

ЧТО ТАКОЕ ШОКОЛАД?

Шоколад — кондитерское изделие на основе масла какао, которое является продуктом переработки какао-бобов — семян шоколадного дерева, богатых теобромином и кофеином.

Шоколадные изделия часто содержат ароматические добавки (кофе, спирт, коньяк, ванилин, перец), пищевые добавки (изюм, орехи, вафли, цукаты) или начинку.



Наша любимая сладость - шоколад.

Шоколад- одно из самых любимых лакомств в мире. За год мы съедаем миллиарды плиток шоколада, не говоря уж о шоколадных пирожных, печенье и десертах. Какой он вкусный! Какой изысканный! Какой разнообразный: и черный, и белый, и горький, и пористый, и с орехами, и с изюмом, и с другими начинками. Его можно есть, его можно пить, им можно украшать сладкие блюда... Достоинств шоколада не счесть. Но знаете ли Вы, как изготавливают этот замечательный продукт? А изготавливают шоколад из бобов с очень неприятным вкусом.



ИЗ ЧЕГО ДЕЛАЮТ ШОКОЛАД



Шоколад делают из бобов какао, тропического дерева. Бобы - твёрдые и горькие - заключены в стручках. Около 2500 лет назад майя и ацтеки - народы, населявшие территорию современной Мексики - научились жарить какао-бобы, мололи их, смешивали с водой и пряностями. Получали напиток, называвшийся "чокол-хаа" или "чоколатль".

Он почитался божественным, пили его во время религиозных церемоний. Драгоценные какао-бобы использовали также в качестве денег.

ИНДЕЙЦЫ МАЯ , АЦТЕКИ

Предки индейцев майя первыми заинтересовались необычными длинненькими светло-коричневыми, горькими на вкус плодами. Напиток из плодов шоколадного дерева был для них эликсиром и, конечно, роскошью, доступной лишь избранным: предводителям племен, вождям и жрецам. Правда, горький напиток "чоколатль", которым так дорожили аборигены Нового Света, очень мало напоминал известный сегодня нам шоколад. И тем не менее, индейцы его просто обожали.

Ацтеки, захватившие Мексику в XIV веке, также считали шоколад волшебством. Они верили в то, что плоды какао попали на их землю из рая, поэтому шоколадное дерево они называли "райским".

Кроме того, шоколад был денежным эквивалентом. Всего за 10 шоколадных зерен можно было купить кролика, а за 100 — крепкого раба.



ЭТО ИНТЕРЕСНО

Испанцы стали выращивать какао - бобы в своих африканских колониях , откуда кораблями доставляли их в Испанию . В 1579г. Корабль , думая

Чашка этого напитка даёт возможность обходиться целый день без всякой еды

Ацтекский правитель Монтесума 2 очень любил напиток чокولاتль . Он пил его по 50 раз в день из золотого кубка . Монтесума называл чокولاتль чудесным питьём и верил , что оно дает ему силу и мудрость . Вот его слова:

Вот держите мой господин



ПЛИТКИ ШОКОЛАДА

К XVIII столетию в Европе появилось множество кафе - шоколадниц. В 1847 году Френсис Фрай, выходец из семьи потомственных торговцев шоколадом, додумался сделать шоколад твердым, чтобы его можно было есть.

В 1853 году - семья Фрай изготовила шоколадный крем и печенье в шоколаде

В 1879 году - был изобретен молочный шоколад

В 1912 году - Жан Нейгауз изобрел шоколадные конфеты с мягкой начинкой



Как шоколад попал в Европу?



