

ЮКОТА ДНЯ ЖИЗНЬ

В середине 19 века в России стали появляться фабрики по изготовлению шоколада и конфет.

Фабрика «Эйнемъ»

. В 1851 году Фердинанд Теодор фон Эйнем открыл на Арбате маленькую мастерскую по производству шоколада и конфет.



В 1867 году Эйнем построил здание фабрики на Софийской набережной. На этой фабрике была установлена паровая машина. Тогда там работало всего 20 рабочих.

В 1922 году фабрику переименовали в "Красный Октябрь".

Здесь выпускают любимую всеми шоколадку «Аленка» и конфеты «Мишка косолапый», «Красная шапочка», «Южная ночь».



"Товарищество А.И. Абрикосова Сыновей"

В 1847 г. Алексей Иванович Абрикосов зарегистрировал в Москве «Фабрично-торговое «Товарищество А.И. Абрикосова».



Там работало уже более 120 человек, и делали они более пятисот тонн сладостей в год. Алексей Абрикосов наладил самостоятельное упаковочное производство и развернул мощную рекламную кампанию.

Например, однажды в одной из газет появлялась "новость" о том, что в одном магазине Абрикосовых продавщицами работают только блондинки, а в другом - только брюнетки. Покупатели немедленно отправились проверить, так ли это на самом деле, и заодно, естественно, купили коробку шоколадных конфет или фрукты в шоколаде...

Для создания фантиков и коробок Алексей Абрикосов пригласил профессиональных художников. «Абрикосовская» упаковка становилась предметом коллекционирования.



Абрикосов один из первых использовал детские фотографии в рекламе, ведь дети – главные потребители сладостей.

Он первым в России выпустил в продажу товар, который сегодня называют "киндер-сюрпризом". В коробки с конфетами он придумал вкладывать открытки, картинки, бумажные игрушки, мозаики. И, наконец, именно ему мы обязаны появлением обернутых в фольгу шоколадных зайцев и Дедов Морозов. В 1922 году фабрике было присвоено имя Петра Акимовича Бабаева, главы района Сокольники. Именно на «Бабаевской» фабрике делают шоколад «Вдохновение», конфеты «Белочка» и «Маска».




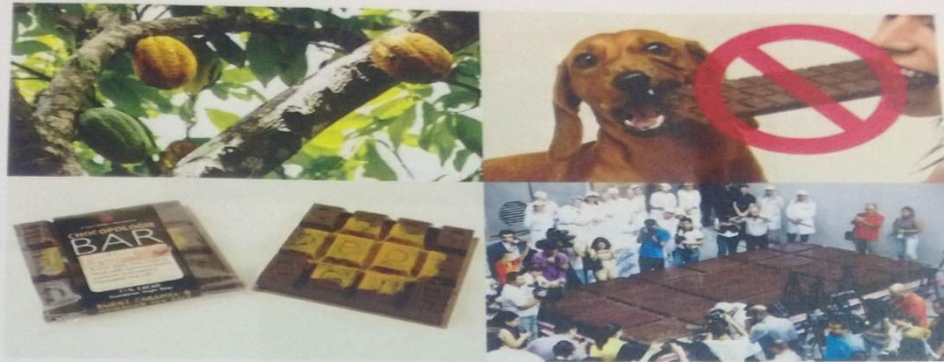
Мало найдется людей, которые не любят такое лакомство как шоколад и не имеют о нем представления. Хоть, если спросить у кого-нибудь: "Что же такое шоколад?" тех, которые смогут дать точное определение тоже окажется мало. Поэтому, прежде чем разбираться в видах шоколада, разберемся в самом главном. Итак, *шоколад - это кондитерское изделие, которое готовится из следующих ингредиентов: какао-масло и тертое какао.* А вот какао порошка и смеси растительных жиров, которыми часто заменяют какао-масло, быть не должно.

