагалась оптом и в розницу.

Из каталога также можно узнать о техническом оснащении фабрики, очень современном по тем временам. На производстве имелась, например, машина для поджаривания какао, также мельница для какао, машина для приготовления карамели, станок для выработки китайских монпансье. А еще машины для шелушения миндаля, для сбивания пастилы, зефира, помадки.

Ассортимент «Орианды» впечатляет. Одной только карамели «без формы» для оптовиков фабрика предлагала 34 наименования. Среди них «Царская» и «Шалунья», «Восторг» и «Дамская», «Виды Москвы» и «Охотничья».

К примеру, фантик карамели «Гадательная». Из каталога можно выяснить, что это за конфета. В центре фантика стилизованное солнце, а на одном даже текст гадания сохранился: «Означает в теперешнем состоянии вы должны слушаться советов». Такая карамель выпускалась нескольких видов: формовая и без формы, с начинкой и без. Она насыпалась в ящики по 20 фунтов и отпускалась оптовикам по 5 рублей 60 копеек за пуд с вычетом стоимости тары. Карамель делилась по сортам. К примеру, первый сорт шел по 6 рублей 30 копеек за ящик.

Кроме «Гадательной» можно было приобрести и «Карточную», и «Забаву», «Детскую» и «Сказочную».  Имелась карамель и высшего сорта: «Ореховая», «Клюквенная», «Грушевая», «Променадъ», «Лимон мессинский» и другие. Были и забавные названия например, «Трудъ добро», «Пьянство зло» или карамель «Короля Сiамскаго».

Фабрика выпускала и конфеты в коробках. Такую шоколадную коробочку можно было взять по 1 рублю 20 копеек за штуку. А коробка дорогой пастилы или яблочного мармелада стоила - 30 копеек.

Также можно увидеть в ассортименте грильяж, жареный миндаль в сахаре или нонпарель, потом - карамель «Московская» - леденцовая в бумажках и полуледенцовая. А еще ростовские, маковые и свечи-батоны. Дальше Атласные монпансье, халва в жестянках, 16 наименований мармеладов, пастила по девяти рубликов за пуд, помадка, фруктовый сахар, печенье, коврижки, сухари в коробках.

И завершается этот сладкий список картофельной патокой завода Зворыкина и картофельной мукой местных заводов.

Итак, можно сделать вывод, что не только Рамонская фабрика была известной в губернии. «Орианда» затмила всех конкурентов, к 1913 году была оснащена по последнему слову техники и выпускала даже красивые каталоги и вкусную продукцию.

**ГЛАВА 3. ВОРОНЕЖСКИЕ КОНФЕТЫ КАК ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА ГОРОДА**

В процессе своего исследования я познакомилась с разной продукцией Воронежской кондитерской фабрики. Большой интерес у меня вызвали конфеты «Воронежские» и «Песни Кольцова», так как их ценность не только во вкусе, но и в интересной обёртке. На каждом фантике фотография одной из достопримечательностей нашего города или рисунки к стихотворениям, песням А.В. Кольцова.

Значение слова «фантик» трактуется следующим образом: 1. это народное название обертки конфетной, которая служит для заворачивания конфет и другой кондитерской продукции; 2. это разновидность этикетки, народное название конфетной обертки из бумаги, фольги или фольгированного полимера.

Кроме основного предназначения в качестве упаковки, является также объектом коллекционирования и для игры в «фантики», которая была популярна среди детей в дореволюционное и советское время.

Заворачивать конфеты в бумажные обертки начали давно. Первые двуслойные, из фольги и бумаги, обертки для конфет появились в 1850 году. Толчок этому делу дал великий американский изобретатель Томас Эдисон, а в 1872 году он придумал еще и парафинированную бумагу, служившую первой оберткой для конфет.

