



История шоколада



Здравствуйтесь, ребята!
Сегодня у нас необычная
тема!



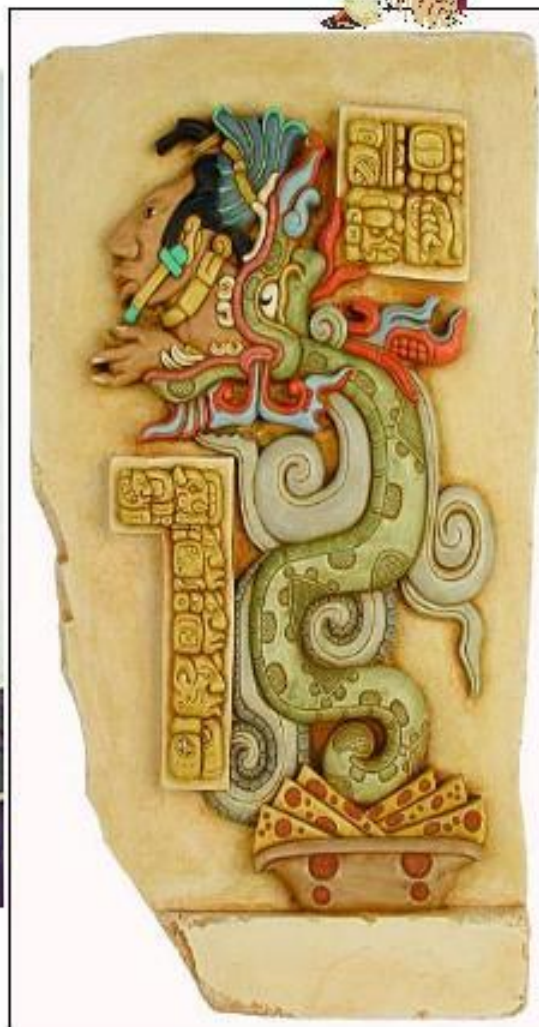
Откуда взялся ШОКОЛАД?

Что бы ответить на этот
вопрос мы отправимся
далеко в прошлое!



История шоколада началась очень давно.

Примерно
1500 лет до нашей эры



В низменностях на берегу Мексиканского залива в
Америке возникла цивилизация ольмеков.
Они первыми попробовали плоды какао-деревьев.



У индейцев майя
даже был свой бог какао.





У ацтеков есть красивая легенда о волшебном саде чародея Кветцалькоатля (у каждого народа свой Прометей)

Так у людей появился шоколад,....но стоп!
Что же такое шоколад?

- Ответ мы найдём в самом слове!

Шоколад – чоколатль - Chосо – пена и latl – вода



Пожалуй самым большим любителем шоколада
был король ацтеков Монтесума



В течении дня король
выпивал до 50 чашечек
шоколадного напитка.

Первым европейцем, который попробовал шоколад был Христофор Колумб



Вместе с прочими
диговинками «Нового Света»
Колумб привёз в Испанию
плоды какао-деревьев



К сожалению испанский двор интересовало только золото. На какао-бобы просто не обратили внимание.



THE FIRST VOYAGE.

Christopher Columbus is represented as sailing from Palos through the Strait of Gibraltar, from Palos de Maricenas. His command was for the ships of Ferdinand and Isabella to the north of West Indies of the Ocean Sea. Arrived there, August 3, 1492, with three small caravels named the "Pinta," the "Niña," and the "Santa Maria" which after being abandoned by orders, accompanied Columbus to the land which, by orders and law, was...

Благодаря ему
испанский двор
впервые
познакомился с
шоколадным
напитком.



Эрнан Кортес

Монтесума радушно встретил Кортеса и его людей



Но Кортес предал Монтесуму

- Столица ацтеков была разграблена канкистадорами
- Что бы узнать секрет приготовления шоколадного напитка испанцы жестоко пытали индейских жрецов. После того как рецепт был записан все они были сожжены.

Вот этот рецепт...

