

Небольшое путешествие

ФАБРИКА

ШОКОЛАДА

Шоколад - кондитерское изделие на основе масла какао, которое является продуктом переработки какао-бобов, семян шоколадного дерева.

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





THANK YOU

HAPPY HOLIDAYS

HAPPY HOLIDAYS

Thank You

SUNTRUST

TWS Shippers

Happy Holidays
ROHL



Happy Holidays
ROHL

JAGUAR



Thank You



Экскурс в историю

Родиной шоколада, как и дерева какао, является Центральная и Южная Америка. Индейцы майя, а потом и ацтеки на протяжении многих столетий смешивали молотые и обжаренные какао-бобы с водой, а затем в эту смесь добавляли горький перец. В итоге получали горьковатый, острый пенистый напиток высокой жирности, который пили холодным.



В Европе напиток из какао известен с 1520-х годов; первым из европейцев его отведал конкистадор Эрнан Кортес. Вместо холодного и горького этот напиток в Европе превратился к началу XVII века в горячий и сладкий. Несмотря на его популярность, дороговизна сырья ограничивала потребление горячего шоколада достаточно узким кругом наиболее состоятельных людей.



Современный период в истории шоколада открыл голландец Конрад ван Гутен (1801-87), запатентовавший в 1828 году недорогой способ выжимки масла какао из какао тертого.

Это открытие позволило создавать твёрдый шоколад, который постепенно вытеснил из рациона европейцев шоколад жидкий.

Принято считать, что первый плиточный шоколад был произведён в 1847 году на английской кондитерской фабрике *J. S. Fry & Sons*.

Некоторые факты о шоколаде

Горячий шоколад был любимым напитком французской королевы Марии-Антуанетты, а предложенная ею чашка шоколада расценивалась как невероятная милость.

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

Употребление 25 г шоколада три раза в месяц продлевает жизнь почти на год.

Шоколадка Hersey была найдена 60 лет спустя в тайнике адмирала Ричарда Берда на Южном полюсе. Так как она пролежала в мерзлоте долгие годы, то осталась ещё съедобной.

Существует специальный шоколад для диабетиков. По вкусу он практически не отличается от обычного шоколада.

Берлинская фирма "Мультиверк" производит из шоколада пластинки, на которых можно прослушать музыку, а потом их съесть.



Тортосан Компани
5 грн

Тортосан Компани
5 грн