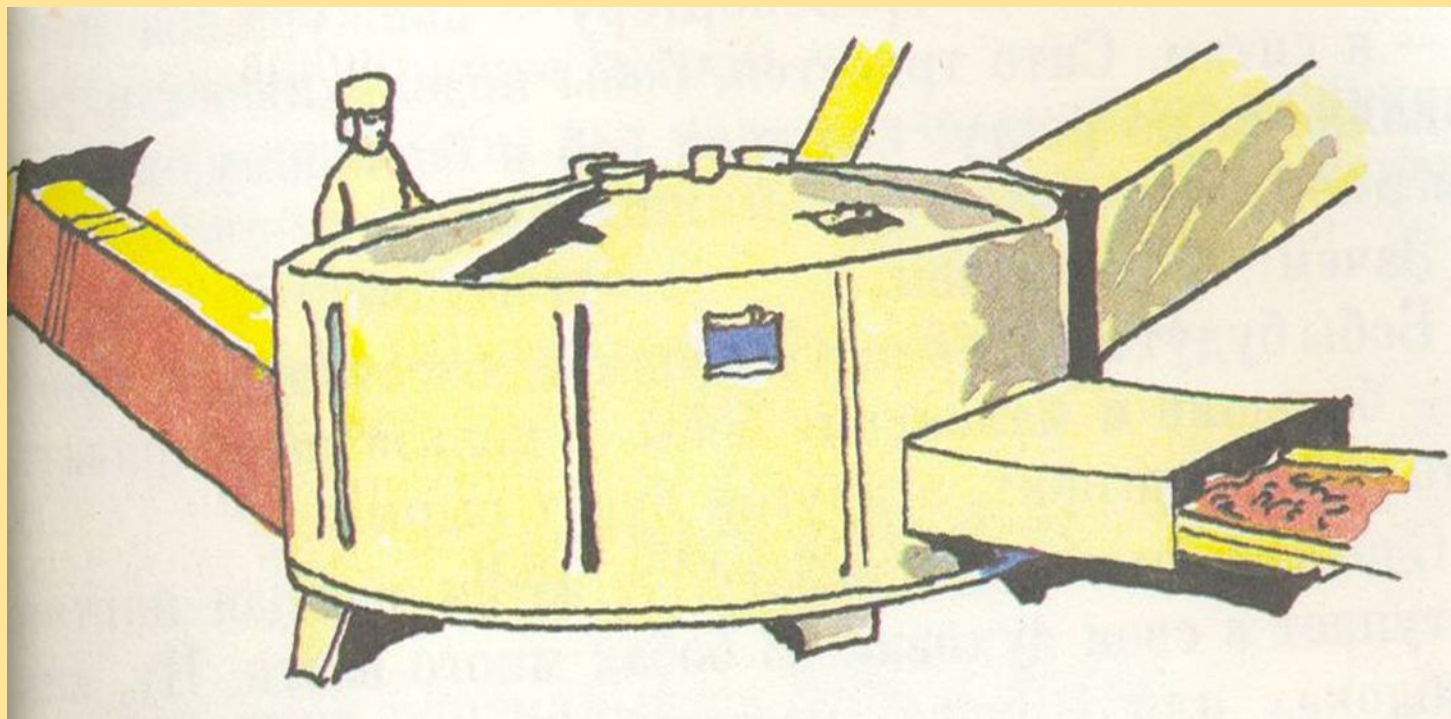
В Европу шоколад привез путешественник Эрнандо Кортес. Вначале вкусное лакомство здесь не оценили. Кроме того, этот необычный продукт даже называли "дьявольским зельем". Светские дамы боялись, что из-за него можно родить чернокожего ребенка.