Что касается России, то этикетки у нас появились при Петре I, хотя до середины XIX в. конфеты в обертки не заворачивались. Их раскладывали в стеклянные вазочки и на фарфоровые блюда, а брали специальными щипчиками. А шоколадные конфеты удостаивались разноцветной фольги: различным начинкам соответствовали свои цвета.

На самых первых этикетках помимо фамилии производителя и названия изделия изображали фасад фабричного здания в обрамлении цветов, плодов и зеленых листьев. Манера заключать изображение в медальон была позаимствована у домашних альбомов, которые были тогда в большой моде.

К концу XIX в. число кондитерских производств возросло. Торговая реклама стала играть заметную роль, поэтому в малых формах: промышленной графики появились имена таких художников, как: Иван Билибин, Иван Ропет, Константин Сомов, братья Васнецовы, Сергей Ягужинский, Борис Зворыкин, Евгений Лансере. К сожалению, большинство их работ для оформления фантиков утеряны.

Широко были распространены фантики с репродукциями известных картин, изображениями видов городов, географических карт. Шрифт, краски, орнамент привлекали взгляд. На фантиках отражались значительные события, юбилеи памятные даты русской истории. Рассматривая старинные прейскуранты, можно составить своеобразную тематическую подборку названий и декора фантиков: «Столичный шоколад», «Боярский», «Княжеский», «Царский»; «географические» названия – «Каштаны Капри», «Порт Артур», печенье «Ливадия», «исторические» — «Нельсон» и другие.

Можно отметить, что обёртка для сладостей – это и часть повседневной жизни, и особый знак эпохи, вызывающий в памяти запах и вкус через многие годы.

Воронежская земля подарила России самобытного народного поэта, внесшего значительный вклад в русскую словесность - Алексея Васильевича Кольцова, с его мечтательной душой и тонкой натурой. У юноши был талант, самобытный дар, благодаря чему его зачислили в ранг поэтов, оставив после себя простые и гениальные строки своих раздольных песен.

По словам Белинского, почти во всех стихотворениях А.В. Кольцова «...есть что-то степное, широкое, размашистое и в колорите, и в тоне. Читая их, невольно вспоминаешь, что их автор – сын степи, что степь воспитала его и взлелеяла». Поэт глубоко чувствовал художественную правду и красоту народных сказаний, легенд, песен, а его запас впечатлений и знаний в области народного быта, языка и устной поэзии беспрерывно пополнялся. Тонкое ощущение родной русской природы, любовь к ней Кольцов воспевал в своем творчестве.

Поэтому воронежцы решили увековечить память о выдающимся поэте ещё и в конфетах, ставшими одной из визитных карточек г. Воронеж.

Многих не оставляют равнодушными фантики от конфет «Песни Кольцова». Их дизайн изменялся последние несколько лет. Первые фантики появились в Москве от кондитерских фабрик И.А. Щеглова, С.С. Занцева, «Москва», торгового дома И.Д. Иванов и сыновья и фабрики А. Бежо. Сейчас конфеты «Песни Кольцова» выпускаются на нашей Воронежской кондитерской фабрике, рисунок на обертках которых разработал художник В.Н. Косогоров. В красочной коробке представлено пять обёрток разных цветов на стихи А.В. Кольцова: «Не шуми ты, рожь», «Хуторок», «Кольцо», «Пора любви», «На заре туманной юности».

Большой интерес для меня представляют конфеты «Воронежские», выпускающиеся на Воронежской кондитерской фабрике. Рассматривая обертки этих конфет можно составить маршрут для экскурсии, так как они несут в себе историю нашего города.

*Жёлтая обертка конфет «Воронежские», изображает гостиницу «Петровский пассаж» и памятник Петру I.*Гостиница построена в 2007 году, а Памятник Петру I стоит в Петровском сквере с 1860 года. Во время Великой Отечественной войны памятник из бронзы был вывезен немецкими оккупантами из города, а в 1956 году монумент был возобновлён скульпторами по сохранившимся фотографиям. С 1860 года остался лишь оригинальный пьедестал из розового павловского гранита.

