

СЛАДКАЯ ГЕОГРАФИЯ

Презентация по географии
учителя МБОУ СОШ №1 ст.

Архонская
Чернуцкой Л.А.

Шоколад



Шоколад — термин, обозначающий различные виды кондитерских продуктов, изготавливаемых с использованием плодов какао.

ЭТИМОЛОГИЯ НАЗВАНИЯ

По одной из версий слово «шоколад» происходит от ацтекского слова «xocolātl» («чоколатль») — названия напитка из бобов какао, досл. «горькая вода» (науатль xocolli — «горечь», ātl — «вода»).

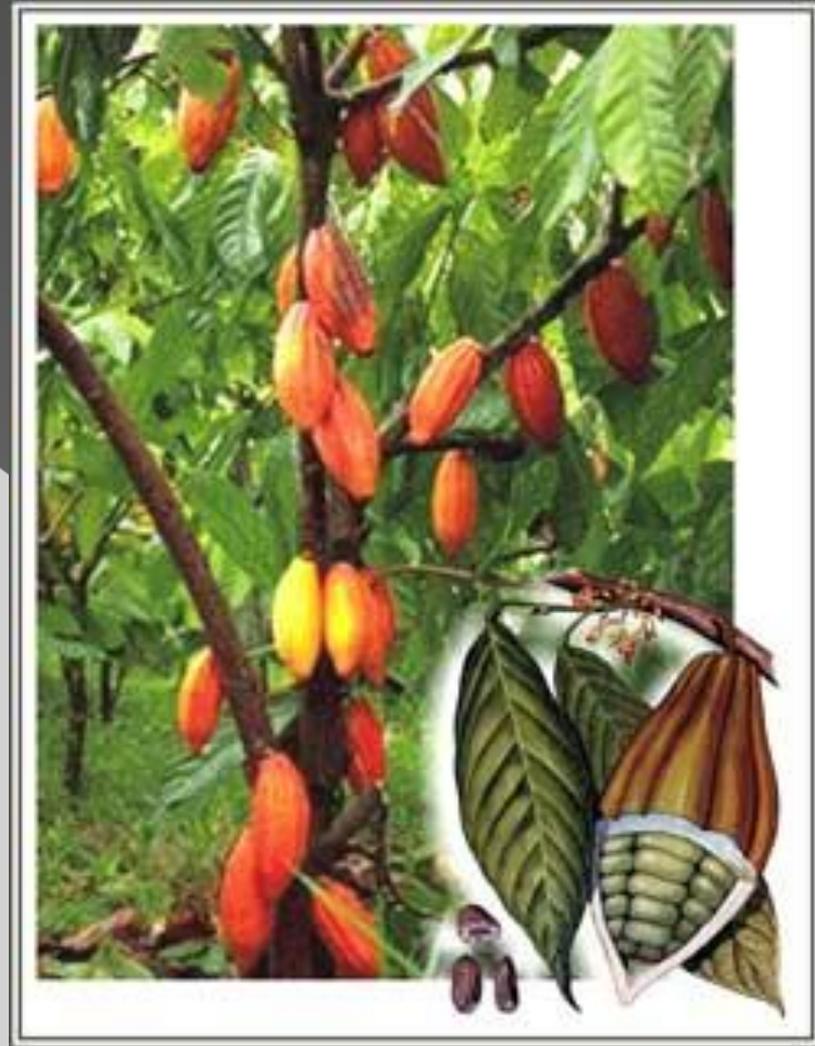
Современный напиток какао включает в себя: какао-порошок, молоко, сахар, корицу, острый перец и иногда ваниль.



История происхождения ШОКОЛАДА

История шоколада, столь привычного нам сейчас, началась очень давно, более 3000 лет назад. В момент расцвета цивилизации ольмеков.

Позднее на смену ольмекам пришла цивилизация майя, которые стали культивировать дикорастущее какао-дерево и как раз в тот период скорее всего и возникло современное произношение слова «какао». Шоколад был роскошью и священным напитком для майя, причем не только в жизни, но и в смерти.