КАК ПОЛУЧАЮТ

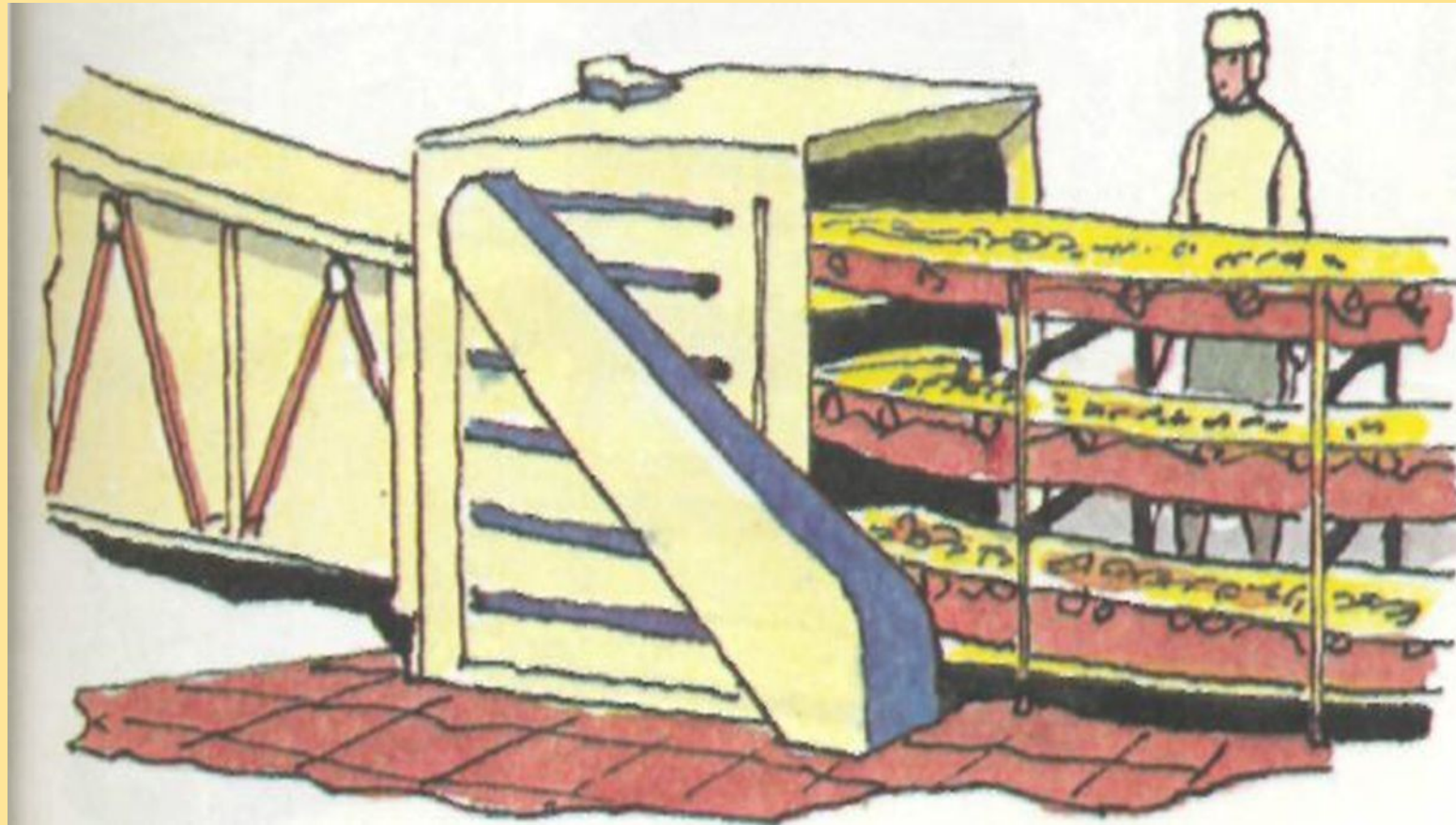
ШОКОЛАД



