

ЭМИЛЬ ЖЕРБО И ПИРОЖНОЕ „ЖЕРБО“

Эмиль Жербо (1854-1919) родился в семье кондитера в Каруже в окрестностях Женеви. По завершению учебы в Германии, во Франции и в Англии он женился в Сэн-Этьен и открыл там кондитерскую. После того, как в 1884 году кондитерская Куглера в Пеште перешла в его собственность, он открыл и небольшую шоколадную фабрику, а в 1909 году купил еще одну - в городе Фиуме.



В скором времени в кондитерской Жербо вместо 10 работало 60 помощников, по 20 продавщиц и упаковщиц, а также 5 рассыльных, но и так они едва поспевали за заказами. Здесь производилось более ста разновидностей пирожных к чаю, восхитительных тортов, конфет, сама упаковка которых уже была произведением искусства. В 1919 году, незадолго до своей смерти, мастер объединил свои Будапештскую и Фиумейскую фабрики в одну в Будапеште. Здесь впервые в Венгрии были произведены конфеты „Кошачьи язычки“ и „Вишня в коньяке“, последние, благодаря отличному вкусу венгерской вишни, и сегодня пользуются огромной популярностью во всем мире.

Э. Жербо, имевший многочисленные отечественные и зарубежные награды, уже будучи гражданином Венгрии, был

награжден Орденом Почетного Легиона Франции. Имя кондитерской стало поистине незабываемым - и этому не в последнюю очередь способствовали шлягеры и шансоны, в которых оно звучало.

„Жербо“ - одно из самых популярных пирожных кондитерской, созданное в 1950-е годы после ее национализации, - имеет сходство со знаменитым венским тортом „Захер“. Ингредиенты их похожи, но ореховая начинка, вкусное абрикосовое варенье и шоколадная глазурь в Будапеште соединяются в иную гармонию, чем в Вене.

Нет туриста, который бы не захотел попробовать хоть раз это или какое-то другое лакомство Жербо. Имя Жербо стало нарицательным и пирожное, носящее это имя в его венгерском написании, сохраняет память о швейцарском кондитере, ставшем венгерским гражданином.



Одна из первых коробок знаменитых конфет "Кошачьи язычки", начало 1900-х годов

Внутреннее помещение кондитерской на площади Гизеллы, 1910-е годы