При производстве шоколада с начинками для их изготовления используются полуфабрикаты кондитерского производства: помаду, пралине, фруктовые массы. В зависимости от компонентов рецептуры начинки подразделяются на помадно-сливочные, помадно-шоколадные, фруктовые, шоколадно-кремовые и

Выпускают разные виды шоколада:

- ◆ Шоколад обыкновенный: содержит не менее 92% частиц и процентным содержанием какао-масла 31-33%.
- ◆ Шоколад десертный: содержит не менее 96% частиц и процентным содержанием какао-масла 32-35%.
- ◆ Шоколад пористый: по параметрам аналогичен десертному шоколаду, но имеет пористую структуру за счет обработки при переменном давлении.
- ◆ Белый шоколад: кондитерская масса на какао-масле без добавления какао тертого.
- ◆ Шоколад молочный: шоколад с добавлением молочных продуктов и содержанием какао-масла от 25 до 31%.
- ◆ Шоколад с крупными добавлениями: шоколад, в который в процессе изготовления введены крупные добавки в виде орехов, изюма, цукатов,...

- ◆ Шоколад горький: содержит не менее 51,3% отборных какао продуктов.
 - ◆ Шоколад классический: содержит не менее 38,5% какао продуктов.
- 



1. Шоколадные сладости улучшают работу сердечно сосудистой системы и способствуют очищению сосудов.
2. Издревле шоколаду приписывали не только целебные, но и магические и даже мистические свойства. Что уж говорить, если в переводе с латинского языка дерева какао называются «пищей богов» («Theobroma Cacao»).
3. Самой большой плиткой шоколада, которая была занесена в Книгу рекордов Гиннеса, была шоколадка весом 4,41 тонны и с размерами 5,6 x 2,75 x 0,25 метров.



4. Интересные факты о шоколаде касаются удивительных свойств его компонентов. Так, если шоколад употреблять постоянно, а потом резко отказаться от данного удовольствия, у человека будет небольшая «ломка».
5. На землю, согласно легенде ацтеков, какао принес бог Кетцалькоатль, за что и был вскоре изгнан с небес.

6. Из-за такого вещества как «теобромин», шоколад является ядовитым продуктом для животных.



7. Какао-деревья могут расти 200 и больше лет. А вот приносят плоды они только четверть века.



8. Само название «шоколад» произошло от слова майя «xocolatl», что значит «горькая вода».




9. В рацион солдат Второй Мировой Войны обязательно входил шоколад. Но его изготавливали таким образом, чтобы по вкусовым качествам продукт выходил чуть лучше, «чем вареный картофель». Это делалось для того, чтобы солдаты не сразу съедали это полезное лакомство.

10. Возраст какао, как растительной культуры, составляет несколько миллионов лет.

