

ЧТО МЫ ЗНАЕМ О ШОКОЛАДЕ?



segodnya.ua → novostey.com

Проект учащихся 4 «Б» класса
МОУ «Гимназия имени Подольских курсантов»



ШОКОЛАДНЫЕ ХРОНИКИ

Вид набора шоколадных конфет хоть и мил, но привычен каждому. Никакой ассоциации с заморской экзотикой не возникает.

И напрасно: это лакомство мексиканских индейцев стало известно европейцам только после открытия Америки.

А началась история этого лакомства в Северной Америке...

Шоколадный напиток был впервые приготовлен на берегу Мексиканского залива, где жили ольмеки. **3000 лет назад** шоколад существовал лишь как напиток, а слово «чокоатль» может быть переведено как «вода и пена» или «горькая вода».

Именно ольмеки первыми стали выращивать зерна какао и возделывали шоколадное дерево как сельскохозяйственную культуру.

Каждый плод шоколадного дерева разрубали мачете и извлекали из него какао-бобы.



КАКАО-БОБЫ

ПИЩА БОГОВ

- Ацтеки полагали, что плоды какао дают духовное прозрение, и поклонялись шоколадному дереву как божеству. Индейцы называли шоколадное дерево райским, плоды — пищей богов и даже использовали какао-бобы в качестве денег.
- Такое отношение древних племен к этому дереву нашло отражение в ботанике. Название *Theobroma*, присвоенное шоколадному дереву Карлом Линнеем, в переводе с греческого означает «пища богов».





- На смену обожествлению шоколада в культурах Южной Америки пришло более рациональное, но не менее позитивное отношение европейцев. Уже в XVII веке люди знали о его пользе для здоровья: в 1640 году какао продавалось в Германии в качестве средства, укрепляющего организм. Шоколадом и его целебными свойствами интересовались во всей Европе — как образованные медики, так и простые обыватели.

В 1659 году во Франции стали изготавливать твердый шоколад, который, правда, сильно отличался от современных плиток.

Методы получения конечного продукта были тоже совершенно другими: зерна вручную очищали, обжаривали, выкладывали на каменный стол и раскатывали валиком.

Что же касается шоколадных плиток, то они появятся лишь через 160 лет в Швейцарии.



ВСЕМИРНАЯ СЛАВА

- Итальянский город Турин в XVII веке стал столицей шоколада, и этот титул ему удалось сохранить и в наши дни. Здесь в разные эпохи постоянно изобретали что-то удивительное: шоколадный напиток «баварейза», теперь известный как «бичерин», шоколад со сливками, треугольные конфеты с орешками, которые собирают в лесах к югу от Турина.
- В начале XVIII века англичане стали добавлять в шоколад молоко, а приблизительно тридцатью годами позже построили первую механизированную фабрику шоколада. С этого момента берет свое начало эпоха массового производства этого продукта.





- Согласно легенде, девушке, изображенной на картине, удалось найти путь к сердцу принца, которого она однажды угостила шоколадом

Жан-Этьен Лиотар «Шоколадница»

Наши
соотечественники
занялись
производством
шоколада
относительно поздно
— в конце XIX века,
зато подошли к делу с
«чувством, толком,
расстановкой» и
фантазией: добавили
в шоколад цукаты,
ликер, коньяк,
миндаль и изюм.



В наши дни шоколад по велению фантазии шоколадных дел мастера принимает любую форму - жидкую, твердую, мягкую, порошкообразную. Он применяется не только в кондитерской, но в других отраслях, даже в медицине и дизайне интерьера.



ЛЮБИМЫЙ ШОКОЛАД

КЛАССИФИКАЦИЯ:

- Чёрный шоколад с добавками и без добавок,
- тёмный шоколад с добавками и без добавок,
- молочный шоколад,
- шоколад с начинками,
- пористый шоколад,
- белый шоколад,
- шоколад специального назначения (для диабетиков, спецназовцев, и др. – обогащенный витаминами и другими специальными добавками).



СОРТА ШОКОЛАДА

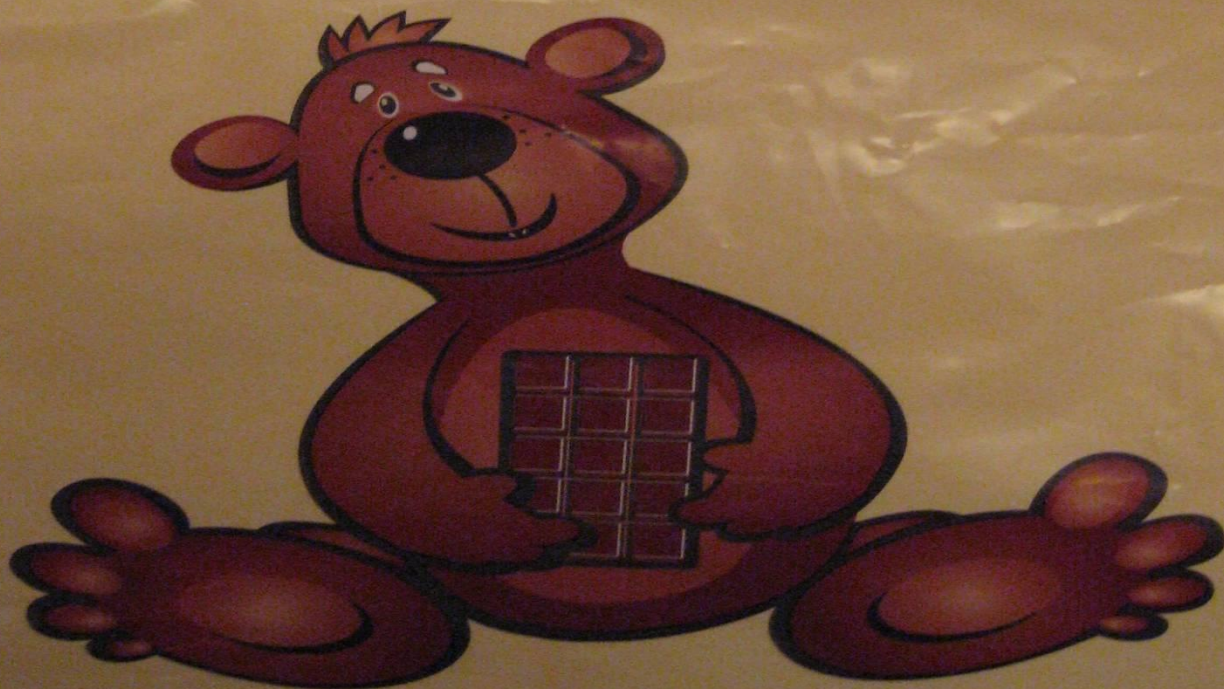
МУЗЕЙ ИСТОРИИ ШОКОЛАДА И КАКАО





ОБЪЕДИНЕННЫЕ КОНДИТЕРЫ

Музей Истории Шоколада и Какао



г. Москва, ул. Малая Красносельская, д. 7
125120, 87 47 47 e-mail: museum@redoct.biz

















СПАСИБО

ЗА ВНИМАНИЕ!