- Какао порошок (зёрна обжаренных какао-бобов растирали с зёрнами молочной кукурузы)
- Сладкий сок агавы
- Мёд
- Ваниль

Канкистадоры добавили в него мускатный орех и сахар.

Из Нидерландов в Италию

• Благодаря контрабандистам шоколад попал в Нидерланды, а от туда в Италию



Именно в Италии появились первые Шоколатерии



**В 1700 году в Англии произошло событие,
которое прибавило шоколаду популярности не
только среди мужчин но и среди женщин**



англичане
добавили в
шоколад
молоко – это
нововведение
сделало его
вкус более
мягким

Дальше шоколад отправляется во Францию.
Испанская принцесса делает своему жениху
необычный свадебный подарок.



Анна Австрийская



Людовик 13

Шоколадное лакомство быстро завоевывает популярность. Среди фанатов шоколада были:



**Мария Тереза
(супруга Людовика 14)**

А также фаворитки
Людовика 15.....



мадам де Помпадур



Мадам де Барри

Мария привезла с собой во Францию личного «шоколатье» - так появилась при дворе эта новая профессия.



Мария Антуанетта



Людовик 16

Шоколад – это лакомство или лекарство?

- Известный целитель Кристофер Людвик Хофман лечил шоколадом кардинала Ришелье

- В Бельгии первыми производителями шоколада были фармацевты



кардинал Ришелье



Шоколад способен исцелить от грусти.
Эта мудрость известна каждому ребёнку



Шоколад способен вдохновить на создание шедевра !



Швейцарский
художник
Жан Этьен Лиотар



В ПЛОТЬ ДО НАЧАЛА 19 ВЕКА ШОКОЛАД ОСТАВАЛСЯ НАПИТКОМ!!!



Пока швейцарский шоколатье Франсуа-Луи Кайе не измельчил необжаренные какао-бобы, что позволило превратить их в маслянистую массу. Уже через год в местечке Веве появилась первая шоколадная фабрика.



Как же появилась первая плитка шоколада?

- В 1828 году голландцу Конраду ван Хоутену удалось в чистом виде получить какао-масло, благодаря которому шоколад стал твёрдым.





Первая плитка!

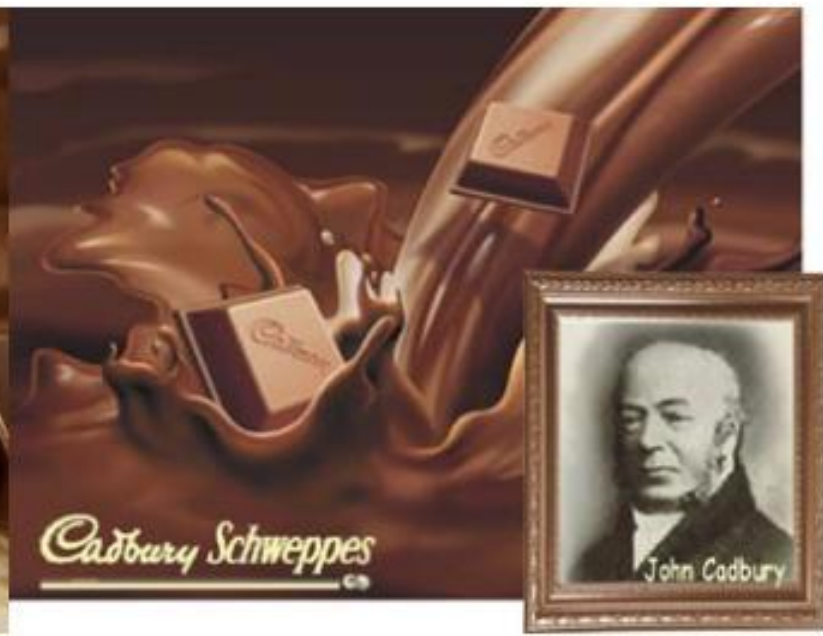
В середине 19 века, к юбилею королевы Виктории, фирма «Фрай и сыновья» выпустила первую шоколадную плитку:

- Какао-бобы
- Сахар
- Масло какао
- Ликёр



Братья Кедбери клювом не щёлкали

- В 1919 году фирма «Братья Кедбери» выкупает производство «Фрай и сыновья», и становится ведущим производителем и поставщиком шоколада в Англии.