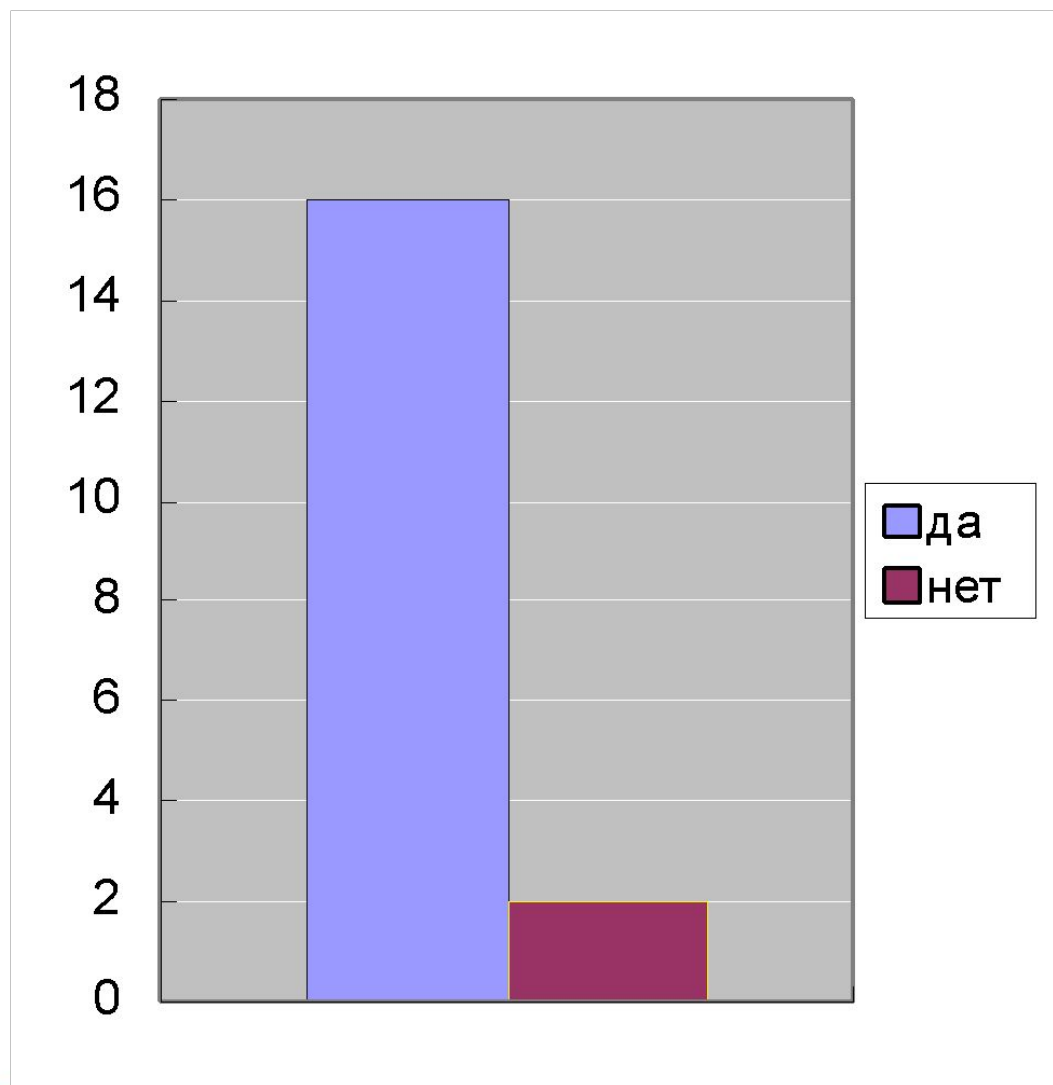
- ✓ Сладости приносят вред, а шоколад приятное исключение. Он полезен, так как содержит антиоксиданты, продлевающие жизнь, и флавоноиды, препятствующие образованию тромбов.
- ✓ Помимо какао-бобов в состав шоколада входят белок, кальций, магний, железо, а также витамины А, В и Е.
- ✓ Кто любит шоколад имеют более высокий иммунитет, в отличие от тех, кто не ест шоколад.

По мнению докторов, надо съесть 2-3 шоколадки в месяц!

