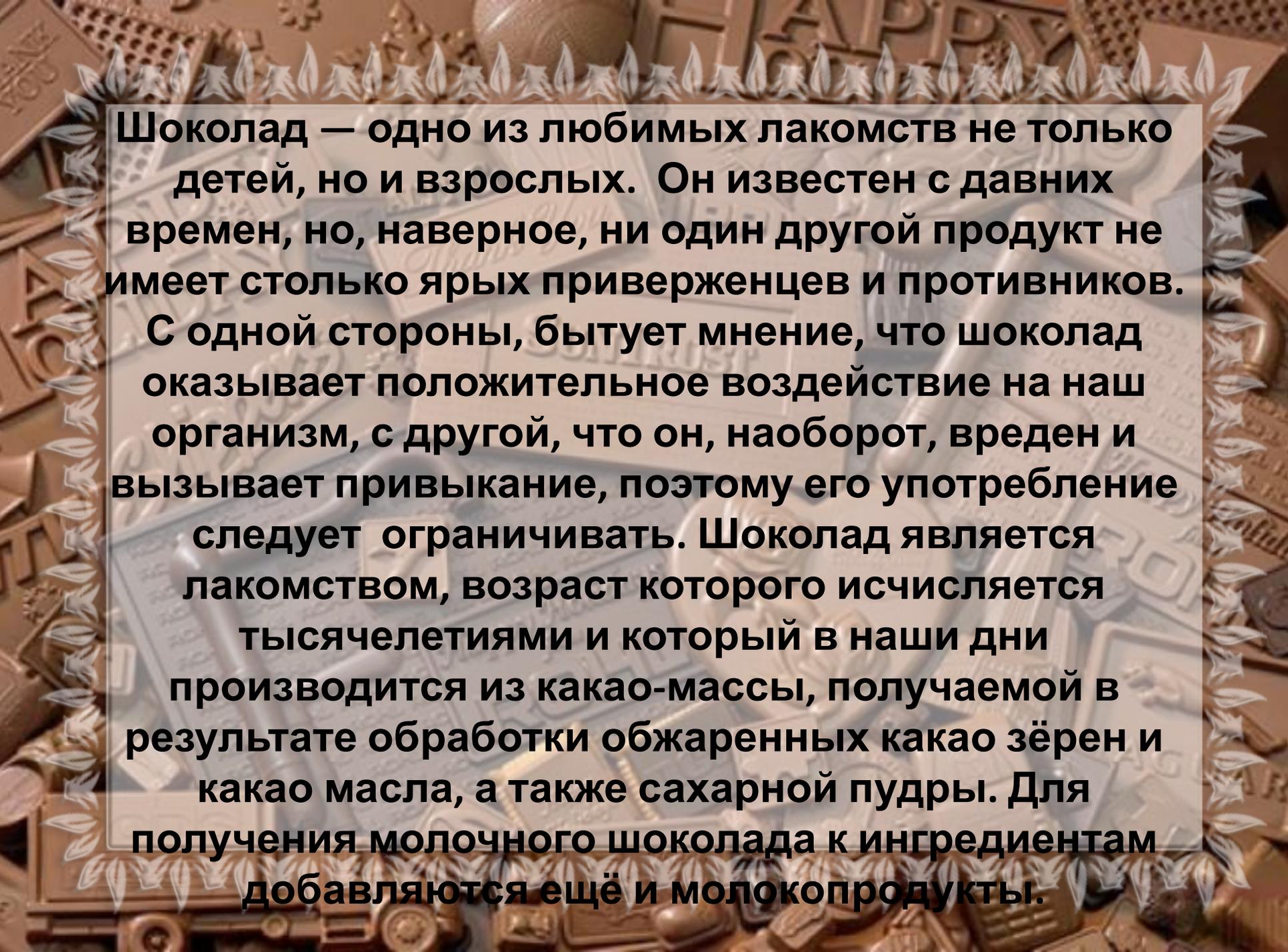




Шоколадная тайна



Шоколад — одно из любимых лакомств не только детей, но и взрослых. Он известен с давних времен, но, наверное, ни один другой продукт не имеет столько ярых приверженцев и противников. С одной стороны, бытует мнение, что шоколад оказывает положительное воздействие на наш организм, с другой, что он, наоборот, вреден и вызывает привыкание, поэтому его употребление следует ограничивать. Шоколад является лакомством, возраст которого исчисляется тысячелетиями и который в наши дни производится из какао-массы, получаемой в результате обработки обжаренных какао зёрен и какао масла, а также сахарной пудры. Для получения молочного шоколада к ингредиентам добавляются ещё и молокопродукты.