Но это всё был горький шоколад. Кто же создал молочный?



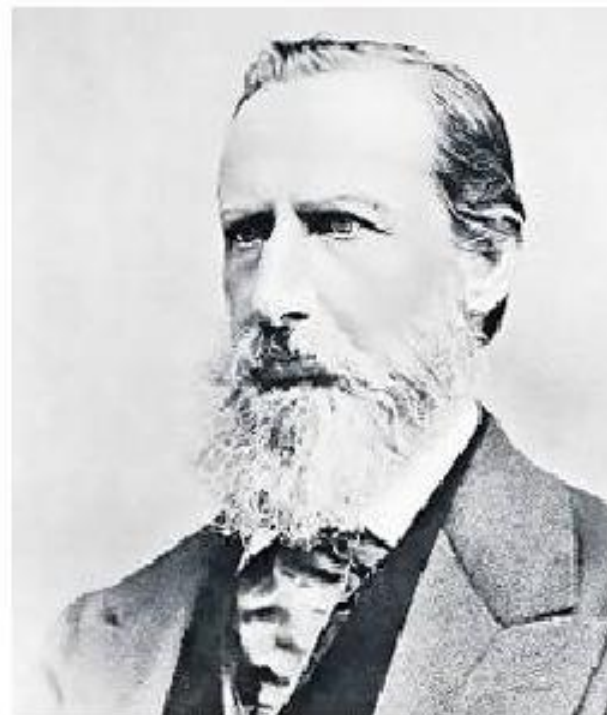
Даниэль Петер
(швейцарец)

В 1875 году швейцарец
Даниэль Петер создал
первый молочный
шоколад добавив в рецепт
сухое молоко.



Началась эра молочного шоколада!

- В начале 20-го века его соотечественник Генри Нестле стал по его рецепту выпускать молочный шоколад под своей маркой «НЕСТЛЕ».

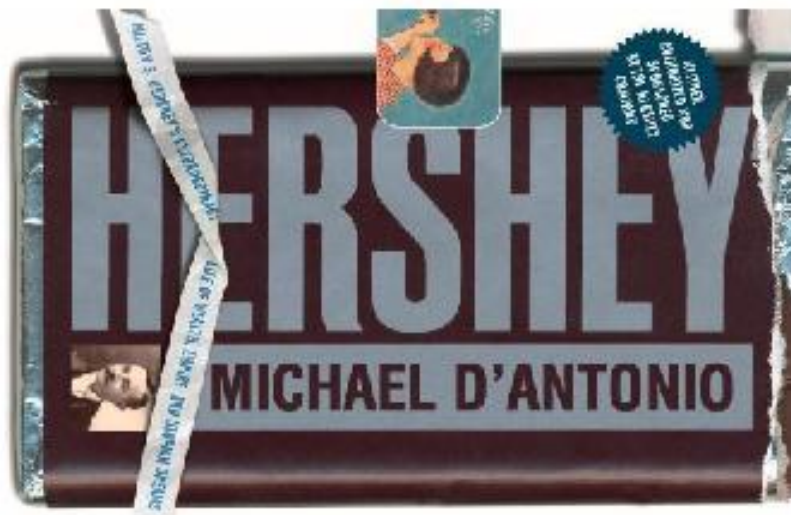


Он стал популярен во всём мире!