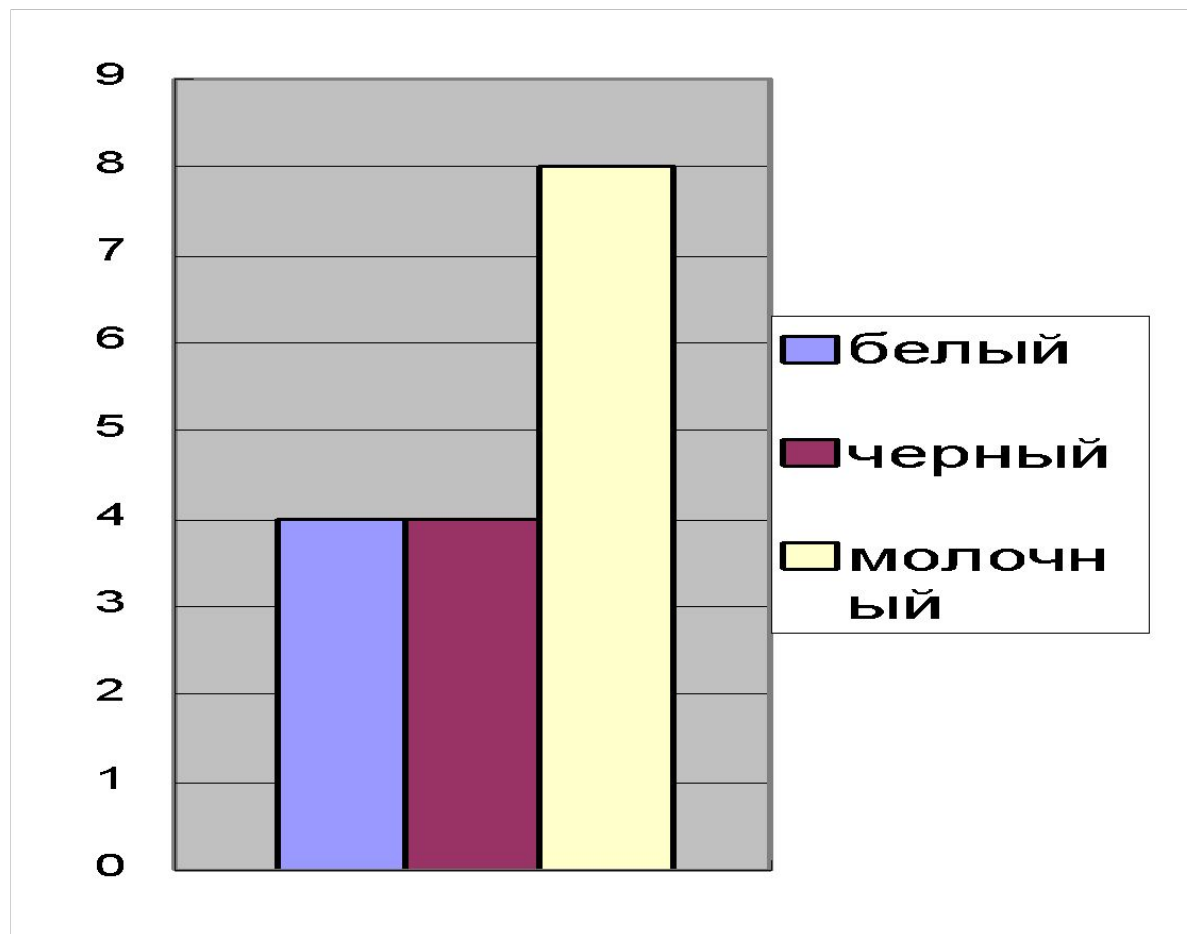


1. Любите ли вы шоколад?
 2. Какой сорт шоколада вы предпочитаете?
 3. Как вы считаете, шоколад вреден или полезен?
- 