История происхождения шоколада

После 1200 года контроль над Мексикой и окружающими территориями установили ацтеки. Они сыграли большую роль в расширении использования какао в Новом Свете. Ацтекская легенда гласит, что семена какао попали к нам из Рая и что из плода какао-дерева исходят мудрость и сила. Какао-бобы выполняли в империи ацтеков роль денег. Тем поразительнее количество какао-бобов, которое хранили королевские амбары империи. Один мешок какао, который переносил торговец торговца, составлял около 24.000 зёрен какао.

История происхождения шоколада



500 лет назад Европа устами Христофора Колумба впервые попробовала это лакомство на острове Никарагуа. Сам шоколад в Старом Свете появился на лет 20 позже — первые зернышки какао-бобов, из которых делают шоколад, привез знаменитый конкистадор Кортес. Тот шоколад серьезно отличался от нынешнего. Это был горький пенящийся напиток, изрядно сдобренный специями.

История происхождения шоколада

В последующие 100 лет после Колумба шоколад появился и в Европе. Стоя по 10-15 шиллингов за фунт, шоколад считался напитком для высшего света. В шестнадцатом столетии испанский историк Овьедо писал: «Только богатый и благородный мог позволить себе пить шоколад, так как он буквально пил деньги. Какао-бобы использовали как валюту все нации; ...за 100 этих семян какао вполне можно было купить хорошего раба»

История происхождения шоколада

Шоколад использовался также и как лечебное средство ведущими целителями того времени. С развитием промышленности шоколад стал более доступен, в него стали добавлять разнообразные добавки: молоко, специи, различные сладкие вещества, вино и даже пиво. Если первоначально шоколад считался исключительно мужским напитком, в дальнейшем он стал любимым детским напитком. В 1674 году с применением шоколада начали делать рулеты и пирожные. Эта дата считается датой появления «съедобного» шоколада, который можно было не только пить, но и есть.

История происхождения ШОКОЛАДА



История происхождения шоколада

Первый твердый
шоколад в
плитках появился
относительно
недавно — в 1847
году в Голландии.
А молочный
шоколад и того
позже — в 1875-м.



Сырьё

Основным сырьём для производства шоколада и какао-порошка являются какао-бобы— семена какао-дерева, произрастающего в тропических районах земного шара.

По происхождению какао-бобы подразделяют на три группы:

- американские;
- африканские;
- азиатские.

Наименования товарных сортов соответствуют названию района их производства, страны или порта их вывоза (Гана, Байя, Камерун, Тринидад и др.).

Сырьё

По качеству какао-бобы подразделяют на две группы:

- благородные (сортовые), обладающие нежным вкусом и приятным тонким ароматом со множеством оттенков (Ява, Тринидад и др.);
- потребительские (ординарные), имеющие горький, терпкий кислостый вкус и сильный аромат (Байя, Пара и др.).

Какао-бобы

Какао-бобы находятся в мякоти плода какао-дерева по 30-50 шт., имеют миндалевидную форму, длину около 2,5 см. Боб состоит из твёрдого ядра, образованного двумя семядолями, зародыша (ростка) и твёрдой оболочки (какаовеллы).



Какао-бобы

Основными компонентами сухого вещества какао-бобов являются жиры, алкалоиды— теобромин, кофеин (в незначительных количествах), белки, углеводы, дубильные и минеральные вещества, органические кислоты, ароматические соединения и др.



Полуфабрикаты из какао-бобов



Какао-масло

В процессе технологической обработки из какао-бобов получают основные полуфабрикаты: какао тёртое, масло какао и какао-жмых. Какао тёртое и масло какао с сахарной пудрой используют для приготовления шоколада; из какао-жмыха получают какао-порошок.