Опыт Нестле тут же переняли:

- в Англии – «КЕДБЕРИ»,
- Бельгии «КАНЕБО»
- Америке – Милтон Херши



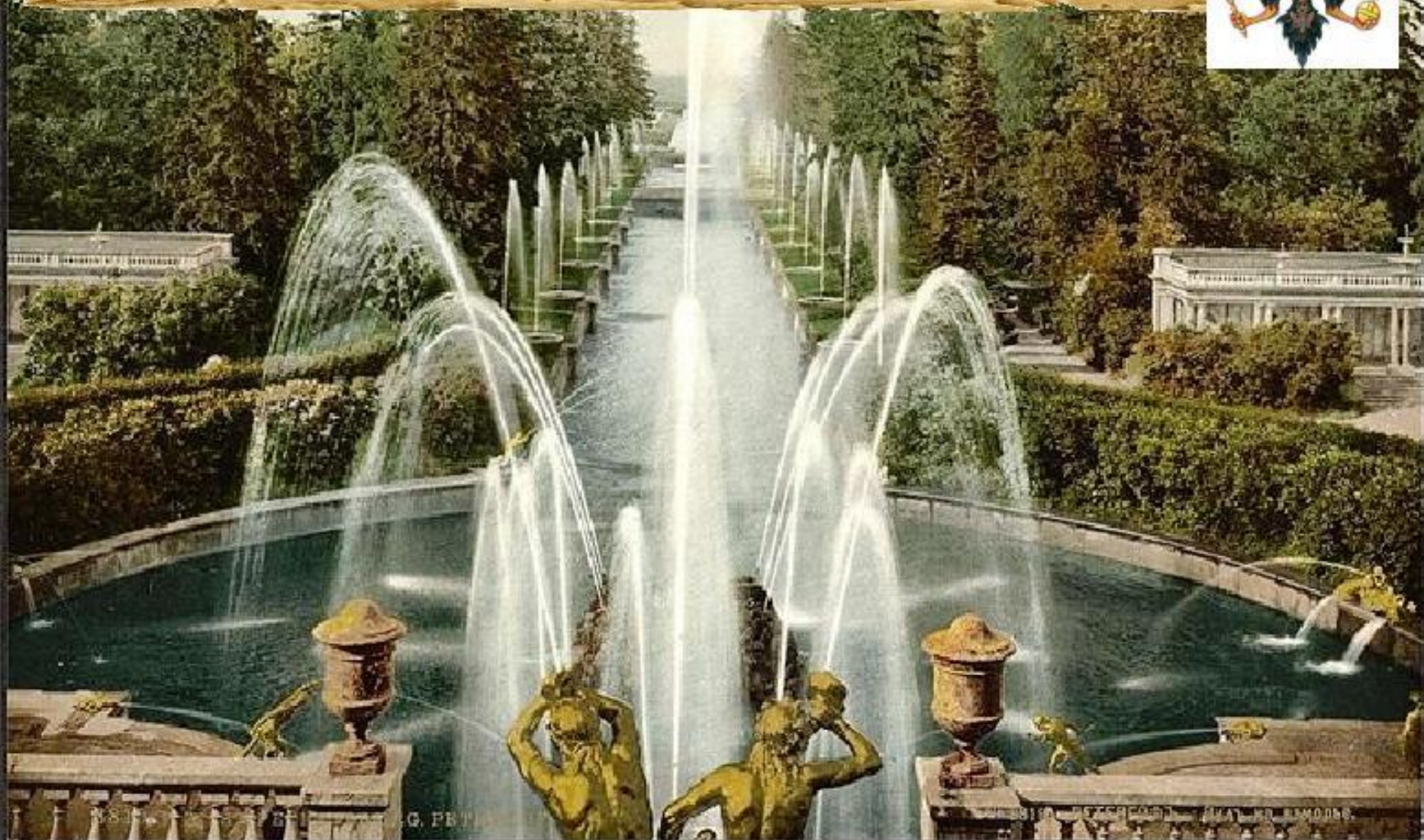
А КАК ЖЕ БЕЛЫЙ ШОКОЛАД?!



- В 1930-м году Нестле стал выпускать белый шоколад, а за ним и американская фирма M&Ms.

