

«ШОКОЛАДУ КАЖДЫЙ РАД»

Познавательный час о шоколаде для подростков



ШОКОЛАДНОЕ ДЕРЕВО - КАКАО



Шоколадное дерево даёт урожай 2 раза в год.

Листочки у него блестящие, а цветочки выпускает желтенькие и целый год напролет это дерево дает плоды - бобы какао. Самое интересное - цветочки дерева прямо из коры ствола растут, превращаются в плоды - продолговатые «огурцы», до сорока сантиметров в длину и в них «обитают» до ста семян какао!



САМАЯ ДОСТОВЕРНАЯ ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ШОКОЛАДА

Где появился шоколад?

Там, где росли какао-бобы. А это – побережье Мексики, Южная и Центральная Америка. Дикорастущие деревья какао распространились оттуда.

Сейчас они выращиваются, в том числе в Азии. Но местность, где растет шоколад, достаточно ограничена, потому что бобам нужен теплый климат. В любой части света какао-деревья произрастают в районе 40-й параллели южной и северной широты.

Это – всемирный шоколадный пояс. В других местах растению или слишком жарко, или слишком холодно.

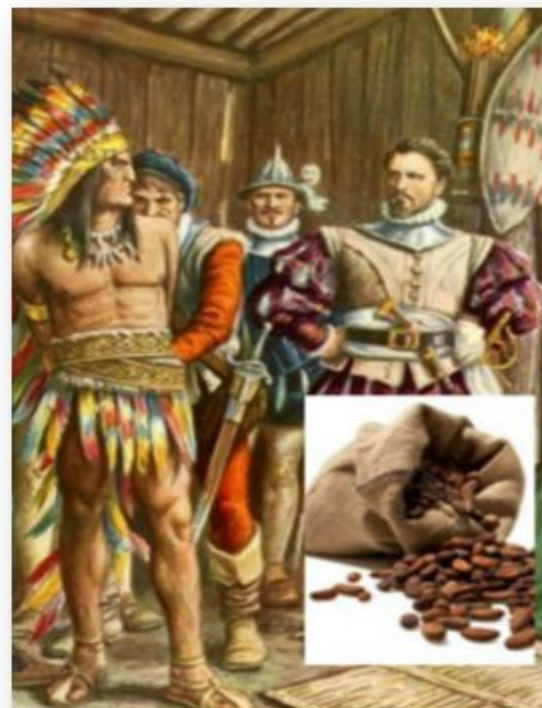


1502 год... Колумб высадился в месте, которое теперь называют Никарагуа. Он был первым европейцем, попробовавшим драгоценный шоколадный напиток - какао. Однако его вкус Колумбу не понравился...





Эрнандо Кортес



Когда Америку населили европейцы, они узнали о шоколаде. Эрнандо Кортес, испанский завоеватель, наладил поставку продукта в Испанию. Долгое время именно Испания продавала шоколад другим странам, являясь монополистом. Чтобы не появилось соперников на рынке, они хранили тайну создания лакомства под строжайшим запретом. Около 80 человек было казнено за то, что пытались раскрыть этот секрет.

ИСТОРИЯ ШОКОЛАДА В РОССИИ: КРАТКО ОБ ЭВОЛЮЦИИ В НАШИХ КРАЯХ

Пить шоколадный напиток в России полюбили во время правления императрицы Екатерины. Предположительно, государыню им угостил в 1786-м посол из Венесуэлы. Несколько десятилетий из-за дороговизны напиток потребляли лишь в аристократической и купеческой среде. Со временем его стали подавать в ресторанах и даже недорогих трактирах.

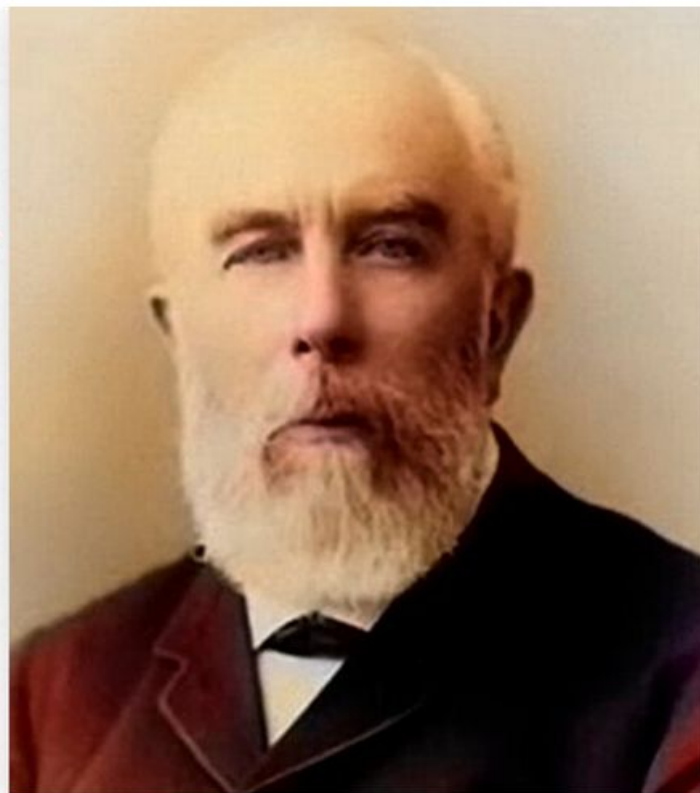
Как придумали шоколад для бедных? Все просто: в заведениях подешевле заваривали какавеллу. Она заваривалась не из размолотых бобов, а из отходов производства, и была более жидкой.



ПОЯВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА В РОССИИ...

История шоколада.

Весть о чудо-шоколаде долетела и до России. Вскоре в России была построена своя шоколадная фабрика А.И.Абрикосова. Сейчас ее название «Бабаевский».



После Революции фабрика по производству шоколада была национализирована, ей присвоили новое название — «Фабрика имени Бабаева».



ШОКОЛАД!

Первая плитка!

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

- Какао-бобы
- Сахар
- Масло какао
- Ликёр



Шоколад «Аленка» (1966 г.) – настоящая легенда кондитерского производства, берущая свое начало еще в годы расцвета Советского Союза. Он знаком всем любителям кондитерских изделий от мала до велика.



В России символом сладостей можно считать шоколадку «Аленка»

ШОКОЛАТЬЕ – ВКУСНАЯ ПРОФЕССИЯ



Шоколатье – это специалист, который создает новые вкусы и формы восхитительного лакомства, любимого во всем мире шоколада.



Первые «шоколатье» появились в 17 веке – именно тогда шоколад почти перестали пить и стали есть. Появились конфеты...

Музей шоколада в Кельне



Самый первый Музей шоколада появился в германском городе Кельне. Среди 7000 экспонатов – грампластинки, изготовленные из шоколада; детские игрушки, наполненные шоколадом; выросло даже шоколадное дерево Среди 7000 экспонатов – грампластинки, изготовленные из шоколада; детские игрушки, наполненные шоколадом; выросло даже шоколадное дерево.

Музей шоколада в Кельне (Германия) Это один из самых популярных музеев шоколада, который открыт старинной немецкой шоколадной фабрикой, известной с 1839 года. Здание музея выстроено в виде корабля из стекла и бетона. Главная достопримечательность музея - настоящий шоколадный фонтан, из которого бьют вверх три сладкие струи, каждая высотой в три метра. Экспозиция шоколадного музея рассказывает об истории возникновения шоколада. При музее есть оранжерея, в которой растут банановые, кофейные и какаовые деревья, а также многочисленные специи, которые употребляются при изготовлении кондитерской продукции – например, ванильные орхидеи.

Музей истории шоколада и какао в Москве (Россия)



В России тоже есть свои музеи шоколада. Например, в столице с 2009 года работает музей «МИШКА». Здесь рассказывают историю возникновения шоколада со времен цивилизации майя до наших дней. В музее также представлены и первые упаковки шоколада и конфет, первые рекламные материалы о шоколаде.

Прямо в музее расположена фабрика, на которой можно понаблюдать за тем, как шоколадная масса превращается в шоколад и конфеты и, конечно же, попробовать.

МУЗЕЙ ШОКОЛАДА В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ (РОССИЯ)

СУЩЕСТВУЕТ С 2003 ГОДА.



В небольших залах здесь расположены различные фигурки не только из шоколада, но и из марципана, трюфеля и др. Музей - это сеть магазинов шоколада ручной работы. В каталоге вы найдете шоколадные фигурки различной тематики и шоколадные конфеты, выполненные по оригинальной рецептуре в виде главных достопримечательностей города.

"ШОКОЛАДНАЯ ФЕЯ"

ПАМЯТНИК ШОКОЛАДУ



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



Польза

- Шоколад – источник энергии, в нём содержатся калий и магний
 - которые необходимы для работы мышц.
- Поэтому шоколад полезен детям, а также тем, кто занимается спортом.
 - Шоколад полезен для сердца и сосудов.
- Кардиологи установили, что тёмный шоколад препятствует
 - образованию тромбов на стенках сосудов,
 - улучшает кровоток, работу сердца и мозга.
- Шоколад способствует повышению иммунитета,
 - если употреблять высококачественные горькие сорта.
- Шоколад поднимает настроение,
 - его аромат вызывает чувство наслаждения и удовольствия.



С Днём ШОКОЛАДА

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

muzOK



ДОМАШНИЕ ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ



Рецепт «Домашних конфет»

Шоколад черный -200 г

Масло сливочное -20 г

Молоко - 2 ст.л

Фундук- 20 шт.

Шоколад поломать на кусочки;
Добавить сливочное масло; Добавить
молоко; Растопить на медленном
огне или на водяной бане;
Наполнить формочки наполовину
шоколадом; Положить орехи;
Наполнить формочки до конца;
Убрать в холодильник до полного
застывания.