Шоколадная масса

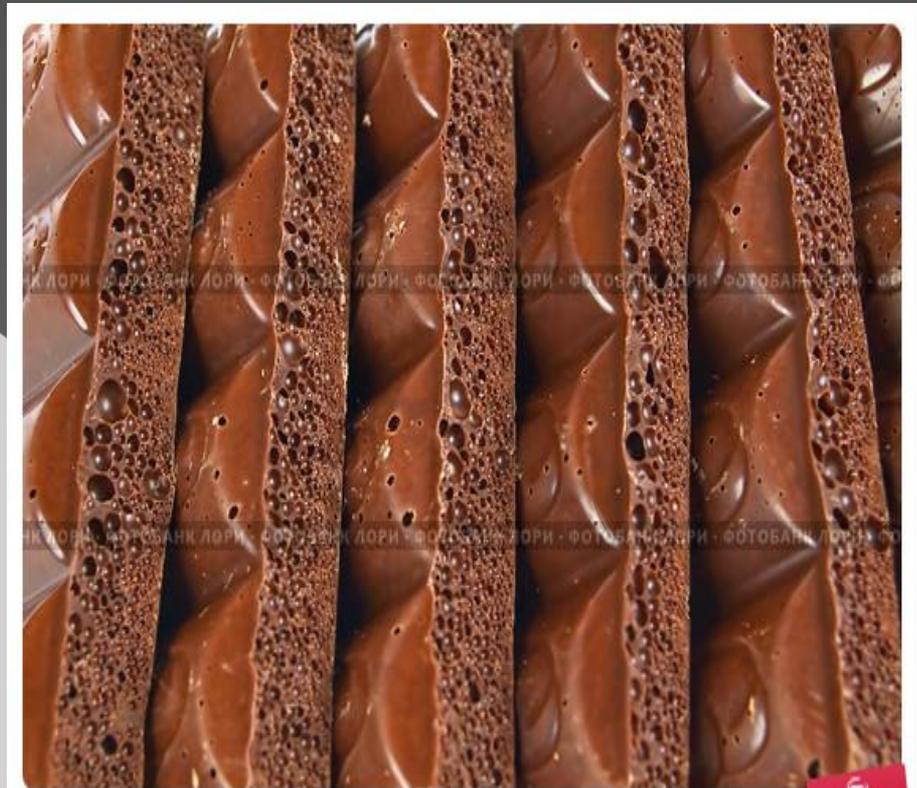
В зависимости от способа обработки шоколадную массу подразделяют на десертную и обыкновенную.

Десертная шоколадная масса имеет высокие ароматические достоинства и тонкую дисперсность. Эти свойства она приобретает в результате особо тщательной и длительной обработки. Содержание сахара в ней не более 55%.

Обыкновенная шоколадная масса обладает более низкими вкусовыми и ароматическими достоинствами и менее тонкой дисперсностью. Содержание сахара в ней не более 63%.

Пористый шоколад

Пористый шоколад получают в основном из десертной шоколадной массы, которую разливают в формы на $\frac{3}{4}$ объёма, помещают в вакуум-котлы и выдерживают в жидком состоянии (при температуре 40°C) в течение 4 ч. В вакууме благодаря расширению пузырьков воздуха образуется мелкопористая структура.



Темный пористый шоколад
© Ирина Иглина / Фотобанк Лори



lori.ru/147599

Виды шоколада

В зависимости от состава шоколад делят на шоколад:

- ❖ без добавлений,
- ❖ с добавлениями,
- ❖ с начинкой,
- ❖ диабетический
- ❖ белый.

Шоколад без добавлений

Шоколад без добавлений изготавливают из какао тёртого, сахарной пудры и масла какао. Такой шоколад обладает специфическими свойствами, присущими какао-бобам. Изменяя соотношение между сахарной пудрой и какао тёртым, можно изменять вкусовые особенности получаемого шоколада — от горького до сладкого. Чем больше в шоколаде какао тёртого, тем более горьким вкусом и более ярким ароматом обладает шоколад и тем более он ценится.