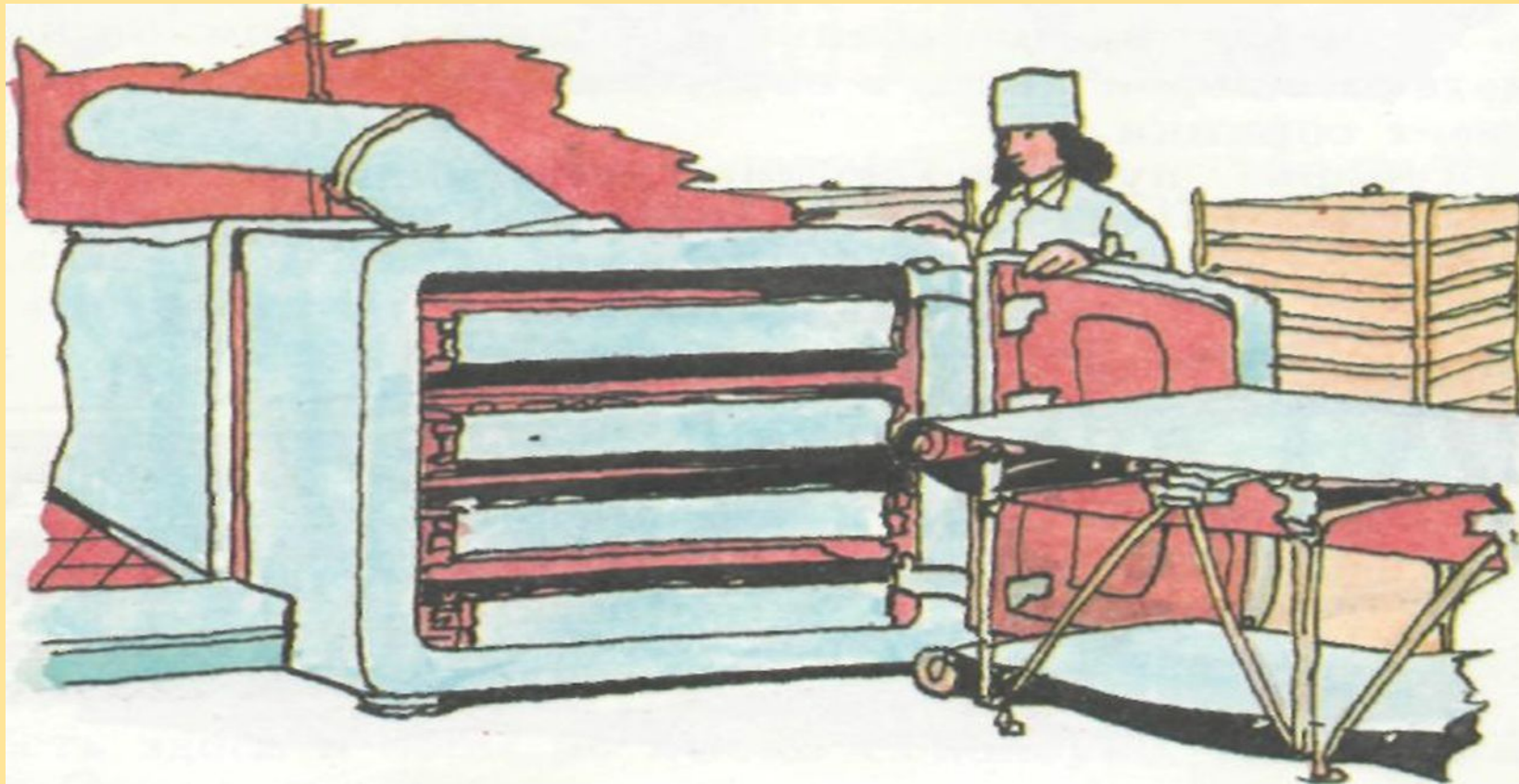
ЭТО МАШИНА ДЛЯ ЧИСТКИ БОБОВ ОНА
ПЕРЕМАЛЫВАЕТ БОБЫ



