

Источник: Аргументы и факты

[https://aif.ru/food/products/nesladkoe\\_voennoe\\_detstvo\\_i\\_luchshee\\_ptiche\\_moloko\\_sudba\\_anny\\_chulkovoy](https://aif.ru/food/products/nesladkoe_voennoe_detstvo_i_luchshee_ptiche_moloko_sudba_anny_chulkovoy)

24.04.2020 14:55 [Мария Тихменева](#)

## **Трудовые подвиги Владивостока. Несладкое военное детство и лучшее «Птичье молоко». Судьба Анны Чулковой**



Анна Чулкова. © / Фото: пресс-служба мэрии Владивостока

**24 апреля 2020 г. завершила свой земной путь советский и российский технолог-кондитер Владивостокской кондитерской фабрики, мастер высшего класса кондитерского производства РСФСР, Герой Социалистического труда и лауреат Государственной премии СССР, почётный гражданин Владивостока Анна Федоровна Чулкова (22.02.1934 – 24.04.2020).**

**Такие профессионалы и творят историю. Незаметно, не привлекая внимания. Именно ей советские люди обязаны конфетами «Птичье молоко». С 1967 года ни одно застолье не обходилось без этих конфет. Они давали свой вкус всему – и производственным**

успехам, и научным достижениям, и культурному досугу. Вспомним основные вехи жизни человека, который подарил нам так много радости.

Анна Чулкова начала работать на Владивостокской кондитерской фабрике в 1949 году, после окончания 7 классов школы. Отец вернулся с фронта израненный, брат погиб, семье нужно было помогать. Поэтому будущий технолог отправилась на фабрику. Сначала — ученицей, а с 1950 года — упаковщицей, фасовщицей.

Кондитерская фабрика была выбрана неслучайно, всю войну маленькая Аня мечтала о конфетах. Карамели, конечно, о шоколаде тогда и не мечтали. Правда, иллюзии о том, что работа будет «сладкой», развеялись сразу же. На кондитерской фабрике работать не слишком просто. Мы часто думаем, что сотрудники постоянно едят конфеты и пирожные, но это не так. Сахарная пудра и какао-порошок вредят легким, сладкие массы на производстве размешивать тяжело, руки сбивались в кровь, очень часто у сотрудников развивалась аллергия на концентрированные эссенции, применяющиеся в кондитерском деле.

В 1953 году Анну Чулкову отправили в Москву, на фабрику «Рот Фронт», для повышения квалификации. И после обучения Анна Федоровна стала бригадиром, организовала новый цех, розничный, он выпускал шоколадные конфеты высшего качества.



[«Белочка», «Ромашка», «Цитрон». Путеводитель по советским конфетам](#) Подробнее

## Легендарные конфеты

В 1967 году многие кондитерские фабрики Советского Союза получили заказ от правительства: создать суфле в шоколаде, аналог восточноевропейских конфет. **Министр пищевой промышленности В. П. Зотов** побывал в Чехословакии, где ему очень понравились эти конфеты. По возвращении он собрал на московской фабрике «Рот Фронт» представителей всех кондитерских производств и дал ответственное поручение сделать

такие же. Рецепта, разумеется, у министра не было, нужно было разработать свой, уникальный.

В тот год коллективы многих фабрик занимались разработкой будущего «Птичьего молока», но самый удачный рецепт получился именно у владивостокских специалистов, у технолога Анны Чулковой.

Рецепт отечественного «Птичьего молока» был уникальным, советский технолог использовала для загущения суфле агар-агар, вытяжку из морской водоросли. Кстати, именно на агар-агаре работали технологи Владивостокской кондитерской фабрики с 1932 года, этот загуститель был очень распространён во всем СССР, а вот желатин, который активно используется в наше время, был не так популярен.

Владивостокская фабрика единственная в стране перевыполнила план по выпуску заказных конфет: было изготовлено 12 тонн, в то время как всем кондитерским предприятиям было дано указание произвести 6 тонн.

Впоследствии фабрика производила в месяц до 35 тонн «Птичьего молока». Производит она эти конфеты и сейчас, правда, под названием «Приморские». Специалисты из Владивостока научили своей технологии кондитеров по всему Союзу, тогда не было принято скрывать авторские рецепты, все они были государственными. Так что похожие конфеты начали выпускать многие фабрики. **Интересно, что с 1993 года правом на товарный знак «Птичье молоко» на территории Российской Федерации владеет фабрика «Рот Фронт».**



[Откуда произошло название торта «Птичье молоко»? Подробнее](#)

## Знаменитый торт

Позже в Советском Союзе появился еще и торт «Птичье молоко». Его автор — **Владимир Гуральник, шеф-кондитер московского ресторана «Прага»**. Он создал рецепт во главе

коллектива ресторана после продолжительных полугодичных экспериментов в 1974 году. По другой версии, это случилось в 1978 году. Торт готовится из кексовой основы, воздушного суфле из сливочного масла, сгущенки, взбитых белков, все это заливается сверху шоколадной глазурью. Для загущения суфле используется агар-агар, как и в конфетах.