Шоколад без добавлений



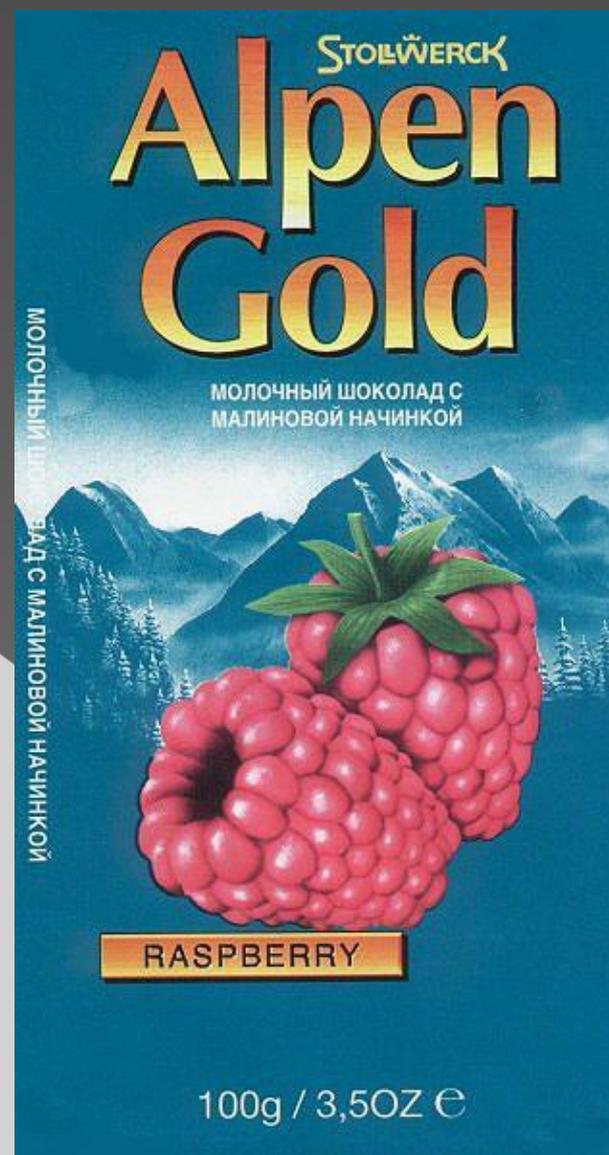
Шоколад с добавлениями

Шоколад с добавлениями изготавливают из какао тёртого, масла какао, сахарной пудры и различных питательных, вкусовых и ароматических веществ. В качестве добавлений чаще всего используют сухое молоко, сухие сливки, ядра орехов, кофе, вафли, цукаты, спирт, коньяк, ванилин, пищевые эссенции и др. Соотношение между перечисленными составными частями шоколада отражают особенности его ассортимента и колеблется в широких пределах.

Шоколад с начинкой

Шоколад с начинкой приготавливают из шоколадной массы без добавлений и с добавлением молока. Выпускают его в виде плиток, батончиков, ракушек и других фигур с различными начинками: ореховыми, помадными, шоколадными, фруктово-желейными, кремовыми, молочными, сливочными. Количество начинки должно быть не более 50% общей массы изделий.

Шоколад с начинкой



Диабетический шоколад

Шоколад диабетический предназначен для больных сахарным диабетом. В состав шоколада вместо сахара вводится сорбит, ксилит, маннит.



Белый шоколад



Шоколад белый готовят по особой рецептуре из масла какао, сахара, сухого молока, ванилина без добавления какао порошка, поэтому он имеет кремовый цвет (белый) и не содержит теобромину.

Форма шоколада

В зависимости от формы шоколад выпускают в виде плиток, фигур и в порошке.

Шоколадные фигуры вырабатывают из десертной шоколадной массы в виде различных пустотелых предметов и фигурок животных.

Шоколад в порошке вырабатывают из какао тёртого и сахарной пудры без добавлений и с добавлением молочных продуктов.