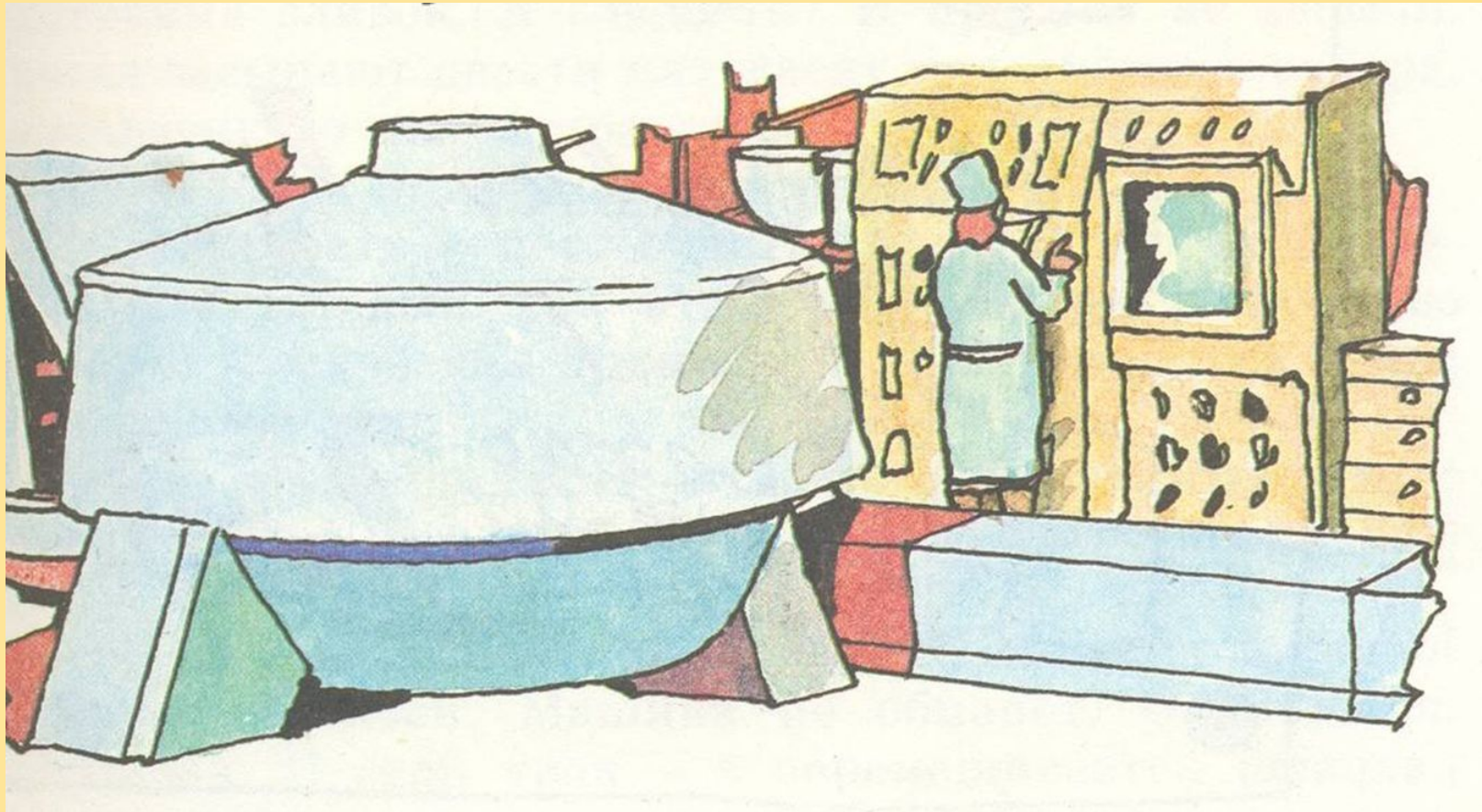
СОРТИРОВОЧНАЯ МАШИНА СОРТИРУЕТ СОРТА ШОКОЛАДА



ЭТО ДРОБИЛЬНАЯ МАШИНА ОНА
ДРОБИТ ОРЕХИ



ЭТО МЕСИЛЬНАЯ МАШИНА ОНА
СМЕШИВАЕТ ВСЁ ЧТО ВХОДИТ В
ШОКОЛАД





```
graph TD; A(Виды шоколада) --- B(Пористый шоколад); A --- C(Чёрный (горький) шоколад); A --- D(Молочный шоколад); A --- E(Белый шоколад); A --- F(Диабетический шоколад);
```