Торт «Птичье молоко» стал первым в Советском Союзе кондитерским изделием, на авторство которого был получен патент.

[Научиться готовить торт «Птичье молоко» можно здесь >>](#)

## Не только «Птичка»

«Птичье молоко» — самое знаменитое творение Анны Федоровны Чулковой. Но далеко не единственное. Многие знают конфеты «Золотой рог», за которые Чулкова получила бронзовую медаль ВДНХ, для них Анна Федоровна использовала экстракт распространенного на Дальнем Востоке лимонника. Также ее «перу» принадлежат конфеты «Комета», «Метеорит», шоколадно-вафельный торт «Мечта» и еще много кондитерских изделий.

За достижения в кондитерском деле Анна Федоровна Чулкова получила Государственную премию СССР, два ордена Ленина (один — за «Птичье молоко»), ордена Октябрьской революции. А в 1986 году — почетное звание Героя Социалистического Труда.



Фото: Юрий Евдан

И еще один материал:

<https://mir24.tv/news/16433430/v-moskovskom-metro-zapustili-poezd-pomogayushchii-naitidom-zhivotnym>

19:44 24/04/2020

## **«Птичье молоко» для Брежнева и Форда: как кондитер Анна Чулкова укрепила мир**

Легенда кондитерской промышленности Анна Чулкова. На ее родном заводе во Владивостоке появилось то самое, любимое и знакомое всем с детства «Птичье молоко».

Молочное суфле придумали в 1930-х годах в Польше. Оно быстро покорило всю Европу. В 1967-м им угостили советского министра пищевой промышленности. Василий Зотов был сражен. Вернулся из командировки, собрал ведущих кондитеров страны и распорядился наладить выпуск конфет с таким же вкусом. По результатам дегустации лучшим оказался рецепт технолога из Владивостока Анны Чулковой.

«Я в нее вложила очень много своего мастерства. Я изменила всю технологию. Она именно с моих рук вышла. Я сама сначала добилась этого, а потом начала обучать своих работниц», – рассказывала Анна Федоровна.

Рецепт разлетелся по всей стране. Такие же конфеты стали выпускать другие заводы и фабрики. В условиях дефицита «Птичье молоко» было самым востребованным лакомством на праздничном столе. Каждый советский человек и особенно ребенок знал свой собственный способ поедания молочного суфле в шоколадной глазури.

«Я эти конфеты просто откусывал. Целиком никогда в рот не клал, нужно было растянуть удовольствие – пополам раскусить. Вполне допускаю, что некоторые шоколад объедали», – говорит историк кулинарии Павел Сюткин.

«Птичье молоко» обожала и советская верхушка. К 70-летию Брежнева московский ресторан «Прага» изготовил 15-килограммовый торт «Птичье молоко». К знаменитой встрече генсека с американским лидером Джеральдом Фордом во Владивостоке угощение готовила сама Чулкова. Чтобы переговоры шли легче, в конфеты она добавила коньяк.

«Я думаю, что для американского президента любой шаг по советской земле был своего рода экстримом. Уж как его ни оберегали его помощники и советники, но даже эти угощения для него были в новинку и открывали новые стороны Советского Союза», – считает Павел Сюткин.

«Птичье молоко» тоже внесло лепту во взаимопонимание двух лидеров и стало еще одним кирпичиком разрядки.

Форд и Брежнев тогда договорились заключить очередное соглашение по ограничению стратегических вооружений. Беседа была непринужденной, лидеры много шутили и расстались на позитивной ноте. Говорят, десерт с коньяком от легендарного кондитера сыграл в этом не последнюю роль.



Фото: А.В. Казанцев. Коробка конфет «Птичье молоко», привезенная А.Д. Романенко из Владивостока осенью 2019 года, куда они ездили вместе с А.В. Лапиным на [конференцию ДВФУ](#). Только подумайте: Анна Федоровна была еще жива! Ведь она вполне могла выступить в качестве приглашенного докладчика на Неделе моделирования по секции программирования пищевых продуктов...

**Странно, что такая важная отрасль человеческой деятельности, как пищевая промышленность, до сих пор не охвачена математическим моделированием!**

А партнерство-то какое шикарное – и еда, и сласти, и финансирование, и уверенность в завтрашнем дне!