

Вся правда про

шоколад



- **Шоколад** — термін, що позначає різні види кондитерських продуктів, виготовлених з використанням плодів какао. Слово «шоколад» походить від «чоколатль», назви напою з какаобобів.
- Мовою ацтеків «чоколлі» означає «гіркота», а «Атль» позначає воду, що використовується для приготування шоколадного напою.
- Сучасний чоколатль включає в себе: какао-порошок, молоко, цукор, корицю, гострий перець і, іноді ваніль.



У ботаніці "шоколадне дерево" отримало назву "Теоброма какао", що означає "їжа богів". Ацтеки вважали його найкрасивішим "райським деревом" і схилялися перед ним, як перед божественним створенням.

Це дерево виростає тільки в теплом і вологому кліматі, в тіні величезних дерев, в самому серці тропічних лісів, оточених соковитою і яскравою зеленню. Культура поширена в основному в Північній і Південній Америці, Австралії і на деяких островах Азії.

Висота рослин може сягати 10-15 м.

Основний обсяг врожаю знімається два рази в рік - основний (жовтень-лютий) і проміжний (травень-червень). Плід містить насіння (какао-боби), кількість яких всередині кожного плоду може мінятися від 20 до 50. Вони можуть бути круглими, плоскими, опуклими і мати сіруватий, голубуватий або коричневий відтінок. Хороше здорове дерево може давати до 2 кг бобів в рік.

Свіжозібрані какао-боби мають гірко-терпкий смак і бліде забарвлення; в такому вигляді вони непридатні для використання у виробництві шоколаду.



- **ШОКОЛАД** : (напій з насіння какао), кондитерський виріб, що отримується переробкою какао-бобів із цукром і іншими харчовими компонентами.

Шоколад у вигляді напою застосовувався в Мексиці, звідки в 16 в. какао-боби були завезені іспанцями до Європи. Розрізняють шоколад натуральний, містить лише какао-продукти (какао-боби і какао-масло) і цукор, і шоколад з додаваннями, до складу якого, крім того, входять сухе молоко, кави, горіхи і т.д. В залежності від измельченності частинок шоколад підрозділяють на звичайний і десертний. Випускаються також шоколадні вироби з начинками.

Шоколад випускається у вигляді плиток, різних фігурок, медалей, а шоколадні вироби - у вигляді батонів і цукерок асорті. Термін зберігання натурального шоколаду до 6 міс, а шоколад з добавками - до 3 міс.



Користь шоколаду буде проявлятися лише в тому випадку, якщо цим продуктом не зловживати. 50 гр шоколаду в день не принесуть ніякої шкоди. А ось великі кількості можуть:

- * Порушити обмін речовин
- * Викликати підвищення ваги
- * зруйнувати зуби
- * алергію

До шоколаду, як ні до якого іншого продукту, застосовно правило - добре в міру.





◎ Цікаві факти про користь шоколаду

Є у вжитку шоколаду чимало позитивних сторін.

Користь шоколаду виявляється:

- в позитивному впливі на серцево-судинну систему;
- * В підвищенні працездатності ності та активності мозку;
- * В позитивному впливі на роботу печінки;

ЦУКЕРКИ

- Слово «цукерка» перекладається з латині як «приготоване зілля».
- Найперші з'явилися в Єгипті. Оскільки цукор в той час ще не був відомий, замість нього вживали фініки і мед. На Сході цукерки робили з мигдалю і фіги, а в древньому Римі варили горіхи й макові зерна з медом і засипали кунжутом. У нас теж було щось на зразок цукерок: в Стародавній Русі їх робили з кленового сиропу, патоки та меду.



Найбільша коробка цукерок.

Компанія «Майстер Фуд» виготовила її для всесвітнього кулінарного шоу. В короб шириною 1,5 і довжиною 2,5 м увійшло 800 кг шоколадних цукерок!



Найбільша цукерка

Це ведмедик на прізвисько «Хагі-Бой» заввишки в 1,68 м і вагою 633 кг.

Його зробили кондитери фірми «Gummi Bear Factory». Для виливки ведмедя знадобилася спеціальна форма вагою 4 тонни. Залита в форму фруктовa маса сохла близько двох тижнів, після чого її вийняли і відполірували до блиску.



- **Найбільша космічна цукерка**
- У 1995 році російські космонавти на станції «Мир» попросили надіслати їм із Землі цукерки. У ЦУП було вирішено, що найбільш безпечними в невагомості будуть цукерки «Чупа-Чупс». Космонавтів з чупа-чупс зняли на відео, і рекламний ролик приніс компанії Chupa Chups славу єдиною в світі цукерки, популярною не тільки на Землі, але і в космосі
- ◉ **Що ж стосується самих незвичайних в світі цукерок**
- ◉ **Це - фінські цукерки. Фіни роблять їх кислими (без солодкого присмаку), солоними (до пива) і навіть зі смаком, схожим на нафту!**



Найромантичніші цукерки.

Це цукерки з полуничної начинкою, так вважають німецькі психологи. До речі, рішуче-ні люди воліють вишневу начинку, сором'язливі - горіхову, а творчі - коко-совую.

