

# Шоколад





***Шоколад-это популярная сладость,  
которая уже давно считается  
излюбленным продуктом питания.***



***Первыми европейцами , попробовавшими  
шоколад , были испанские завоеватели,  
прибывшие в Мексику почти 500 лет тому  
назад. В Южной Америке сильно полюбили  
десерт.***

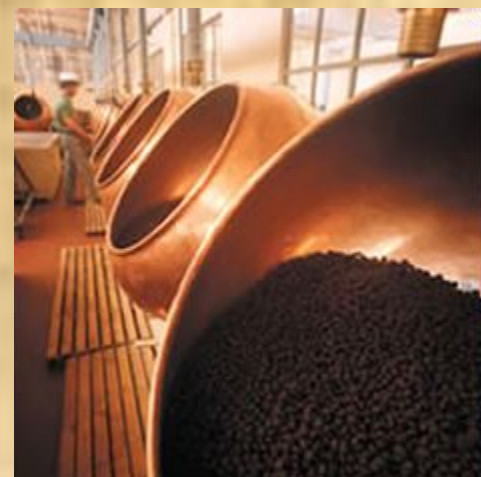


***Плоды какао растут на стволе . Сначала их срезают специальным ножом . Именно из этих горьких бобов делают очень вкусную сладость . В год с одного какао- дерева можно собрать 30 плодов. И получается всего 400 грамм шоколада!!! Какао-бобы достают из жёлтой шкурки и складываются в ящики с отверстиями . Бобы любят воздух. Так они должны постоять 8 дней . Впереди их ждёт большое приключение .***



**Они отправляются на кондитерскую фабрику . Там всё делают машины . Чтобы получилась ароматная и вкусная шоколадка , бобы нужно обжарить . Но пока они ещё не вкусные .**

**Теперь бобы необходимо потереть . Получается вязкая масса . Она стала мокрая, потому что выделилось какао-масло . Без него не получится ни одна настоящая шоколадка!**







*В эту смесь добавляют сахар и ваниль . Если делают молочный шоколад , необходимо добавить сухое молоко . Большущие машины долго мешают эту смесь . Чтобы приготовить 3 тонны такой шоколадной массы , нужно примерно 12 часов . Её хранят в специальных контейнерах . Осталось немного и масса превратится в шоколадку . Но чтобы плитка была блестящая и ломалась с хрустом её охлаждают, а потом резко нагревают .*



***Первая шоколадная фабрика бала открыта в Берлине. Там в 1756 году началось производство шоколада в промышленных объемах. Сегодня дерево какао, которое первоначально росло в Американских тропиках , выращивают во всех тропических странах мира.***

**Видов шоколада множество: кондитерские, для глазури, горький, полусладкий, сладкий, белый и даже солёный.**







**Вообще слово «шоколад» происходит от ацтекского «ксоколатль» - это был шоколадный напиток приправленный чили . Европейцы добавили в шоколад сахар для смягчения вкуса. Однако в центральной Америке шоколад по-прежнему является очень популярной приправой к остро-солёным блюдам . Кроме того шоколад содержит белок и является хорошим источником витамина В , а также меди, кальция и железа.**



***Спасибо за внимание!***