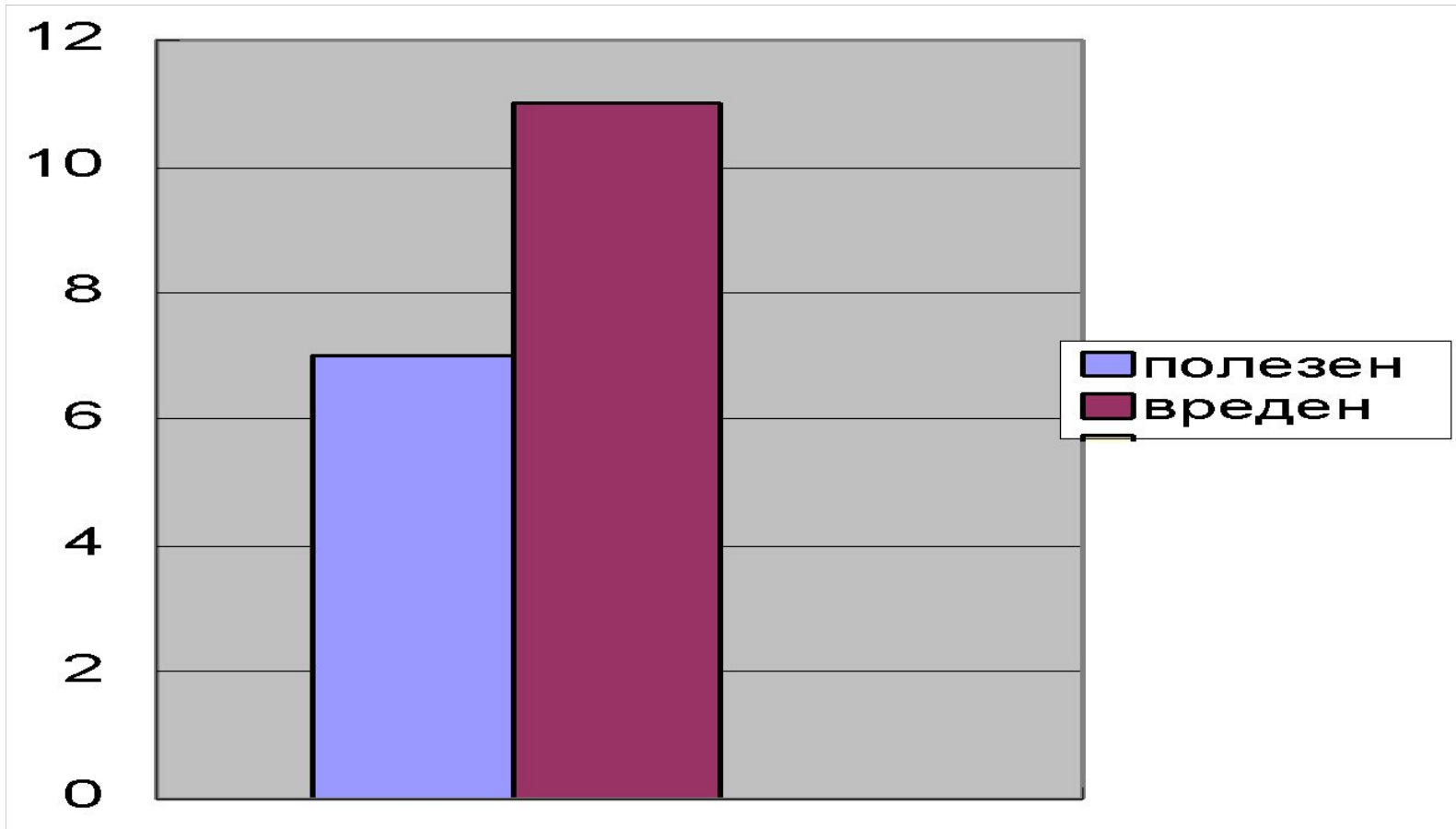
Любите ли вы шоколад?



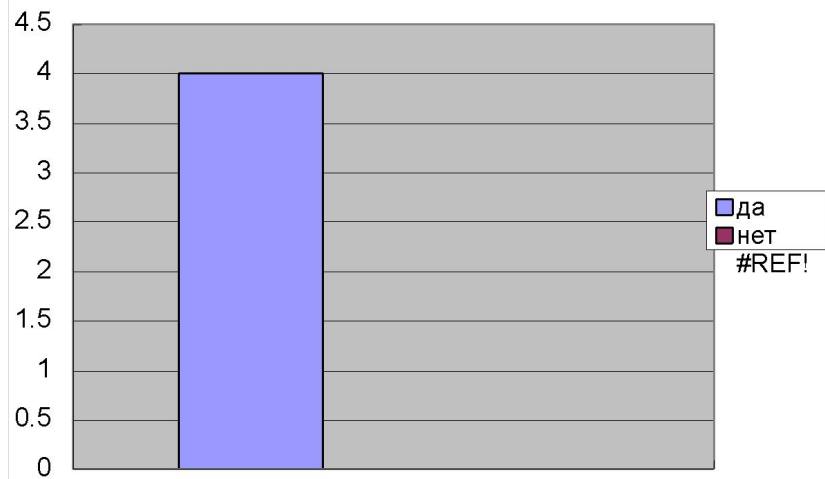
Какой сорт предпочитаете?