Виды шоколада

Пористый
шоколад

Чёрный
(горький)
шоколад

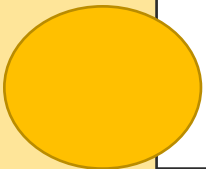
Диабетический
шоколад

Белый
шоколад

Молочный
шоколад

ЧЕРНЫЙ ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД

Чёрный (горький) шоколад делают из тёртого какао, сахарной пудры и масла какао. Изменяя соотношение между сахарной пудрой и какао тёртым, можно изменять вкусовые особенности получаемого шоколада — от горького до сладкого. Чем больше в шоколаде тёртого какао, тем более горьким вкусом и более ярким ароматом обладает шоколад.



МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД



Молочный шоколад с добавлениями изготавливают из тёртого какао, масла какао, сахарной пудры и сухого молока. Чаще всего используют плёночное сухое молоко жирностью 2,5 % или сухие сливки. Аромат молочному шоколаду придаёт какао, вкус складывается из сахарной пудры и сухого молока.



БЕЛЫЙ ШОКОЛАД



Белый шоколад — шоколад, который вырабатывают из масла какао, сахара, плёночного сухого молока и ванилина без добавления какао-порошка, благодаря чему он имеет цвет слоновой кости (часто с желтоватым оттенком) и содержит минимум антиоксидантов, таких, как теобромин и кофеин[1].

Своеобразным вкусом этот продукт обязан особому сухому молоку, имеющему карамельный привкус, а в качестве ароматизатора чаще всего используется ванилин.



ДИАБЕТИЧЕСКИЙ ШОКОЛАД

При наличии сахарного диабета человек обязан соблюдать определенную диету. В частности, она не должна содержать жир и сахар. Запрещены конфеты, пирожные, шоколад. Однако не все больные знают, что существует диабетический шоколад, который им даже рекомендуется к употреблению. Что это за продукт, и какой шоколад можно приравнивать к нему?





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 в течение 4 ч. В вакууме благодаря расширению пузырьков воздуха образуется пористая структура плитки.

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

ШОКОЛАДНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С РАЗЛИЧНЫМИ НАЧИНКАМИ



Шоколадная паста, помимо плиток, может сервироваться в батончиках, конфетах, в виде различных фигурок, медалей и даже в форме шоколадного фонтана.

В 1680-х годах Гансом Слоаном было изобретено шоколадное молоко. Оно создаётся путём смешивания с шоколадным сиропом или порошком коровьего, козьего или иного молока. Несмотря на популярность этого продукта и то, что, по мнению некоторых исследователей, он положительно влияет на восстановление организма после спортивных нагрузок [8], ряд исследователей считает его вредным из-за высокого содержания сахара и связывает его частое употребление с вероятностью с



Музей шоколада в Покрове

Открытие музея состоялось 12 марта 2004 года. В музее представлена вся история шоколада, которому более четырёх тысяч лет. Экспозиция повествует об основателях покровской фабрики Штольверк, существующей в Покрове с 1997 года. В 2001 году предприятие приобрела американская корпорация «Крафт Фудс», один из крупнейших производителей шоколада в России, которая и стала инициатором создания этого необычного для Владимирской области музея.



11 ИЮЛЯ ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ШОКОЛАДА

- Родиной Всемирного дня шоколада считается Франция. Именно французы в 1995 году положили начало этому празднику.
- Так, в крупных городах Российской Федерации, от Санкт-Петербурга до Владивостока, 11 июля также проходят мероприятия, конкурсы и фестивали по случаю этого праздника. Так, например, в некоторых офисах наиболее грамотные сотрудники угощают менее грамотных коллег сладкими тортиками (и не только). В других же компаниях наоборот: менее грамотные сотрудники угощают более грамотных — чтобы те делились грамотой более охотно.
- Наряду со всемирным днём шоколада существуют и другие, менее глобальные, но не менее сладкие даты, посвящённые этому продукту. Так в Соединённых Штатах, помимо всемирного дня шоколада, ежегодно отмечают ещё два общенациональных «шоколадных дня»: 7 июля и 28 октября.

