

Томск, расположенный в самом сердце Сибири, славится многочисленными университетами, готовящими квалифицированных специалистов, деревянным зодчеством и забавными памятниками. Но помимо всего прочего, символом Томска являются знаменитые конфеты - «Томские классические». Жители столиц единогласно признавали, что томская "птичка" - самая вкусная. Для понимания нужно иметь в виду, что «Томская птичка» в Томске — это примерно то же самое, что пряник в Туле или пастила в Белёве.

Производство этой сладости на кондитерской фабрике «Красная Звезда» началось в 1966 году. И долгие годы неизменным оставалось качество конфет. Их традиционный вкус каждый житель Томска знает очень тонко, и любые изменения в нем сразу оказались бы заметны. Так, в 2013 году холдинг «КДВ-групп» приобрел «Красную Звезду» и перенес производство этой томской достопримечательности на комбинат в поселке Яшкино Кемеровской области. Производство конфет, которое было на 50% ручным, стало полностью автоматизированным. Консистенция конфет оказалась другой, и вкус в связи с этим изменился. Суфле стало приторным, резиновым и качество шоколада значительно ухудшилось. Спустя два года, после многочисленных писем с жалобами и просьбами вернуть старую рецептуру конфет и производство обратно, руководители холдинга поняли, что историческую справедливость необходимо восстанавливать, и «Птичка» вернулась в Томск! Совладелец и генеральный директор «КВД» говорил: «То, что делает автоматическая линия, и то, что делали в Томске, — разные продукты, — Мы сразу понимали, что продукция будет разная: там более тщательное взбивание, а оно дает другой эффект. Мы ошибочно посчитали, что это не настолько существенно, а когда поняли, что существенно, признали, что неправильно сделали.»

С лета 2015 года на территории фабрики «Красная Звезда» в Томске вновь стали производить конфеты прежней рецептуры и прежней технологией! Производство сосредоточено в двух цехах. В первом, делают основу конфет - суфле. Ингредиенты (масло, сливки, сахар и ароматические добавки) смешивают в отдельных емкостях, а затем взбивают с помощью больших миксеров. Суфле изготовливают трех вкусов - шоколадное, ванильное и лимонное. Готовое суфле отправляют во второй цех - глазирования, где из него уже делают конфеты. Строго регламентированного числа конфет каждого вкуса нет, как нет и их строгой последовательности укладки в коробку. Так что количество желтых, коричневых и белых «птичек» — результат исключительно случая, а не точного экономического расчета.

Внешняя упаковка осталась неизменной, но теперь на внутренней стороне крышки можно увидеть краткую историческую справку об истории кондитерской фабрики «Красная звезда». Название конфет, также, несколько раз подвергалось изменению. Так, от названия «Птичье молоко» томская фабрика была вынуждена отказаться в 2009 году.

С тех пор суфле называлось «Томская птичка», а с 2015 года было переименовано в «Томские классические».

Вес одной коробки конфет составляет 300 грамм.