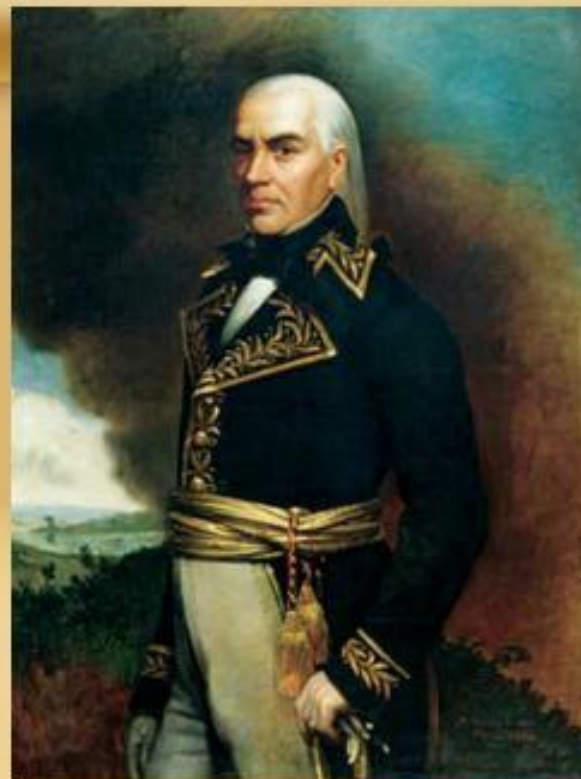


ВСЁ ЭТО ПРЕКРАСНО, НО КОГДА ЖЕ ШОКОЛАД
ПРИШЁЛ В РОССИЮ?!!





Екатерина II
XVIII век.



- Рецепт шоколадного напитка привёз в Россию латиноамериканский посол и офицер Франсиско де Миранда.



В середине 19-го века в Москве открылись первые шоколадные фабрики

их собственниками были иностранцы:

- Француз Адольф Сиу
- Немец Фердинанд фон Эйнем владелец «Эйнем» -
сегодня «Красный октябрь»



Маркетинг.....

- Коробки конфет «Эйнем» нередко украшали бархатом, кожей и шёлком, но не это интересно