На початку XIX століття навіть найбагатші і знатні пані, будучи на званих прийомах, непомітно ховали в сумочки цукерки. Пояснювалося таке непристойну поведінку просто: в Росії не було кондитерських фабрик, і кожен кондитер для кожного званого обіду готував цукерки за власним рецептом, який зберігався в суворій таємниці



- Хто на світі їсть більше всього шоколаду? Точно пораховано, що середньо статистичний німець, наприклад, за рік примудряється з'їсти 8 кілограмів шоколаду, не рахуючи шоколадних йогуртів, мусіві булочок з шоколадними начинками.
- Англійці, швейцарці та бельгійці за цим показником перевершують німецьких ласунів. А першість у цьому питанні утримують американці. Російські громадяни помітно поступаються в поїданні шоколаду тим же європейцям, але статистика не бере в розрахунок таку російську забаву, як поглинання варення, звареного із зібраних на садових ділянках фруктів.



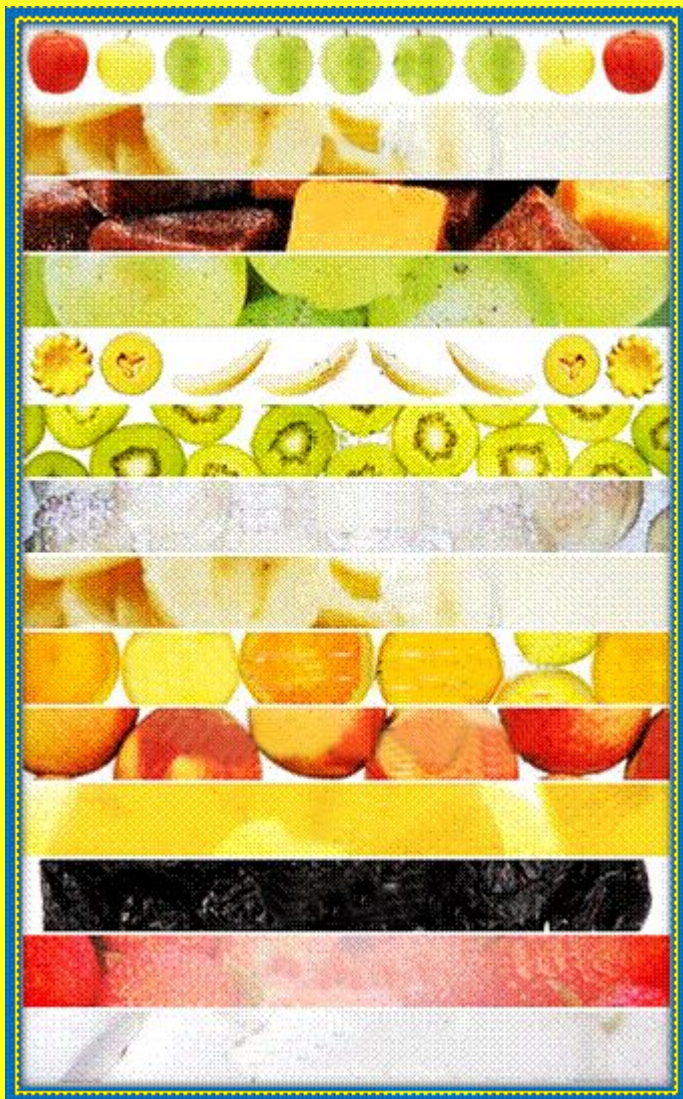
Їсти шоколад - ціле мистецтво. Існує цілий етикет, трохи поступається за складністю чайної церемонії, який передує споживання всередину цієї божественної солодощі.

Цукерку беруть в руки, дивляться на обгортку, розгортають її, кладуть цукерку на блюдце, обгортку складають (а не бгають), і лише після цього насолоду можна їсти. Якщо цукерки в коробці, кришку коробки кладуть під неї малюнком вгору, по діагоналі до коробки, щоб усі могли її бачити.

Шоколад у плитці необхідно розламати на шматочки. З фольги рекомендується скласти кругле блюдце. Поки ви займаєтеся цим, шоколадну плитку покладіть на кольорову обгортку. І дійте швидше, інакше захоплення обгорткових орігамі позбавить вас можливості поласувати шоколадкою.



Що додають в шоколад



- Шоколад з додатками виготовляють з какао тертого, масла какао, цукрової пудри і різних живильних, смакових та ароматичних речовин. В якості додатків найчастіше використовують сухе молоко, сухі вершки, ядра горіхів, кава, вафлі, цукати, спирт, коньяк, ванілін, харчові есенції та ін
- Співвідношення між перерахованими складовими частинами шоколаду відображають особливості його асортименту і коливається в широких межах.

ПІДБИТО ПІДСУМКИ

- Який шоколад вам подобається найбільше? Порахуйте, скільки шоколаду ви з'їдаєте за один день, за тиждень і за місяць?
- Як шоколад впливає на ваш настрій? Розкажіть про якийсь випадок із свого життя, коли шоколад допоміг вам у важку хвилину.
- Як необхідно правильно вживати шоколад?
- Чи може шоколад завдавати шкоди здоров'ю, і коли це відбувається?
- Якими ви уявляли собі шоколадне дерево і його плоди, перш ніж дізналися, як вони виглядають насправді?
- Скільки разів на рік цвіте і приносить плоди шоколадне дерево? (Воно цвіте і плодоносить круглий рік)
- Які фрукти або овочі за формою нагадують вам плоди шоколадного дерева?
- У педагога пакет з шоколадними цукерками. У кожній цукерці захована папірець з питанням про шоколад. Діти спочатку відповідають на запитання, а потім можуть з'їсти цукерку.
- Перелічіть всі сорти шоколадних цукерок і шоколаду, які ви знаєте. Потім виберіть з переліченого свій самий улюблений шоколад.
- Чи є серед ваших знайомих людина, яку ви могли б назвати шоколадкою? Розкажіть про нього.