

Все в шоколаде

Виртуальный журнал Ангасяковской модельной
библиотеки



В рубриках журнала читайте:

Шоколадное прошлое

Как появился шоколад

Знаете ли вы?

О пользе шоколада

Арифметика

Шоколад в цифрах.

Шоколадная мастерская

Шоколадница или как красиво упаковать шоколад

Техника скрапбукинга: открытка - шоколадница





Как появился шоколад



История шоколада начинается с 1000 г. до н.э., когда аборигены Латинской Америки (племя ольмеков) впервые обратили внимание на плоды шоколадного дерева. Считается, что шоколад – это производное от *xocolātl*. У древних аборигенов это слово означало «горькая вода». Дело в том, что лакомство изначально употреблялось только в жидком виде, с добавлением жгучего перца и зерен сахарной кукурузы. Какао смешивали с этими необычными ингредиентами, взбивали в воде, пока не появлялась пена, и пили только тогда, когда напиток начинал бродить. Примечательно, что употреблять его разрешалось только вождям. Женщины, дети и простолюдины не имели права прикасаться к божественному нектару. Такие же традиции были у племени майя и у ацтеков. Они даже поклонялись богу какао по имени Эк-Чуах. Первым европейцем, отведавшим заморское лакомство, стал мореплаватель Колумб. К сожалению, он не смог по достоинству оценить холодный и пряный напиток, поэтому отдал зерна американским индейцам. В Испанию плоды шоколадного дерева попали в XVI веке благодаря Кортесу – конкистадору, который завоевал Мексику. Разгромив ацтеков, он стал обладателем уникальных какао-плантаций и наладил поставки по всей Европе. Испанские монахи и идалго, которые занимались изготовлением десерта, изменили рецептуру, исключив перец и пряности и добавив сахар. Благодаря этому напиток стал сладким и приятным на вкус, к тому же подавался в горячем виде.

В Средневековье десерт был в буквальном смысле на вес золота из-за высоких налогов и трудностей производства. Во Франции с лакомством познакомилась благодаря жене Людовика, Анне Австрийской. Англичане и немцы незамедлительно подхватили модную тенденцию. Шоколад стал изысканным десертом для вельмож и высокопоставленных особ, а шоколадные дома вскоре заполнили все улицы Парижа и Лондона.

В 1847 году британский кондитер Фрай сделал революционное открытие: добавил в десерт какао-масло, из-за чего шоколад застыл и затвердел. Так появился первый плиточный шоколад. С середины XIX века новое кондитерское изделие стали производить крупнейшие фабрики мира: английская Cadbury (прославившаяся батончиками Wispa и Picnic), швейцарская Nestle (которая изначально была ориентирована на выпуск искусственных молочных смесей для грудничков), российская «Эйнем» (которая впоследствии была переименована в «Красный октябрь»). На сегодняшний день существует огромное количество как крупных компаний, так и индивидуальных изготовителей продукции hand made. Всемирный день шоколада стал свидетельством популярности этого кондитерского изделия во всем мире и среди всех народов и поколений.



Знаете ли вы?

О пользе шоколада

Шоколад является не только вкусным, но и очень полезным десертом. При умеренном употреблении он стабилизирует давление, нормализует работу сердца и оказывает благотворное влияние на нервную систему. Всего одна долька повышает настроение и помогает бороться с депрессией.

Самым полезным считается черный шоколад с высоким содержанием какао-бобов (свыше 70 %). Он улучшает зрение, память, скорость реакции, уменьшает риск инсульта и инфаркта, онкологических заболеваний, укрепляет иммунитет.

Ученые доказали, что у людей, употребляющих какао-продукт если не каждый день, то довольно регулярно, риск сердечно-сосудистых заболеваний снижается на 37 %.



Шоколад в цифрах



- Продолжительность жизни шоколадных деревьев – 200 лет, из них всего 25 они плодоносят.
- В мире существует 300 разновидностей какао-бобов и 400 различных ароматов.
- Швейцарцы – рекордсмены по поеданию сладости. Каждый из них, согласно статистическим данным, ежегодно съедает 11,8 кг шоколада.
- Самую большую плитку изготовили англичане. Ее вес составляет 5,8 тонн.

Шоколадная мастерская

Шоколадница или как красиво упаковать шоколад

В преддверии праздников, мы начинаем ломать голову, а чтобы такое подарить? Как правило, такие поиски заканчиваются огромными затратами и не всегда покупкой удачных подарков. К сожалению, мы очень часто забываем, что в некоторых случаях даже ромашка, подаренная от души бывает намного дороже, чем огромный букет орхидей. Давайте помнить об этом почаще)

Рубрика «Шоколадная мастерская» как раз посвящена подаркам, а вернее их оригинальному оформлению. А если быть точнее — как красиво упаковать шоколадку. Здесь может быть два варианта. Если у вас достаточно времени и желания, предлагаем вам мастер - класс по изготовлению шоколадницы с кармашками для чая в стиле скрапбукинг. А для начала посмотрите, как можно красиво оформить подарок-шоколадку.



<https://www.youtube.com/watch?v=-DXEBinuCvI> Шоколадница или как красиво оформить шоколад

<https://www.youtube.com/watch?v=di0XB4G-kEk> ШОКОЛАДНИЦА С КАРМАШКАМИ ДЛЯ ЧАЯ/ Подарок на 8 марта / Подарок своими руками.

С Днём ШОКОЛАДА

Пусть жизнь твоя
будет яркой и сладкой
Забудь о проблемах
и съешь шоколадку!