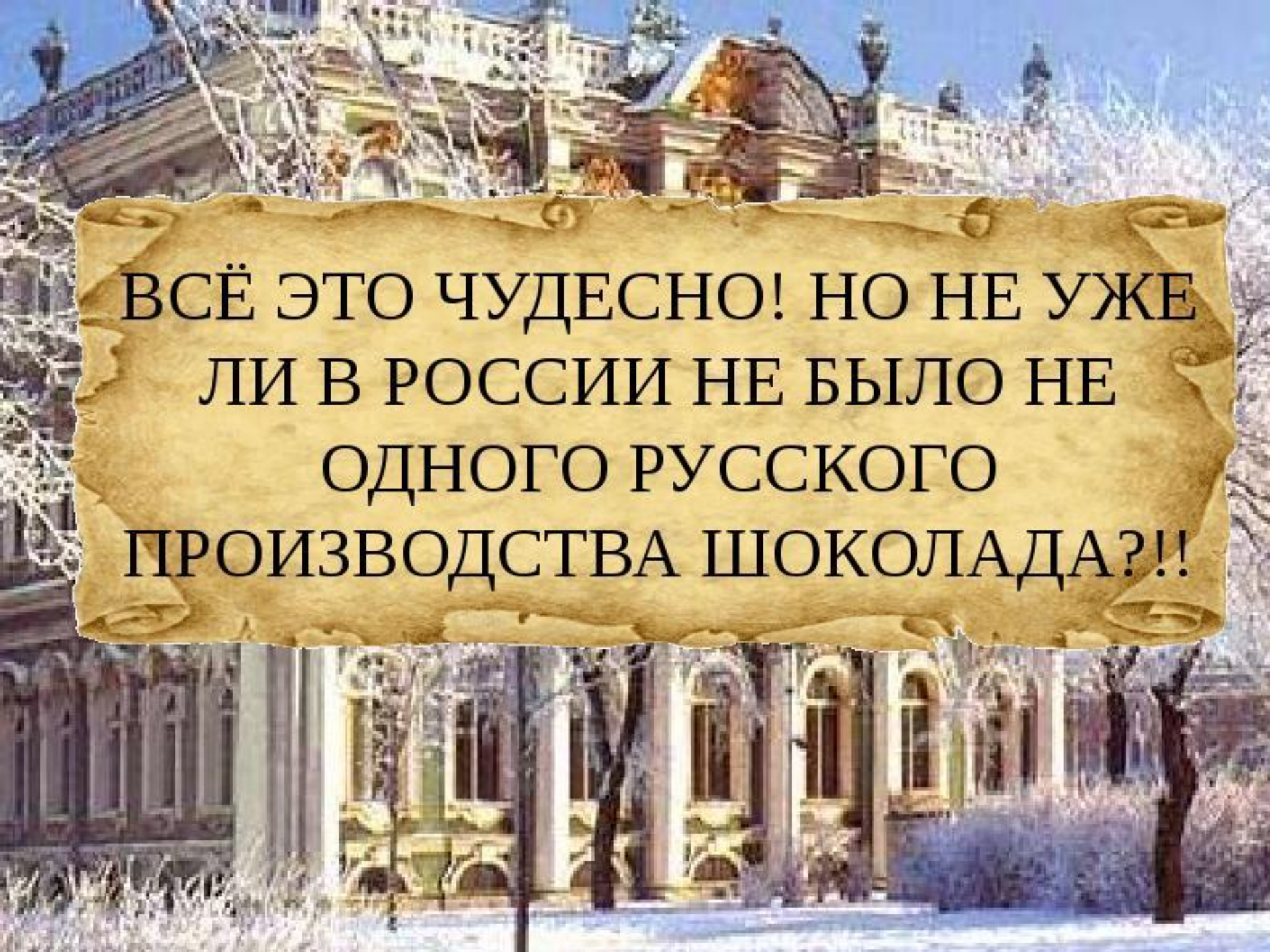




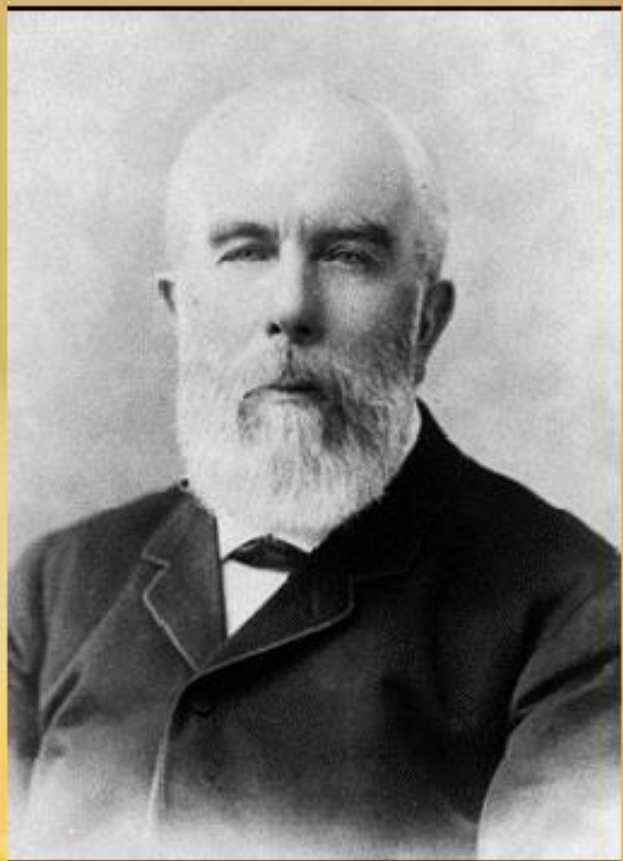
ЭЙНЕМЬ



В коробке конфет или какао
можно было найти ноты
специально написанных
мелодий

A scroll with text overlaid on a winter scene of a large building. The scroll is yellowish-brown with a torn edge and is positioned in the center of the image. The background shows a large, ornate building with a dome and many windows, surrounded by snow-covered trees and a clear blue sky. The text on the scroll is in Russian and reads: "ВСЁ ЭТО ЧУДЕСНО! НО НЕ УЖЕ ЛИ В РОССИИ НЕ БЫЛО НЕ ОДНОГО РУССКОГО ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДА?!!".