*Зелёная обертка конфет «Воронежские», изображает театр кукол «Шут».*Воронежские куклы выступают на сцене с 1925 года, но лишь в 1984 году у театра появилось своё здание. Перед центральным входом полукруглая ротонда с семью колоннами, на их вершинах – бронзовые скульптуры-фонари: Царевна Лебедь, Золушка, Принцесса на горошине, Эльза из сказки «Дикие лебеди», два Арлекина. На боковой стене здания расположены большие сказочные часы.

Перед театром сидит Белый Бим Чёрное ухо - памятник по повести Гавриила Николаевича Троепольского. Справа от входа в театр - фонтан «Дюймовочка».

*Красная обертка конфет «Воронежские», изображает здание управления Юго-восточной железной дороги.*В 1920 годов для управления ЮВЖД, до этого размещавшегося в нескольких зданиях, было решено построить отдельное здание. Оно было построено в 1929-1930 годах по проекту воронежского архитектора Н. В. Троицкого и являлось крупнейшим общественным сооружением в стиле конструктивизма. Во время Великой Отечественной войны здание было сильно повреждено, и в ходе послевоенного восстановления города здание было решено восстановить в классических формах.

*Оранжевая обертка конфет «Воронежские», изображает здание вокзала.*В литературе написано, что 30 января 1868 года в Воронеже состоялось торжественное открытие железнодорожной станции, а через два дня, 1 февраля 1868 года, из Воронежа в Москву отправился первый пассажирский поезд.

Во время войны зданию вокзала не удалось уцелеть, оно было полностью разрушено и восстановлению не подлежало. Дальше была длинная история с временным и новым зданием, перестройкой привокзальной площади, сносом одних монументов и возведением других. Старая конструкция была взорвана немецко-фашистскими захватчиками во время оккупации Воронежа в 1942-1943 годах. В 1945 году возвели временное здание вокзала. Позже, осенью 1954 года, закончилось строительство нового воронежского железнодорожного вокзала по проекту известного советского архитектора К.С. Алабяна, который параллельно занимался восстановлением Сталинграда.

Длина фасада составляла 100 м, в новом вокзале внутри были матовые вишеневого цвета стены, пилястры были отделаны светлым мрамором, своды – лепниной, а также была остеклённая арка в сторону платформ и полуциркульный витраж на площадь.

До 1938 года площадь именовалась Вокзальной или Привокзальной. В 1938 году ­она была переименована в площадь им. 20-летия ВЛКСМ, в 1940-е годы получила имя И.Д. Черняховского, в 1957 снова переименована в Привокзальную. В 1965 году – переименована в площадь, и она стала носить имя дважды героя Советского Союза генерала армии И.Д. Черняховского, руководившего боями за освобождение Воронежа.

*Синяя обертка конфет «Воронежские», изображает «Воронежский театр драмы им А. Кольцова».* У театра богатая история, которая ведёт своё летоисчисление с конца 18 века, когда в доме наместника В. А. Черткова его дети и дети высших губернских сановников того времени ставили свои спектакли. Согласно документам «Воронежский театр драмы им А. Кольцова» основан в 1802 году и был известен как Публичный театр. После революции 1917 театр называют «Большой Советский театр». В 1959 году театру присвоено имя поэта Алексея Васильевича Кольцова.

Во время Великой Отечественной войны в ночь с 27 на 28 июня 1942 г. бомба попала в здание театра, разрушив сцену и зрительный зал. Коллектив был эвакуирован в другой город. После освобождения Воронежа в 1943 г. здание драмтеатра было восстановлено одним из первых в городе, разрушенном на 95%. Театр был открыт 31 декабря 1944 года премьерой «Горе от ума» А.С. Грибоедова.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

В ходе своей работы, я узнала об истоках развития Воронежской кондитерской фабрики, а именно: В 1840 году сахарный завод появился и в Рамони. Позже 1879 году завод перешёл в руки - принца и принцессы Ольденбургских, которые преобразовали предприятие в конфетную фабрику. Эскизы оберток для шоколада, коробок конфет, жестянок для монпансье делали лучшие художники России, и сама принцесса Ольденбургская. В Петербурге построили филиал фабрики, в Москве - склады, а также специальную железнодорожную дорогу Графская-Рамонь.

