

Шоколадная



история

Родиной шоколадного дерева (какао) является Центральная и Южная Америка





Слово «шоколад» происходит от слова (щоколатль), что в переводе с ацтекского означает «горькая вода».





В Европе напиток из
какао стал известен с
1520- годов.

Вкус напитка
изменился!

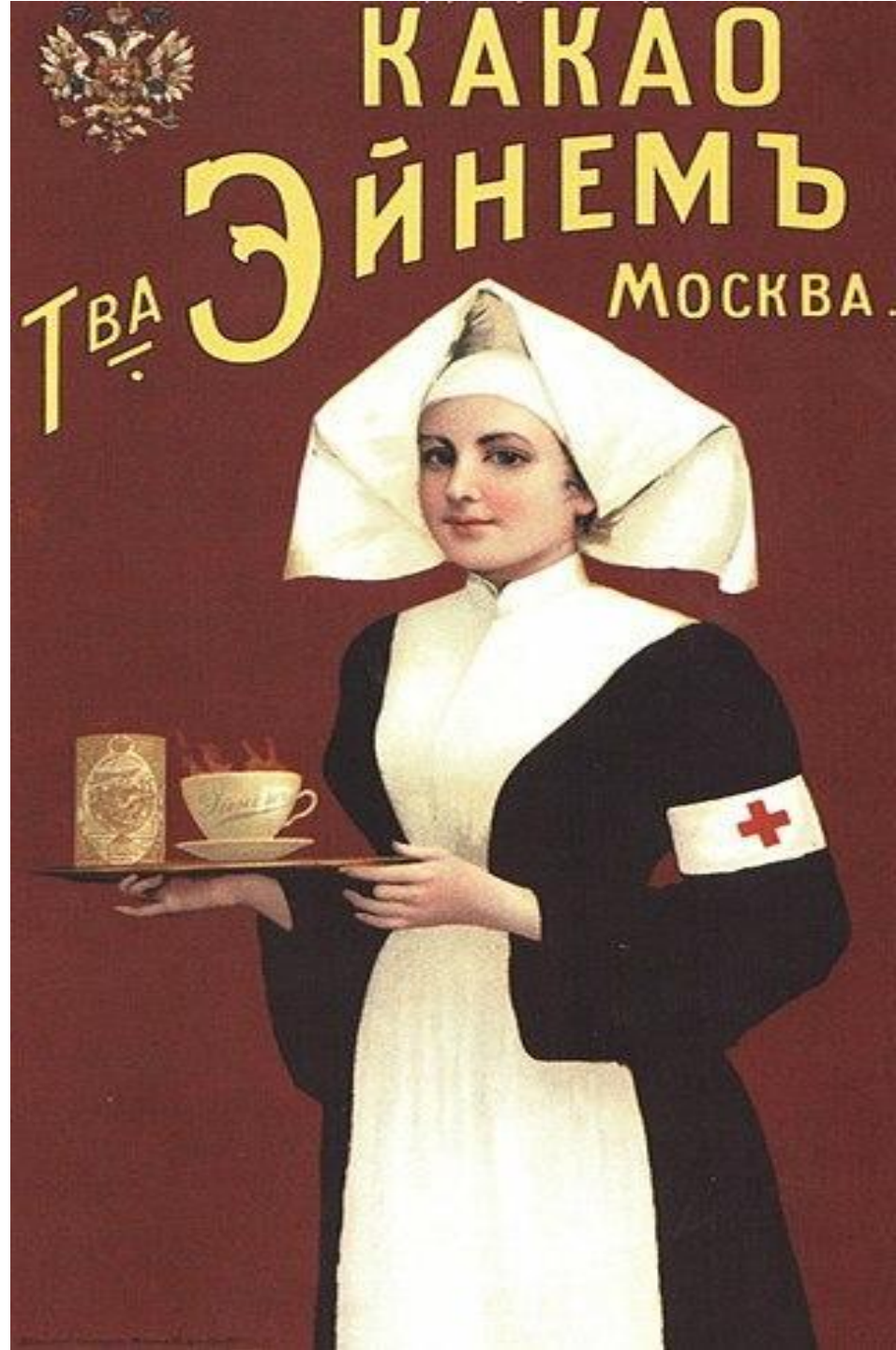
Его стали готовить
сладким, а не горьким.
Сладкий шоколадный
напиток употребляли
горячим. Так появился
горячий шоколад!