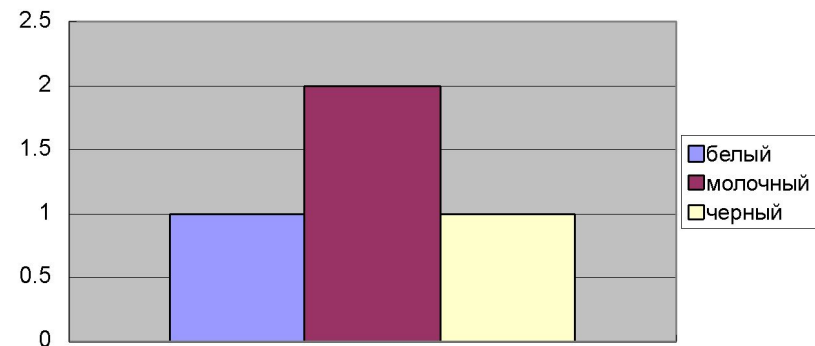
Как вы считаете, шоколад вреден или полезен?



Любите ли вы шоколад?



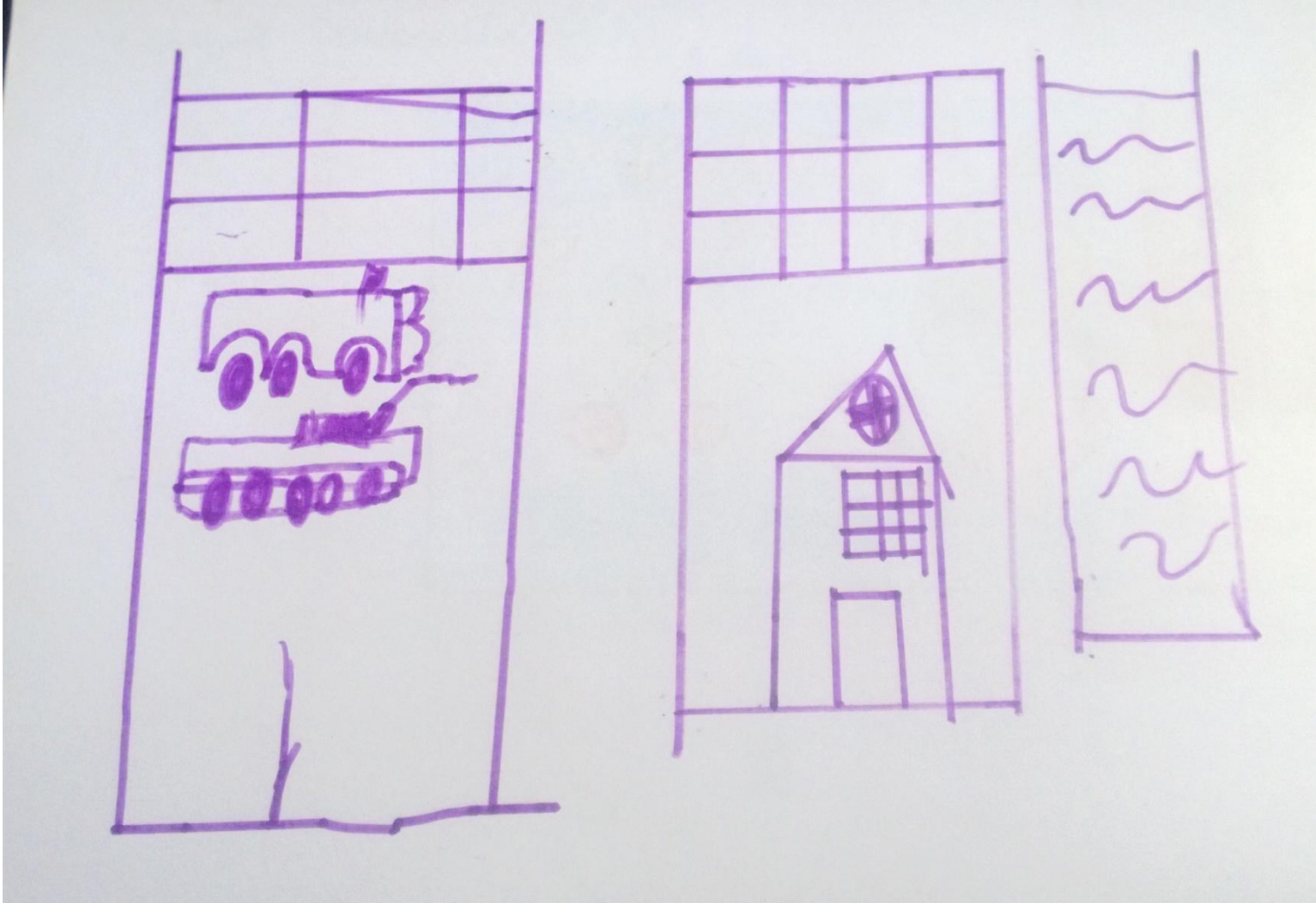
какой сорт шоколада вы предпочитаете?



