

## Рут Вейкфілд

### Печиво із шоколадними крихтами

Коні втомилися і зголодніли. Саме час трохи перекусити дорогою від Бостона до Нью-Бедфорда — трохи сіна, можливо, вівса. Зрештою, велелюдна станція Толл-Хаус на 18-й вулиці у Вітмані, штат Массачусетс, дає змогу перепочити коням. Але згодом усе це зміниться. Сіно та овес поступаються місцем салату, супові та курці під білим соусом. І, врешті-решт, — печиву з шоколадними крихтами.



Це сталося випадково. І було простою помилкою. Останньою спробою заощадити час. Щось на кшталт «укинь-усе-разом-а-потім-подивимося-що-вийде», нашттовхнуло Рут Вейкфілд на створення хрусткого, дуже смачного печива з крихтами шоколаду, яке тануло у роті. Її винахід став одним із найбільш довговічних, відтворюваних та найбільш уподобаних виробів усіх часів.

Ресторан Рут був відносно новим. Вона з чоловіком викупила старий Толл-Хаус і перетворила його на заклад харчування — «The Toll-Hous Inn». Тепер вони обслуговували людей, а не коней. Спочатку ресторанчик був маленьким, лише на тридцять місць. Рут була співвласником, управителькою, офіціанткою та кухаркою, через що була вкрай заклопотана. Одного дня 1930 року вона готувала партію популярного на той час шоколадно печива. За рецептом слід було розтопити шоколадні плитки і залити шоколад у тісто перед випічкою. Замість цього — через поспіх — Рут просто поламала шоколад на шматочки і кинула їх до тіста, припустивши, що вони розтануть під час випікання.



**На сьогодні багатомільйонна галузь промисловості з виробництва шоколадних крихт є безпосереднім результатом помилки Рут. Щорічно продаються майже сто мільйонів пакетів шоколадних крихт. Цього достатньо, аби зробити п'ять мільярдів печив на рік, або чотирнадцять мільйонів печив на день.**

Але вона помилилася. Рут здивовано витріщилася на деко із зіпсованим печивом. Воно було поцятковане плямами шоколаду. Зрештою, Рут скуштувала свій витвір. А потім це зробили і клієнти. Результат? Очевидне задоволення.

Ресторан зажив популярності, й печиво із «The Toll-Hous Inn» швидко стало широким відомим. У компанії «Nestle» зацікавилися надзвичайним попитом на їхній шоколад у східних регіонах. І швидко знайшли відповідь — Рут Вейкфілд.

На прохання Рут «Nestle» погодилося наносити на шоколад надрізи, щоб плитку було легше ламати. Декілька років по тому, 1939 року, у «Nestle» вирішили, що можна зробити ще краще. Вони створили шоколадні шматочки, або чіпси, спеціально для печива Рут. Вони навіть викупили права на назву «Толл-Хаус» і з дозволу Рут надрукували рецепт просто на звороті упаковки. Натомість Рут, як повідомляли, отримала довічне право на отримання безкоштовного шоколаду. Сьогодні її винахід досі надзвичайно популярний. Існує безліч варіантів печива із шоколадними крихтами. Регулярно з'являються нові рецепти. Деякі люди вигадують досить цікаві різновиди печива. Наприклад, з вівсянкою.





# Мері Андерсон

## Склоочисники

Того дня погода була жахливою. Сніг та сльота вкривали тротуар, а люди куталися у свої пальта.

Сподіваючись оглянути пам'ятки і сховатися від пронизливого холоду, Мері Андерсон з Бірмінгема, штат Алабама, сіла у Нью-Йоркський трамвай. Надворі був 1902 рік. Вона запам'ятала цю подорож на все життя, але не через краєвиди. Ця поїздка надихнула її на винахід найпершого склоочисника. І просто тому, що їй було шкода водія трамвая, який намагався хоч щось розгледіти крізь скло. Винахід не лише полегшив життя всіх водіїв, але й зберіг багато життів.

Задовго до цього найкращі інженери, міркуючи над проблемою поганої видимості під час негоди, знайшли вихід. Вони розділили лобове скло на частини. Коли скло вкривалося дощем або снігом, водій трамвая міг відчинити середню частину — для кращої видимості. Проблема полягала у тому, що це працювало не дуже добре. Мері безпомічно спостерігала, як водій відчайдушно намагався розгледіти дорогу. Коли він відчинив віконце, йому в обличчя вибухнув порив крижаного холодного повітря та важкого мокрого снігу.

*«Чому ніхто не створить пристрій для видалення снігу?» — запитала Мері оточуючих.*

*«Та вже багато разів намагалися, — відповіли їй. — Це неможливо».*



«Нісенітниця, — думала Мері, поки робила креслення у нотатнику. — Чому б не розташувати в салоні важіль, що рухатиме планку зовні, яка видалятиме сніг?»

Для неї це здавалося абсолютно простим. Пізніше, повернувшись додому у Бірмінгем, вона знову взялася до своїх замальовок. Жінка витратила певний час на вдосконалення креслень — зробила їх докладнішими, більш деталізованими. Нарешті задоволена, вона понесла свій винахід до невеличкої компанії-виробника, аби зробити модель. А потім вона подала заявку на патент.

*«Мій винахід стосується поліпшення пристроїв для очищення вікон. У ньому планка рухається за допомогою ручки, розташованої у салоні автомобіля», — зазначила Мері у технічній специфікації свого патенту.*

Іншими словами, внутрішній важіль мав рухати планку, що містилася зовні.

Склоочисник Мері був зроблений із дерев'яних рейок та шматків гуми. Жінка спроектувала винахід так, щоб пристрій можна було знімати погожої днини, аби він не погіршував видимість у трамваї. Одним із найважливіших елементів склоочисників було існування противаги.

*«Її використано, — як пише винахідниця, — аби забезпечити рівномірний тиск по всій площі скла, на якому застосовується мій поліпшений пристрій для очищення вікон».*

Інакше кажучи, щоб змитати сніг. 1903 року Мері отримала патент на пристрій для очищення вікон — склоочисник. Щойно винахід був захищений патентом, вона написала до великої канадської компанії та запропонувала їм купити ліцензію на склоочисники. Вони не зацікавилися. Розглянувши пропозицію, вони вирішили, що її винахід, якщо й має комерційну цінність, то вкрай дріб'язкову. Вони просто не вірили, що це буде продаватися.

**До того, як склоочисники набули широкого вжитку, водії натирали скло шматочками моркви або цибулі, сподіваючись, що таким чином утвориться масна плівка, яка відштовхуватиме воду.**

