



Шоколад

13 СЕНТЯБРЯ В МИРЕ ПРАЗДНУЕТСЯ ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ШОКОЛАДА



Родиной шоколада является Центральная и Южная Америка.



Время произрастания какао-деревьев может достигать 200 лет, но период плодоношения составляет всего лишь 25 лет.



Чтобы получился 1 кг шоколада необходимо
900 бобов какао.



Первыми людьми, которым довелось попробовать какао, были Мокая и Омельки, которые жили на юго-востоке Мексики около 1000 лет до нашей эры.



В девятнадцатом веке был изобретен станок для прессовки шоколада. Так появилась первая плитка шоколада.



В шоколаде содержится фенамин — вещество, создающее ощущение влюбленности.



Для майя какао символизировало жизнь и плодородие. Какао-бобы часто использовались в религиозных ритуалах, в том числе в свадебных церемониях.



Считается, что в XVII веке возлюбленные начали обмениваться памятным подарками в День святого Валентина. Сладости стали одним из самых распространенных подарков после 1868 года.



Шоколад был включён в рацион пищи солдат Второй Мировой войны.



В горьком шоколаде обычно содержится не менее 55% какао, в молочном — 25-32% какао, в белый шоколад какао-порошок не добавляют.



Шоколадные конфеты содержат большое количество насыщенных жиров и сахара, которые могут привести к увеличению веса.



Принести вред шоколад может лишь аллергикам, людям, не умеющим ограничивать себя в потреблении сладостей, и диабетикам



Любительницы шоколада рожают счастливых детей



Дегустируют шоколад запивая только крепким чаем.



В Нью-Йорке известными модельерами был устроен показ вечерних туалетов, изготовленных из разных сортов лакомства.



В Бельгии изготовили самое большое пасхальное яйцо, попавшее в Книгу рекордов Гиннеса. Для создания гигантского шоколадного изделия потребовалось около 50 тысяч плиток шоколада.



**Спасибо за
внимание**