ПЕРВЫЙ В МИРЕ ПАМЯТНИК ШОКОЛАДУ
ОТКРЫТ 1 ИЮЛЯ 2009 ГОДА
В ГОРОДЕ ПОКРОВЕ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ



В начале XIX века горячий шоколад продавался в аптеках как средство для сил и бодрости. Вопреки популярным представлениям о «шокоголиках», нет никаких свидетельств того, что шоколад способен вызывать болезненную аддикцию. Причины повышения настроения, вызываемого шоколадом, до сих пор окончательно не объяснены.



Влияние на здоровье человека

1. УЧЁНЫЕ СЧИТАЮТ, ЧТО ШОКОЛАД ИЗБАВЛЯЕТ ОТ ДЕПРЕССИИ

И они правы! Ведь когда ешь шоколад, отвлекаешься от других мыслей и тем

2. В шоколаде есть вещество называемое флавоноидами. Это вещество способно поддержать нормальную работу сердца и крови. А какао уменьшает выработку холестерина, вредного для сердца и артерий.



2. ПРАВДА, ЧТО ШОКОЛАД ПРИДАЕТ ЭНЕРГИЮ?

Да, шоколад богат сахаром и жирами, а, кроме того, содержит калий и магний, а также небольшое количество протеи

Правда, что шоколад полезен для сердца?

Верно. Врачами установлено, что в какао-бобах есть вещества, которые благоприятно воздействуют на сердечную-сосуду

ПОЛЬЗА ШОКОЛАДА

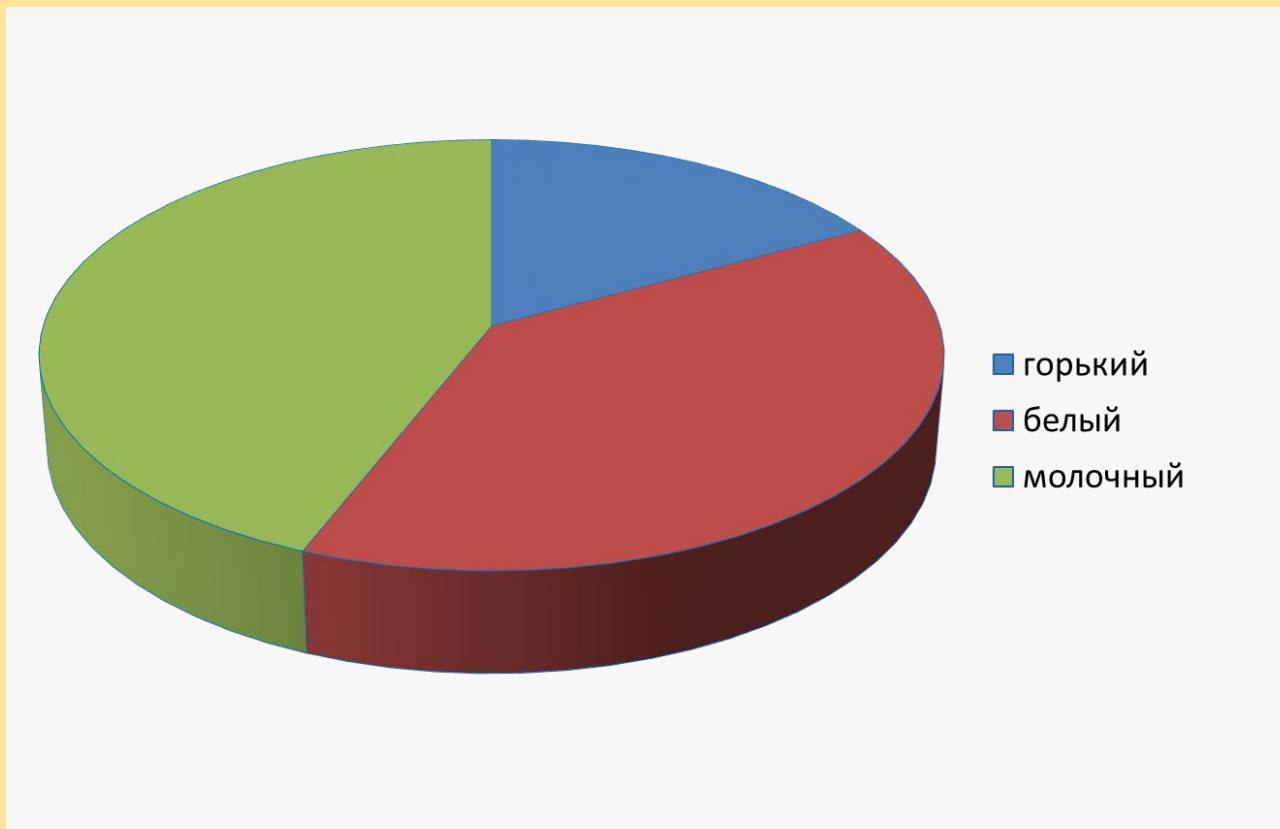
- Работоспособность
- Творческая активность
- Помощник при нагрузках
- Успокаивает нервы
- Предотвращает болезни сердца
- Улучшает циркуляцию крови
- Расслабляет мускулы лёгких