как вы считаете, шоколад вреден или полезен?







Мария Сисаренко 15 КЛАС



Маркова Елизавета Сергеевна 4^Б КЛАСС



Карчева Ирина



МАРШРУТ 76



Вирацификация

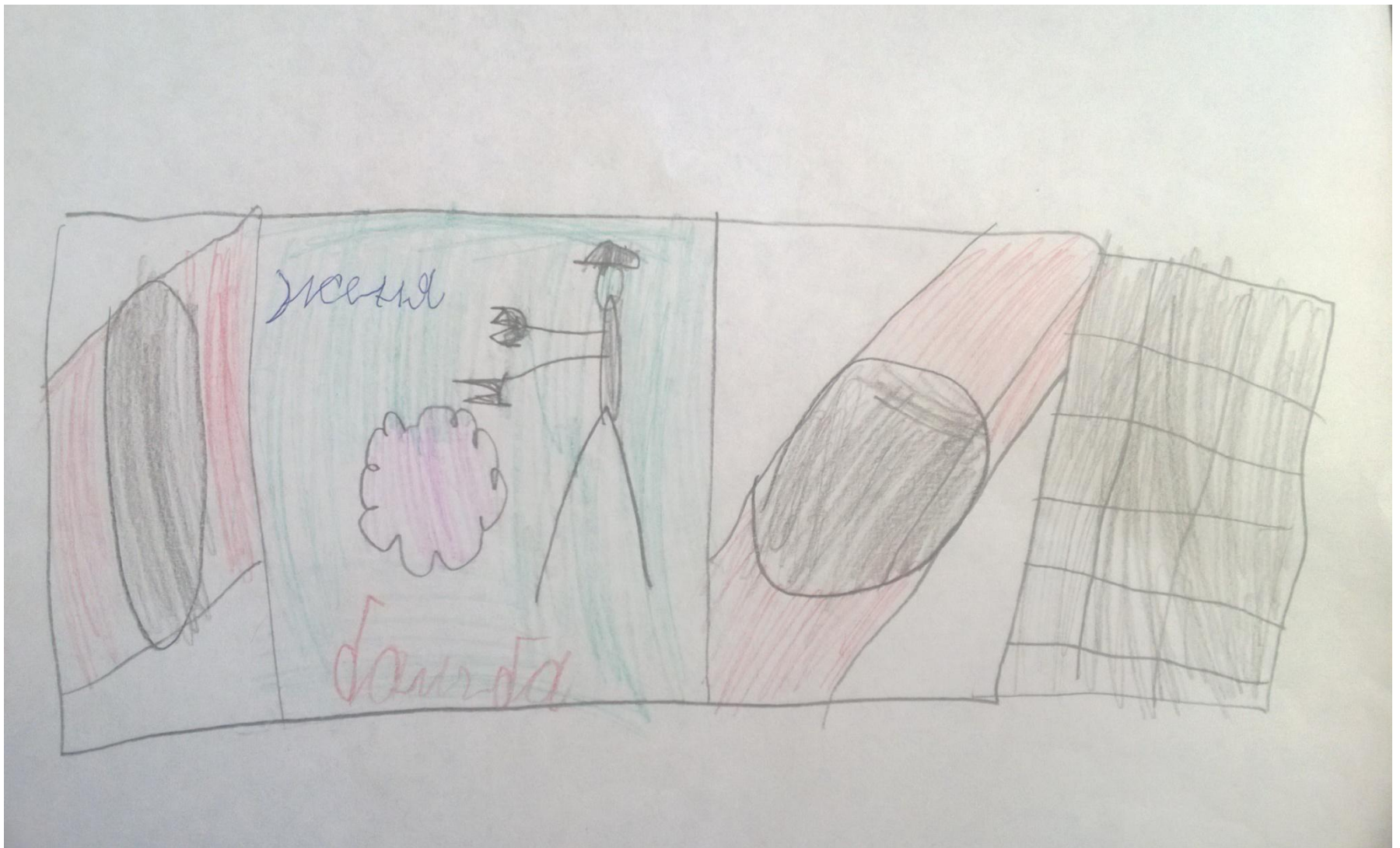