Горячий шоколад



Какао-напиток

В начале 19 века горячий шоколад продавался в аптеках как средство для сил и бодрости!





Шоколадное дерево (какао)



**Какао-бобы –
плоды
шоколадного
дерева**

Какао-бобы разных сортов

















Шоколадный меланжер



Какао-масло

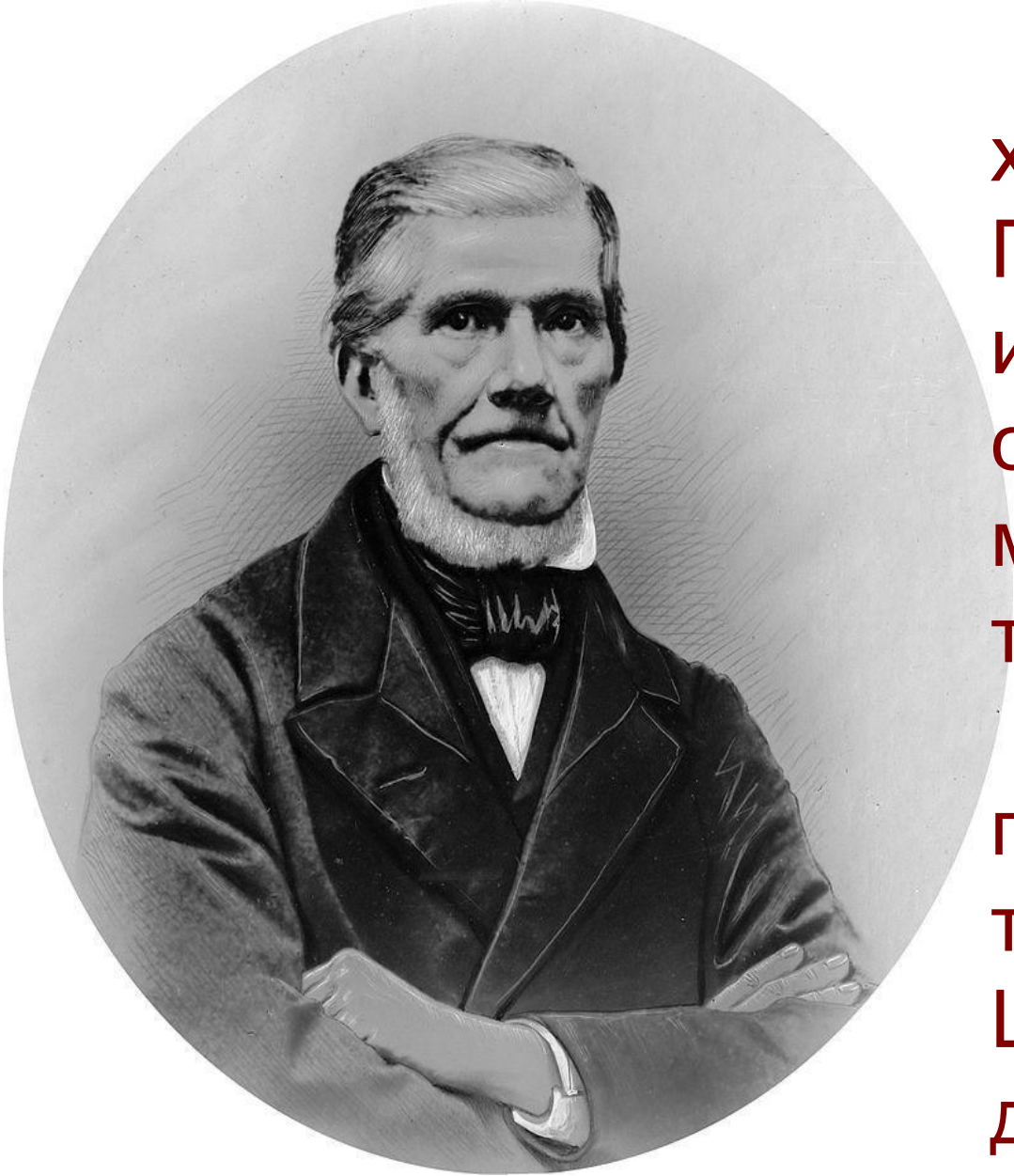




Золотый
Октябрь

КАКАО ПОРОШОК

ЗОЛОТОЙ ЯРЛЫК®



Голландский химик Конрад ван Гутен в 1828 г. изобрёл недорогой способ выжимки масла какао из тёртого какао.