ВРЕД ШОКОЛАДА ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ БОЛЕЕ 50ГРАММОВ В ДЕНЬ

- Разрушает эмаль зубов
- Нагрузка на печень
- Появление аллергии и прыщей

ЭКСПЕРИМЕНТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

КАКОЙ ШОКОЛАД ПРЕДПОЧИТАЮТ ПРОХОЖИЕ ?



Я провела опрос среди 100 человек - прохожих людей, опрос показал такие результаты: 17 чел. – горький шоколад, 44 чел. – молочный шоколад, 39 чел. – белый шоколад.

КАК ОТЛИЧИТЬ НАТУРАЛЬНЫЙ ШОКОЛАД?

- настоящий шоколад ломается с треском и при этом не тянется;
он блестящий, гладкий и однородный по цвету;
если небольшой кусочек шоколада положить на язык, то он моментально растает;
он должен состоять из масла какао, сахарной пудры, тертого какао, ванилина;
в его составе не должно быть растительных жиров;
он не может долго храниться.



В эксперименте
участвовал
шоколад
«Бабаевский»,
«Альпен Голд»,
«Риттер Спорт»,
«Российский».

ВЫВОД

В ходе эксперимента было выяснено, что самым лучшим является шоколад торговой марки «Риттер Спорт», который ломается с треском и при этом не тянется, состоит из тёртого какао, сахара, какао-масла и натуральной ванили. В составе этого шоколада нет консервантов.



ШОКОЛАДНЫЕ

РЕКОРДЫ

САМАЯ БОЛЬШАЯ В РОССИИ ПЛИТКА ШОКОЛАДА:

В Москве в день праздника «500 лет шоколаду»
Кондитерская

фабрика «Волшебница» представила всем гостям праздника самую большую настоящую шоколадную плитку в мире. Весило это произведение кондитерского искусства 500 кг, его длина составила 2м 73 см ширина 1м 25 см, а высота - 14 см. Шоколадка была упакована в настоящую фольгу и бумажную этикетку.



САМОЕ БОЛЬШОЕ Шоколадное ЯЙЦО.



Размером –

8 м 32 см на 6 м 39 см.

Потребовалось

50 тысяч плиток

шоколада.

Работало над этим яйцом

26 работников.

САМЫЙ БОЛЬШОЙ ЛЕБЕДЬ из шоколада



В высоту гигантская
скульптура,
достигает
двух метров,
а ее вес —
2 ТОННЫ.

Самый большой шоколадный фонтан



ГИГАНТСКАЯ КОНФЕТА-ТРЮФЕЛЬ

У этой конфеты
Высота более
2 метров и её вес 3 тонны



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!