Польза

шоколада

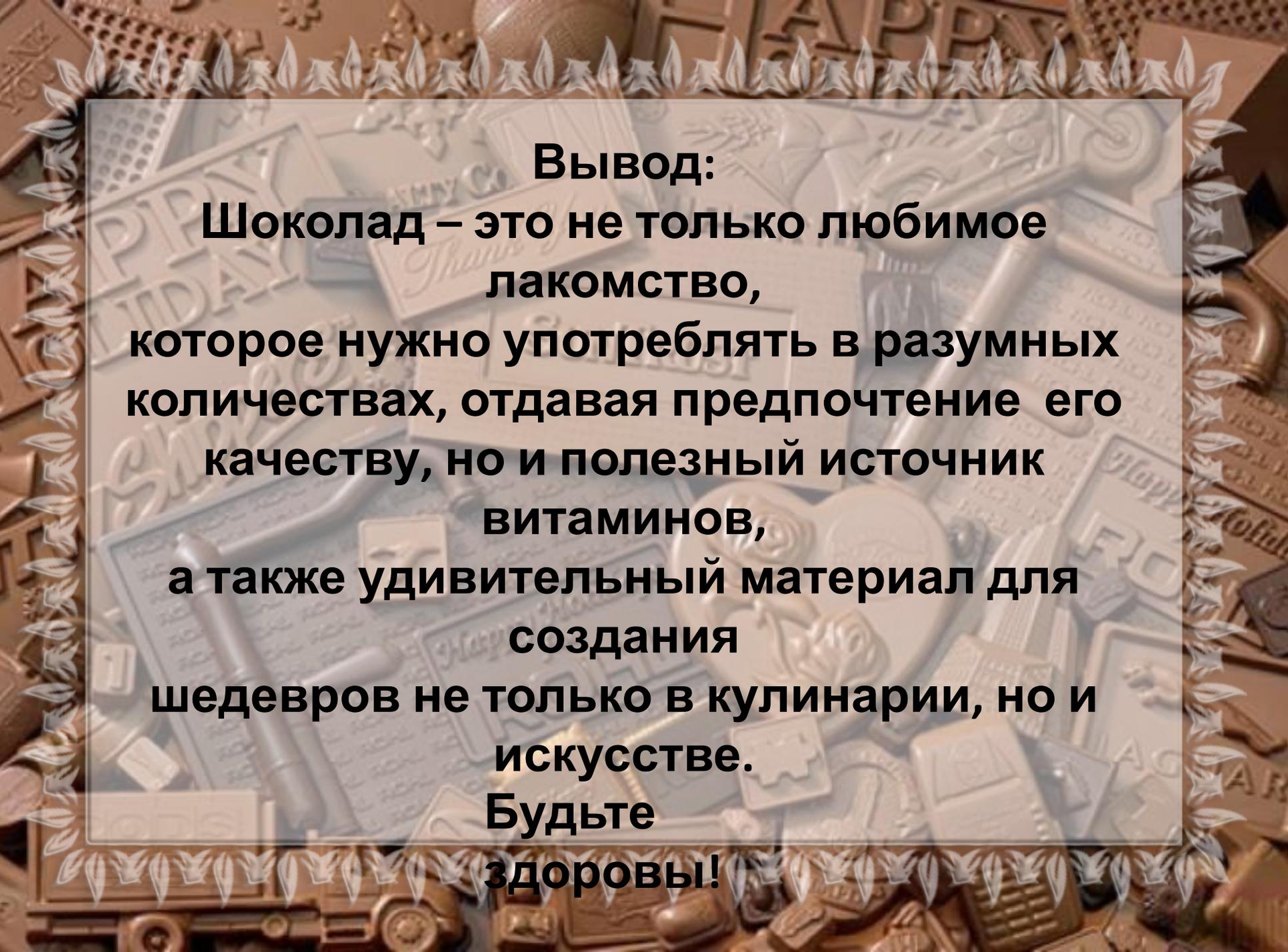
Сегодня вред и польза шоколада многократно изучены ведущими исследователями мира. Главный плюс употребления популярного лакомства (помимо, конечно, наслаждения прекрасным вкусом) – спасение нас от атеросклероза. Происходит это из-за высокого содержания в шоколаде эфирных масле, препятствующих отложению холестерина на стенках сосудов.

Необычайная польза шоколада отмечена кардиологами и нейрохирургами. У пациентов, которые не отказывали себе в плитке лакомства, не было замечено традиционной для пожилого возраста склонности к образованию тромбов. По исследованиям японских ученых, до 50 грамм шоколада каждый день препятствуют развитию рака и язвенной болезни. Важный момент – польза шоколада будет «работать» на вас только в случае, если вы предпочтете белый или молочный черной плитке. Помните, что самая высокая концентрация чудодейственных эфирных масел, флавоноидов, магния, кальция, фосфора и антиоксидантов катехинов – в темном шоколаде.

Рисование шоколадом или шоколадная живопись

Любой самый обычный пирог или бисквитный торт можно превратить в произведение искусства, если овладеть таким навыком, как рисование шоколадом. С помощью этой сладости можно создавать неповторимые картины, ажурные узоры, паутинки и многие другие рисунки.

Для кондитерских творений можно создавать из обычного шоколада самые разнообразные украшения. Причем все это под силу сделать даже неопытному кулинару в домашних условиях. Да, возможно, это немного хлопотно, но, поверьте, результат того стоит.



Вывод:
Шоколад – это не только любимое лакомство, которое нужно употреблять в разумных количествах, отдавая предпочтение его качеству, но и полезный источник витаминов, а также удивительный материал для создания шедевров не только в кулинарии, но и искусстве. Будьте здоровы!