ВСЁ ЭТО ЧУДЕСНО! НО НЕ УЖЕ
ЛИ В РОССИИ НЕ БЫЛО НЕ
ОДНОГО РУССКОГО
ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДА?!!



Алексей Абрикосов



Купец Абрикосов был талантливым маркетологом





А, что же сейчас?



Фирма «ЭЙНЕМ»
теперь называется
«Красный октябрь»





1 июля 2009 года в
Покрове был
торжественно
открыт **памятник**
шоколаду- единственный
в мире памятник
шоколаду.





- На экваторе,
в жарком и
влажном
- климате,
растет
удивительно
е
вечнозелёное
дерево –
Theobroma
сасао.



Шоколад - пища богов

В экваториальном климате дерево какао цветёт круглый год. Цветы его имеют различные оттенки, от розового до красного.



Цветущее кофейное дерево

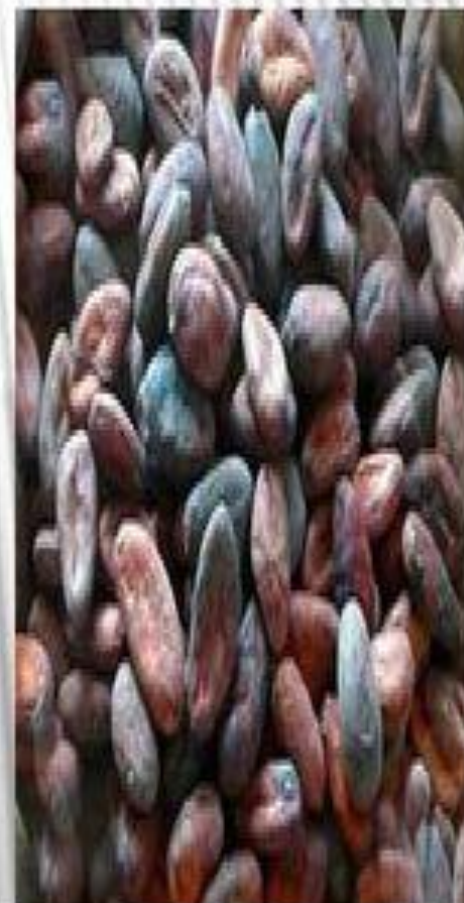
Созревшие плоды снимают и разрубают пополам. Под оболочкой плода находится бледно-розовая сладкая мякоть, а в ней скрывается от 20 до 40 семян, по форме напоминающих бобы. С одного дерева можно собрать 2 килограмма сырых бобов год.



Что внутри

Ферментация- это первый и очень важный этап обработки какао – бобов. От того насколько правильно и равномерно будут ферментированы бобы, во многом зависит запах, вкус и качество будущего шоколада.

Сырые какао – бобы засыпают в корзины , укрывают банановыми листьями и оставляют в таком состоянии на 5-6 дней, время от времени перемешивая. На жаре внутри корзины начинается брожение, температура повышается до + 50 градусов, а химический состав бобов претерпевает сложные изменения. Этот процесс называется ферментацией. В результате бобы теряют до 65% от своего первоначального веса, влажность уменьшается до 6 %. Цвет бобов меняется от фиолетового до коричневого, они приобретают нежный сладковато- маслянистый вкус и, самое главное, -



характерный шоколадный аромат

ферментация

Ферментированные какао – бобы моют и высушивают на солнце или в специальных аппаратах. Хорошо высушенные бобы упаковывают в плотные мешки из натурального материала и грузят на специальные суда. Так какао попадает на мировые рынки, а затем – на фабрики, где из них вскоре готовят настоящий шоколад



Сушка и транспортировка какао - бобов

Производство шоколада