Это открытие позволило издавать твёрдый шоколад. Шоколад стал доступнее по цене.

Первую шоколадку произвели в
1842 году в Бристоле
(Великобритания)





Виды шоколада: горький (тёмный),
молочный, белый и рубиновый.



- Горький (тёмный) шоколад: тёртое какао, сахарная пудра, масло какао.
- Молочный шоколад: тёртое какао, сахарная пудра, масло какао, сухое молоко.
- Белый шоколад: масло какао, сахарная пудра, сухое молоко, ванилин.
- Рубиновый шоколад: тёртое какао, сахарная пудра, масло какао.

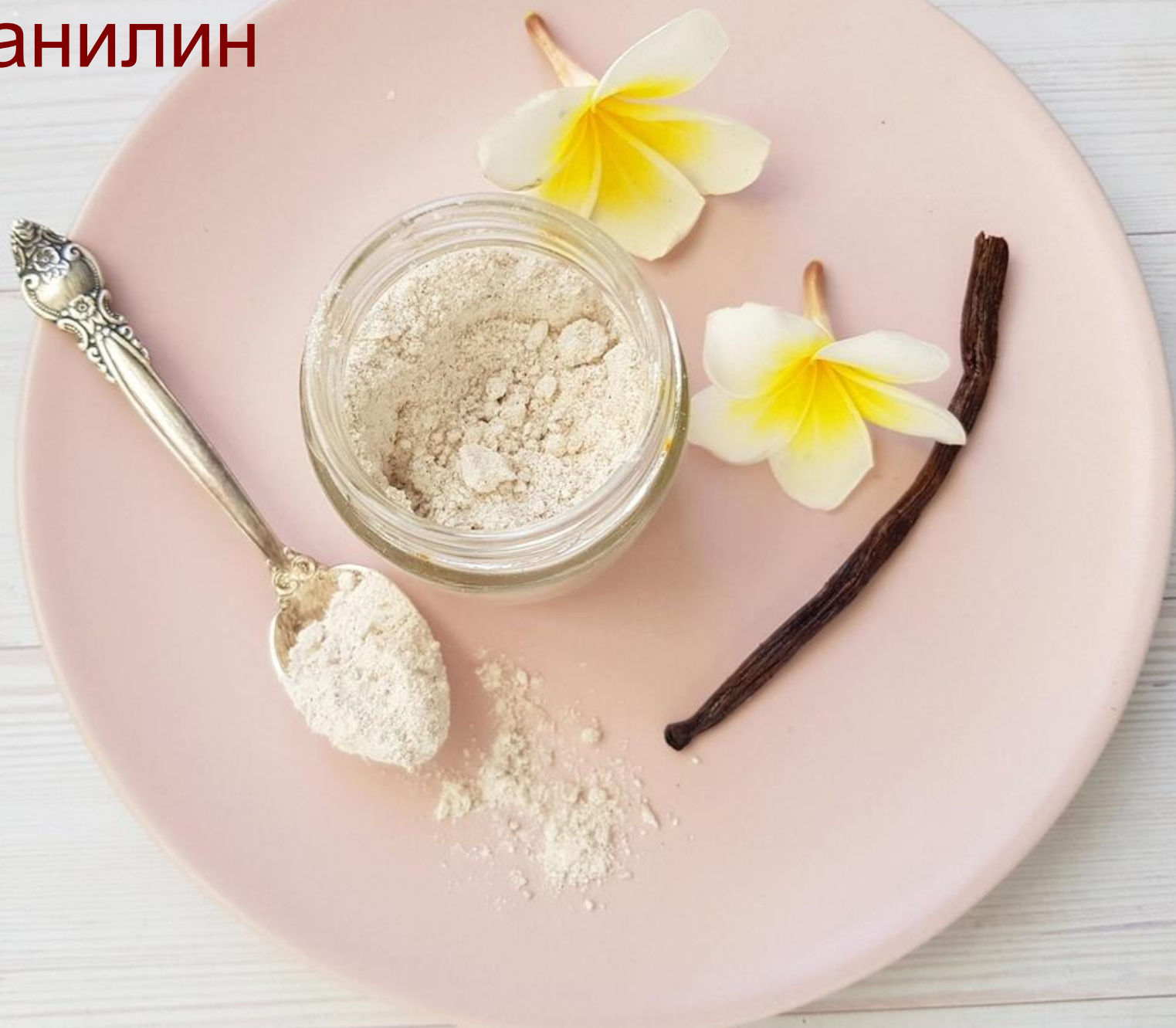
Какие шоколадки быстрее растают?