Узнала об истории возникновения конфетных фабрик города: в Воронеже существовали конфетная фабрика «Александрия», сбывавшая свою сладкую продукцию на месте и с рекламно-познавательными целями устраивавшая экскурсии в свои цеха для всех желающих. Конфетной фабрики товарищества «Орианда». Её ассортимент был впечатлительным - карамель «без формы» для оптовиков фабрика предлагала 34 наименования, среди них «Царская» и «Шалунья», «Восторг» и «Дамская», «Виды Москвы» и «Охотничья».

Фабрика выпускала и конфеты в коробках. В ассортименте можно было увидеть грильяж, жареный миндаль в сахаре или нонпарель, потом - карамель «Московская» - леденцовая в бумажках и полуледенцовая. Дальше Атласные монпансье, халва в жестянках, 16 наименований мармеладов, пастила по девяти рубликов за пуд, помадка, фруктовый сахар, печенье, коврижки, сухари в коробках и без.

А также, что в 2001 году ОАО «Воронежская кондитерская фабрика» вошла в состав Кондитерского концерна «Бабаевский», с 2003 года она входит в холдинг ООО «Объединенные кондитеры» - один из крупнейших кондитерских холдингов в Европе, объединяющий более 20 предприятий по всей России, в том числе ОАО «РОТ ФРОНТ», ОАО «МКФ «Красный Октябрь», ОАО «Кондитерский Концерн «Бабаевский».

Произведённую продукцию Воронежская кондитерская фабрика поставляет на рынки Воронежа и области, а также отправляет в Самарскую, Ростовскую, Волгоградскую и другие области, в регионы Поволжья, на Урал, а также в страны ближнего и дальнего зарубежья.

 Я планирую в будущем рассмотреть технологию производства конфет «Песни кольцова» Воронежской кондитерской фабрики и создать свой эскиз обертки для сладостей.

**СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

1. Баранов М.Т. Школьный орфографический словарь русского языка.- М.: Просвещение, 1995.-240 с.
2. Воронеж: встреча с прошлым и настоящим: историко-архитектурный иллюстрированный справочник-путеводитель по культурно-историческим памятникам / Сост. В. Мальцев. – Воронеж: Издательско-полиграфический центр ВГУ, 2008. – С. 22.
3. Воронеж послевоенный: книга-альбом / Сост., гл.ред. В.А.Мальцев.- Воронеж: Издательско-полиграфический центр ВГУ, 2010.- 324 с.
4. Воронежская энциклопедия: В 2т. / Гл. ред. М.Д. Карпачев. – Воронеж: Центр духовного возрождения Черноземного края, 2008. – Т.1.
5. Кондитерская фабрика // Воронежская энциклопедия : в 2 т. / Гл. ред. М. Д. Карпачёв. – Воронеж: Центр духовного возрождения Чернозёмного края, 2008. – Т. 1.
6. Краткий толковый словарь русского языка.- М.: Рус. Яз., 1987. –256 с.
7. Рамонь. Визитная карточка / Автор – сост. В.Елецких.- Воронеж: Творческое объединение «Альбом», 2010. – 47 с.
8. Троицкий Н. Воронеж / Н. Троицкий, А. Гридчин, Е. Пашнева, О. Кретова. – Воронеж: Центр. – Чернозем. кн. изд-во, 1967. – 169 с.
9. Школьный словарь строения слов русского языка: Пособие для учащихся. - М.:Просвещение,1987.-319 с.
10. Интернет-ресурсы: Воронежская кондитерская фабрика [Электронный ресурс]: vkf.uniconf.ru.