

11 июля – Всемирный день шоколада



Откуда берется шоколад?

На экваторе, в жарком и влажном климате, растет удивительное вечнозеленое дерево – Theobroma cacao, по другому – шоколадное дерево. Высота какао-деревьев колеблется от 5 до 7 метров, в срок жизни – от 25 до 30 лет. Плод дерева какао напоминает маленькую дыню, а во внутренней мякоти содержится от 20 до 40 зерен – какао-бобов.



Кто первым из европейцев попробовал шоколадный напиток?

В 1502 году Христофор Колумб пристал к берегам Америки, где открыл множество новых удивительных продуктов, в том числе и какао. Европа узнала о напитке из какао-бобов благодаря испанскому конкистадору Эрнану Кортесу. В отличие от Колумба, Кортес привез не только сами плоды, но и рецепты приготовления шоколадного напитка.

Кто первым из европейцев попробовал шоколадный напиток?

Христофор Колумб



Эрнан Кортес





12 марта 2004 года открылся музей шоколада в нашей Владимирской области, в г.Покров, в котором представлена вся пятисотлетняя история этого лакомства. Первый и единственный в мире памятник шоколаду был торжественно открыт там же 1 июля 2009 года.

Где производят шоколад в нашей стране?

Кондитерские фабрики России



Кондитерские фабрики России



Как делают шоколад?



Как делают шоколад?



Разновидности шоколада

В зависимости от состава в соответствии с европейским подходом шоколад можно классифицировать на черный, молочный и белый. Черный шоколад, в свою очередь, подразделяется на темный и горький. По форме шоколад классифицируется на шоколад в плитках, фигурный, узорчатый и в форме медалей. В зависимости от способа обработки шоколада он подразделяется на десертный и обыкновенный. Шоколадные конфеты разделяются по виду в зависимости от конфетных масс, используемых для начинок.

Разновидности шоколада



Интересные факты о шоколаде

- Деревья какао могут жить до 200 лет, но плодоносят они лишь 25 лет;
- ацтеки считали, что семена какао были даром Бога мудрости, они были настолько значимы, что некоторое время использовались в качестве денег;
- исследования показали, что черный шоколад улучшает память, внимание, время реакции и навыки решения задач за счет увеличения притока крови к мозгу. Кроме того, черный шоколад улучшает зрение в условиях плохой видимости (к примеру, во время дождя);

Интересные факты о шоколаде

- самой ценной плиткой шоколада в мире считается Cadbury, которой уже исполнилось 100 лет. Она принадлежала капитану Роберту Скотту в его первой экспедиции к Антарктике. Шоколадка, так и не тронутая Скоттом, была продана на аукционе в Лондоне в 2001 году за 687 долларов;
- технически белый шоколад — не шоколад вовсе. В нем не содержится какао;
- один кусочек шоколада предоставит вам достаточно энергии, чтобы пройти 45 метров;

- самой большой плиткой шоколада, которая была занесена в Книгу рекордов Гиннеса, была шоколадка весом 4,41 тонны и с размерами 5,6 x 2,75 x 0,25 метров;
- из-за такого вещества как «теобромин», шоколад является ядовитым продуктом для животных;
- шоколад используют не только в кулинарии, но и в косметологии: для оздоровительных процедур его используют многие салоны красоты;
- детям шоколад можно есть только с 3-х лет, оптимальная норма для ребенка в день – 2-3 квадратика от шоколадной плитки.

Спасибо за внимание!