Сухое молоко



Ванилин



Рубиновый шоколад имеет ягодный вкус и натуральный розовый цвет. Почему?









Пористый шоколад



Вес шоколадки 5792,5 кг., размер 4*4 м. Великобритания.





Шоколатье



13 сентября – Всемирный день шоколада!

11 июля - День шоколада во Франции и в России.

7 июля, 28 октября – День шоколада в США.

4 сентября – День шоколада в некоторых странах.





«Шоколадная фея» -
памятник шоколаду,
г. Покров
Владимирской
области, Россия.

город Покров,
Владимирская
область, Россия





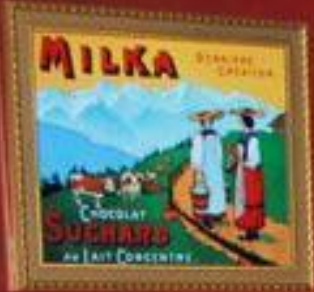




Кacao

Кacao





Брюгге, Бельгия





Fruited
Milk Chocolate
Assorted

Fruited
Milk Chocolate

Fruited
Milk Chocolate

Caribbean
Candy

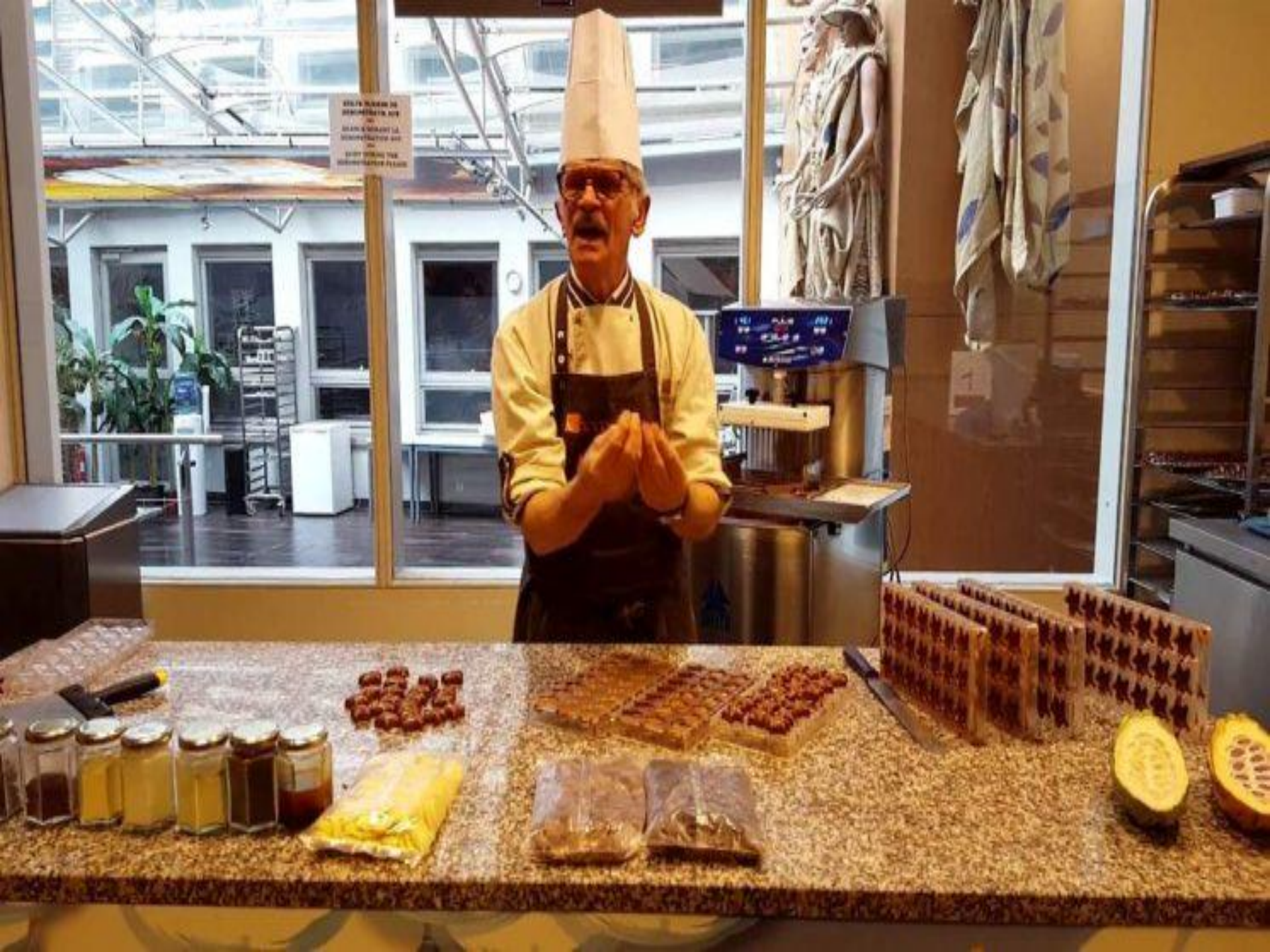
Fruited
Milk Chocolate

Caribbean
Candy

Fruited
Milk Chocolate

Fruited
Milk Chocolate





PLEASE DO NOT
SMOKE OR DRINK
ALCOHOLIC BEVERAGES
