

Интересные факты о шоколаде



Первоначально шоколад был напитком. Индейцы Майя и ацтеки готовили горячее питье из зерен какао, черного перца и воды.



Шоколад был валютой во времена майя



Согласно данным журнала Смитсоновского института, какао-бобы, из которых делают шоколад, использовались в качестве платы во времена майя и ацтеков. Исследования показывают, что эти бобы подделывали, лепя их из глины.



Шоколад был аналогом денег у военных



По данным компании Mars, некоторые военные в 18 веке получали шоколад в качестве платы за службу.



Люди готовы рассказать личную информацию за шоколадку



Компания BBC провела эксперимент — посетителям выставки предложили рассказать о себе конфиденциальную информацию: дату рождения, девичью фамилию матери и другие данные, которых было бы достаточно для взлома в социальных сетях. Взамен предложили шоколадку. 79% участников эксперимента согласились рассказать о себе.



Мало кто знает, что не все шоколадки вызывают кариес у детей. Проблемы с зубами возникают только при переедании молочных и белых плиток. Темные и горькие сорта лакомства не только не вызывают кариес, но и укрепляют зубную эмаль и десны.



Угощать малышей сладостями
из какао можно только с 3-х
лет.



В тёмном шоколаде много антиоксидантов



Тёмный шоколад полезен для здоровья сердца. Он снижает артериальное давление из-за высокого количества антиоксидантов. Ежедневное употребление 100 г шоколада значительно снижает риск сердечных заболеваний.



На самом деле есть четыре вида шоколада



Некоторые люди думают, что существует только тёмный, молочный и белый шоколад. Но есть ещё и белокурый шоколад, который был создан случайно. В белокуром шоколаде 32% какао. На вкус он немного маслянистый.



Белый шоколад и вовсе не шоколад



Белый шоколад содержит масло какао, но в нём нет какао-порошка. Это масло не очень вкусное, поэтому в него добавляют молочный жир, ваниль и сахар.





Шоколад является настоящим природным наркотиком. Всего лишь одна долька стимулирует мощный выброс гормонов радости в мозг. Именно по этой причине сладость вызывает достаточно сильное привыкание. Шоколад – очень «интересный» во всех смыслах продукт, однако пользу здоровью лакомство может принести только в умеренных количествах.



**На производство 10 шоколадных батончиков
требуется годовой урожай бобов одного дерева**



Да, бобов с одного дерева хватит только на 10 шоколадок.





Деревья какао могут жить до 200 лет, но плодоносят они только 25 лет.



Печенье с шоколадом было изобретено случайно



Американка Рут Грейвс Уэйкфилд приготовила печенье случайно в 1930-ых годах. Она хотела накормить выпечкой гостей отеля Toll House Inn. Вместо масла она добавила шоколад. Так и получилось популярное лакомство.



Изобретатель шоколадного печенья продал рецепт за
пожизненное получение шоколада



Позже Рут Уэйкфилд продала рецепт шоколадного печенья компании Nestle в обмен на пожизненный запас шоколада.



Регулярное потребление десерта
повышают способность школьников
решать математические задачи.



Самая дорогая шоколадка в мире была продана за 687 долларов (40 тысяч рублей)



Это был шоколадный батончик Кэдбери. Его уникальность в том, что он в 1901 году побывал вместе с Робертом Скоттом в первой американской экспедиции в Антарктиду. На момент продажи шоколадке было 100 лет.



В Бельгии производством шоколада занимаются 17000 человек



Больше всего шоколада продаётся
Брюсселя

в аэропорте



Ни много ни мало, 800 тонн шоколада в год!



Шоколад Milky Way назван не в честь Млечного Пути



Производители известного шоколада на своей странице в Фейсбук призывают не связывать название их батончика с Млечным Путём. Шоколад назван в честь молочного коктейля, который имеет похожий вкус.



А батончик Snickers назвали в честь лошади



Семья Марс, которая основала одноимённую компанию, назвала свой шоколадный батончик Snickers в честь своей любимой лошади, которая носила это имя.



Из-за содержания теобромина
продукт является ядом для
ЖИВОТНЫХ.



Конфеты M&M's были в космосе больше 130 раз



Шоколадные драже — любимое лакомство американских астронавтов во время их космических экспедиций.



Запах шоколада в магазинах увеличивает продажи



Согласно данным Журнала психологии окружающей среды, аромат шоколада увеличивает продажи в магазинах.