Красноярск

Fig



Туркский
Уларага

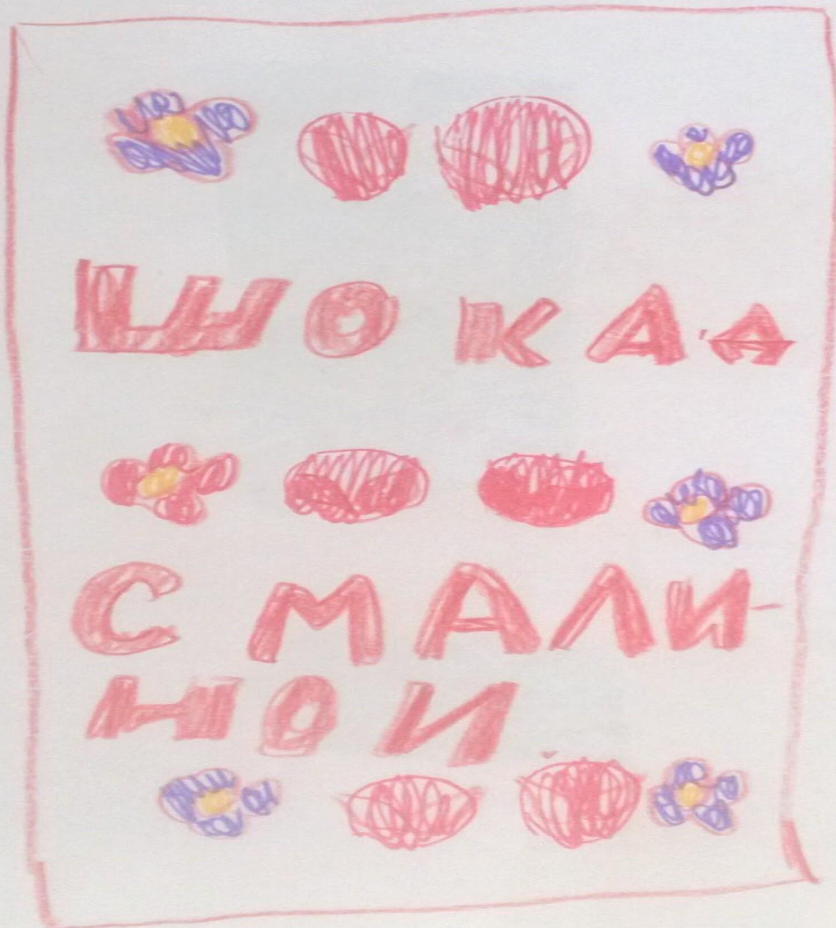
В радуге



Илья Марков



Костюма Ярашевич. 15 класс.



Марича К.



Мурка

Πολλά κίττα



Κίττα



Κίττα