IN THIS AREA
THANK YOU



Музей шоколада на реке Рейн, Кёльн, Германия







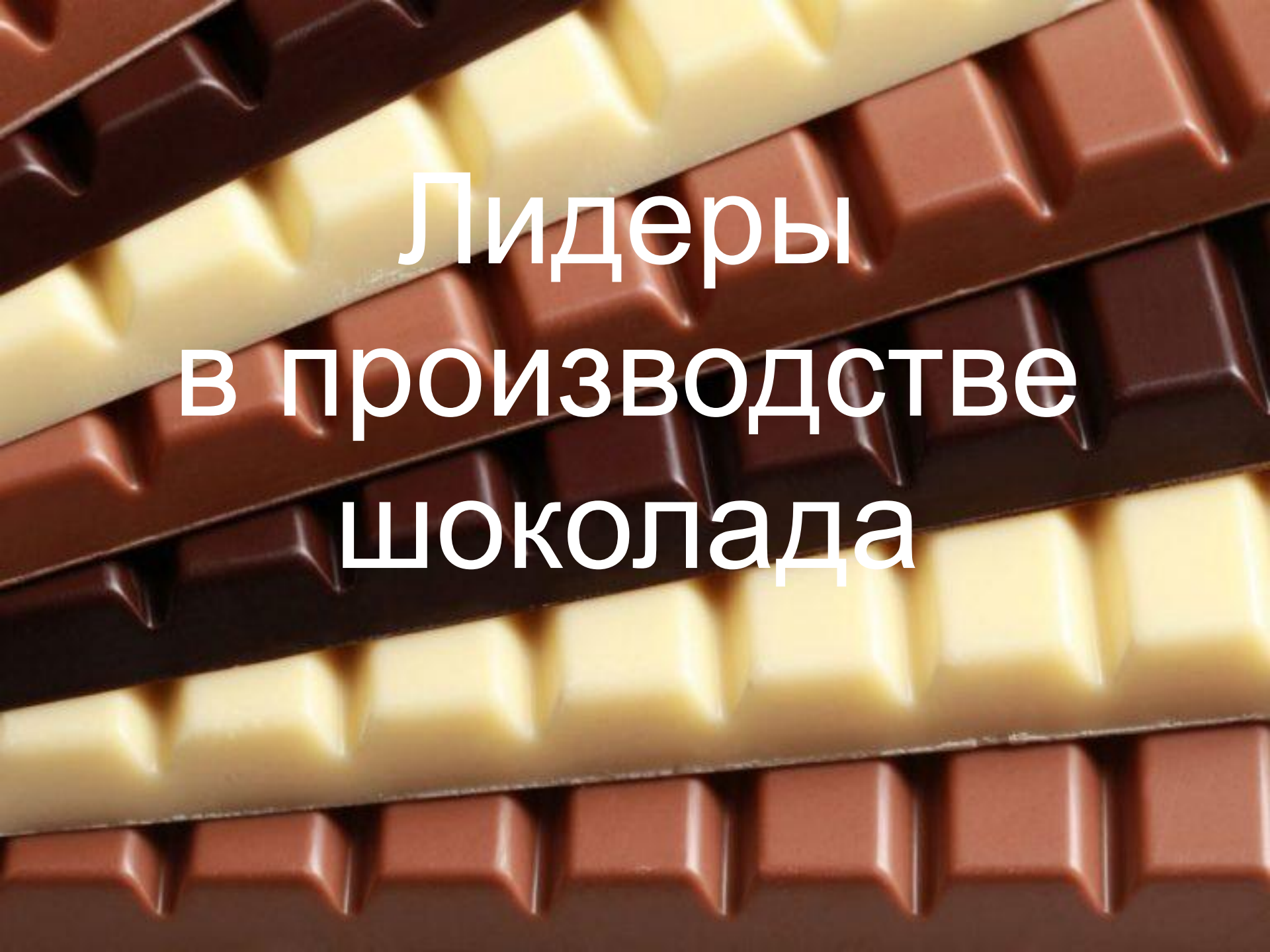


€20/kg

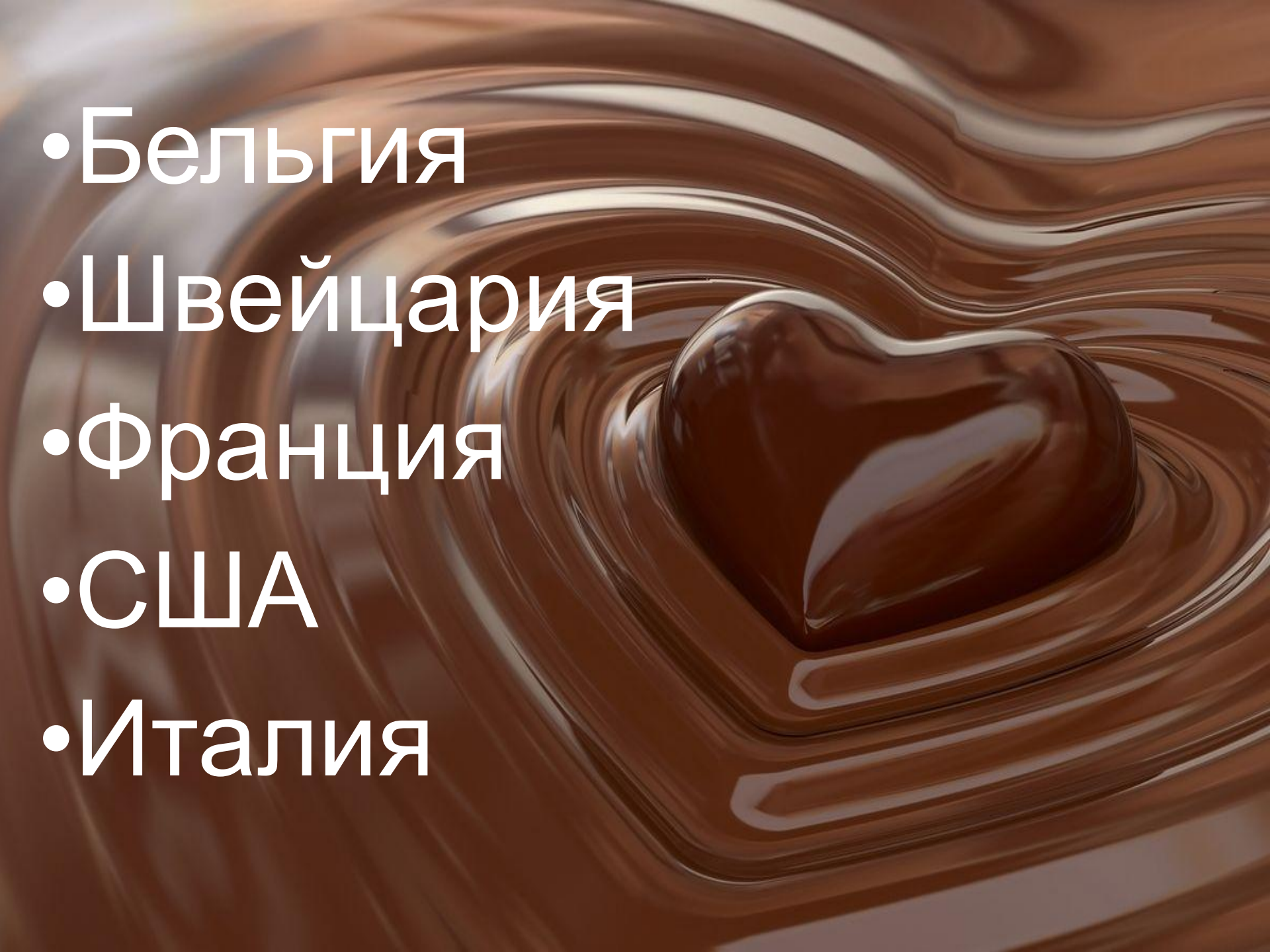



Von Hand gewickelt

Lindt
NOUVELLE CONFISERIE


A close-up photograph of a chocolate bar, showing alternating segments of dark chocolate and light-colored (possibly white or milk) chocolate. The segments are arranged in a repeating pattern, creating a strong diagonal visual rhythm. The lighting is soft, highlighting the texture and sheen of the chocolate.

Лидеры
в производстве
шоколада

- 
- Бельгия
 - Швейцария
 - Франция
 - США
 - Италия



Лучшие марки
российского
шоколада


 ВЕРНОСТЬ
 КАЧЕСТВУ.

АПРИОРИ

НАТУРАЛЬНЫЕ
 АНТИОКСИДАНТЫ
 КАКАО

2 плитки по 36 г

99% какао

ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД

20 плиток по 5 г

Произведено кондитерской фабрикой «Верность качеству» по собственному рецепту