Форма шоколада



Интересные факты о шоколаде

- Две конфеты в день снижают артериальное давление.
- В шоколаде содержится фенамин — вещество, создающее ощущение влюбленности.
- Какао и шоколад содержат антисептические вещества, препятствующие образованию зубного налета.
- Употребление 25 г шоколада три раза в месяц продлевает жизнь почти на год. Но если есть слишком много шоколада, можно повысить риск развития сердечных заболеваний из-за высокого содержания в нем жиров.
- В 30 г шоколада или какао содержится 10% дневной нормы железа. Также шоколад содержит витамины А, В, С, D и Е, кальций, калий и натрий.
- 20 мг кофеина содержит средняя плитка шоколада. Это в 5 раз меньше, чем в чашке кофе.
- 15% женщин в мире едят шоколад ежедневно.

Интересные факты о шоколаде

- В эпоху Возрождения шоколадом лечили подагру, горячку и простуду.
- 4,4 кг шоколада в год съедает среднестатистический россиянин. Больше всего шоколада едят в Швейцарии, где на каждого жителя приходится более 10 кг сладкого лакомства в год.
- Темный шоколад снижает кровяное давление. Для положительного эффекта достаточно всего 2 конфет из темного шоколада в день.
- 44% россиян предпочитают молочный шоколад. В любви к черному (горькому) шоколаду признаются 42% респондентов. Белый шоколад любят 6% наших соотечественников, преимущественно молодежь до 20 лет.
- Самым калорийным считается молочный шоколад с добавками. Меньше всего калорий в горьком темном шоколаде.
- Более 500 добавок используется в качестве дополнения к шоколаду. Наиболее популярные из них — орехи и изюм.

Интересные факты о шоколаде

- Среднее содержание жира в 37 г шоколада — 9 г (около 55% от общей калорийности). В дорогих сортах больше жира.
- Шоколад содержит вещества из группы флавоноидов. Похожие компоненты есть в красном вине, винограде, и некоторых других продуктах. Они крайне полезны для сердца и сосудов.
- Шоколад содержит теобромин, который является сильным токсином для многих животных. Так для кошек и собак средняя летальная доза составляет 200...300 мг/кг теобромина. Лошади и попугаи также чувствительны к этому веществу. Отравление человека теобромином при поедании шоколада практически исключено из-за быстрой метаболизации теобромина в организме человека. Также, теобромин, являясь основным алкалоидом в шоколаде, дал ему второе название «пища богов» (тео брома).
- 11 июля — Всемирный день. День шоколада впервые был придуман французами в 1995 году.

Высказывания о шоколаде



- «Нет шоколада – нет завтрака!»
Чарльз Диккенс.
- «Карамель это преходящее.
Шоколад – вот что постоянно»
Милтон Снэйвли Херши
- «Мысли должны быть чистыми и
толщиной с шоколад»
Испанская пословица
- «Все остальное это просто
еда. А шоколад это шоколад»
Патрик Скин Кэтлинг
- «Сила это возможность
разломить плитку шоколада
голыми руками и потом съесть
только один ее кусочек»
Джудит Виорст

Высказывания о шоколаде

- «Жизнь как коробка конфет, никогда не знаешь, что от нее ожидать»
х/ф «Форрест Гамп»
- Шоколад - это не вопрос жизни и смерти, это гораздо важнее!
- Слишком много шоколада - это ровно столько, сколько надо!
- Никогда не рано и никому не поздно полюбить шоколад
- Шоколадом можно растопить сердце любой дамы



Высказывания о шоколаде

- Жизнь непредсказуема, поэтому сначала лучше съесть десерт!
- На свете нет более искренней любви, чем любовь к шоколаду
- Ничто не делает гостя более приятным, чем пунктуальность и наличие у него коробки шоколадных конфет
- Дарите девушкам шоколад, и мир станет совершеннее.
- «Есть люди, у которых даже чёрные и белые полосы в жизни сделаны из шоколада!»
И. Сиволоб



Высказывания о шоколаде



- ◉ Зачем мне рай, если в нём нет шоколада?
- ◉ Любовь и шоколад - две вещи от которых нельзя отказаться
- ◉ Чем отличается любовь к шоколаду от любви к человеку? - Шоколад никогда не покинет..
- ◉ Шоколадом вымощена дорога в Рай