 ВЕРНОСТЬ
 КАЧЕСТВУ.

АПРИОРИ

НАТУРАЛЬНЫЕ
 АНТИОКСИДАНТЫ
 КАКАО

*Мята
натуральная*

ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД

2 плитки по 36 г

Произведено кондитерской фабрикой «Верность качеству» по собственному рецепту


 ВЕРНОСТЬ
 КАЧЕСТВУ.

АПРИОРИ

НАТУРАЛЬНЫЕ
 АНТИОКСИДАНТЫ
 КАКАО

85% какао

ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД

2 плитки по 36 г

Произведено кондитерской фабрикой «Верность качеству» по собственному рецепту


 ВЕРНОСТЬ
 КАЧЕСТВУ.

АПРИОРИ

НАТУРАЛЬНЫЕ
 АНТИОКСИДАНТЫ
 КАКАО

*Чукаты апельсина
и лепестки миндаля*

ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД

2 плитки по 36 г

Произведено кондитерской фабрикой «Верность качеству» по собственному рецепту


 ВЕРНОСТЬ
 КАЧЕСТВУ.

АПРИОРИ

НАТУРАЛЬНЫЕ
 АНТИОКСИДАНТЫ
 КАКАО

75% какао

ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД

2 плитки по 36 г

Произведено кондитерской фабрикой «Верность качеству» по собственному рецепту


 ВЕРНОСТЬ
 КАЧЕСТВУ.

АПРИОРИ

НАТУРАЛЬНЫЕ
 АНТИОКСИДАНТЫ
 КАКАО

*Чукаты апельсина
и лепестки миндаля*

ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД

2 плитки по 36 г

Произведено кондитерской фабрикой «Верность качеству» по собственному рецепту


 ВЕРНОСТЬ
 КАЧЕСТВУ.

АПРИОРИ

НАТУРАЛЬНЫЕ
 АНТИОКСИДАНТЫ
 КАКАО

ЛОСЮТИ

ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД

2 плитки по 36 г

Произведено кондитерской фабрикой «Верность качеству» по собственному рецепту





РУССКИЙ ШОКОЛАД
-1998-

Шоколад
ПОРИСТЫЙ
«Кофе со сливками»



РУССКИЙ ШОКОЛАД
-1998-
Шоколад
ПОРИСТЫЙ
«Ягоды»



РУССКИЙ ШОКОЛАД
-1998-
Шоколад
ПОРИСТЫЙ
«Горький»

РУССКИЙ ШОКОЛАД
-1998-
Шоколад
ПОРИСТЫЙ
«Молочный»

РУССКИЙ ШОКОЛАД
-1998-
Шоколад
ПОРИСТЫЙ
«Молочный»

РУССКИЙ ШОКОЛАД
-1998-
Шоколад
ПОРИСТЫЙ
«Темный»

РУССКИЙ ШОКОЛАД
-1998-
Шоколад
ПОРИСТЫЙ
«Детский Торт»







Трастный Октябрь

Трастный Октябрь®



НАБОР КОНФЕТ
с целым и дробленным фундуком



Трастный Октябрь



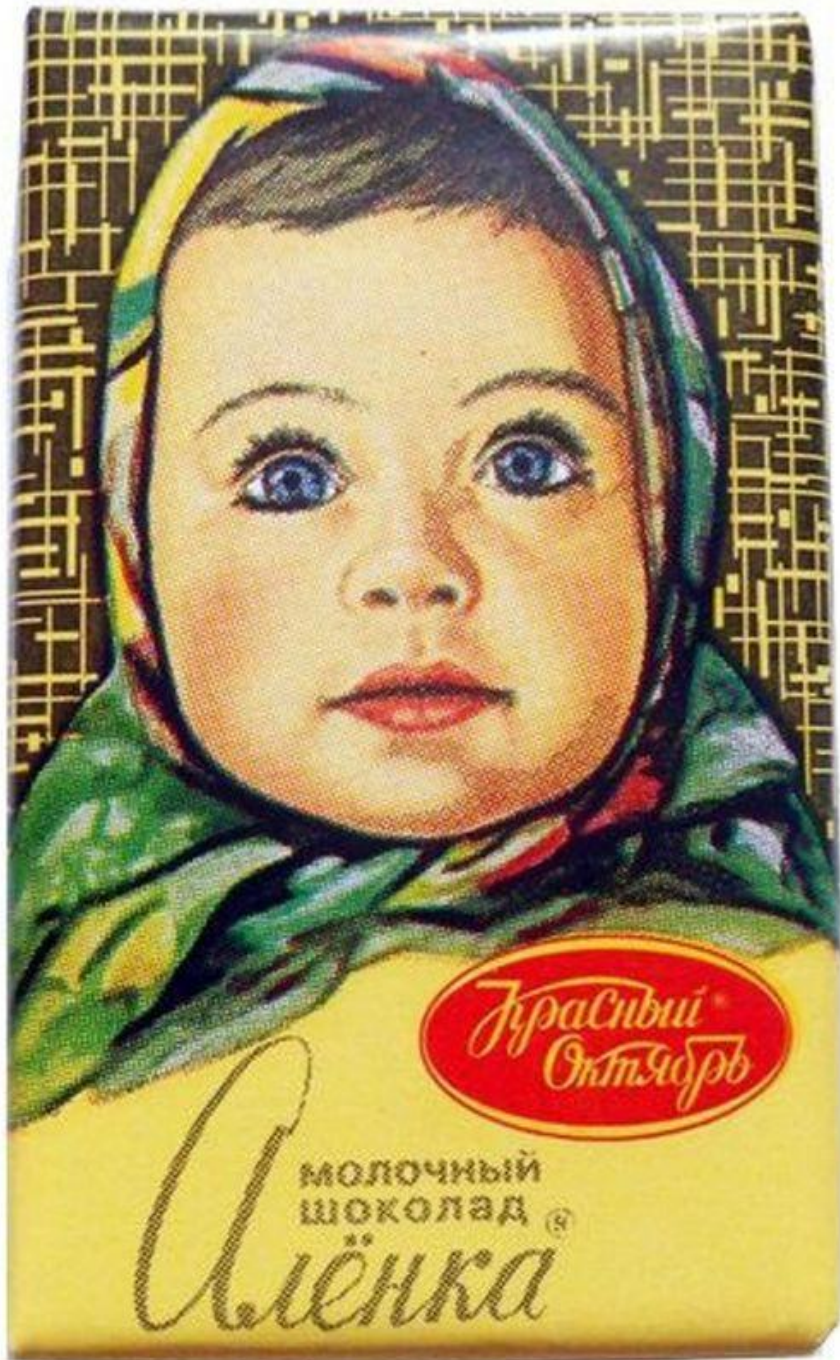


ШОКОЛАД.

ШОКОЛАД.

КАК ТЕБЕ

ВСЕГДА Я РАД



Плитка шоколада
весом 100 гр.—
это норма на
1 неделю для
ребёнка 5-6 лет!



СПАСИБО!