

# "все о шоколаде"



# Общие сведения.



- Шоколад— кондитерские продукты, изготавливаемые с использованием плодов **какао**.
- Качество и вкус шоколада зависит прежде всего от сорта какао-бобов.  
Дерево какао, вечнозеленое древесное растение.
- Твердые плоды этого дерева похожи на небольшие дыньки. Каждый плод содержит **от 20 до 40 семян**, уложенных в ряды. Их называют какао-бобами, хотя к настоящим бобам и бобовым они не имеют никакого отношения. Страны-производители какао – Центральная и Южная Америка.
- Превращение какао-бобов в шоколад — сложный процесс, в котором решающую роль играют ингредиенты, время и температура.
- *Какао тертое.*
- Первичная обработка какао-бобов включает очистку, сортировку, термическую обработку — удаление остаточной влаги. После дробления какао-бобов получается новый продукт — какао-крупка, в результате размола которой получается какао тертое. При температуре **свыше +40°C** какао тертое представляет собой сметанообразную жидкость, в которой жидкой фазой является какао-масло, а твердой — частички клеточных стенок какао-бобов. Дальнейшая переработка какао тертого приводит к появлению двух разных компонентов: **какао-масла и какао-порошка**.
- *Какао-масло.*  
Продукт золотистого цвета и приятного вкуса. Его получают на стадии технологической обработки какао-бобов. Именно какао-масло человек чувствует, когда **шоколад тает у него во рту**.
- *Какао-порошок*  
Вырабатывается путем измельчения какао-жмыха, означает всего лишь продукт, который получается, если из какао тертого выжать часть какао-масла.

# История шоколада.



- Родиной шоколада, как и дерева какао, является Центральная и Южная Америка. На протяжении многих столетий шоколад употреблялся в виде напитка — индейцы смешивали молотые и обжаренные какаобобы с водой, а затем в эту смесь добавлялся красный перец.
- В середине XVI века ученый-монах Бенцони представил королю Испании доклад о полезных свойствах жидкого шоколада. Доклад тут же засекретили, а шоколад объявили государственной тайной. За её нарушение были казнены десятки человек. Долго шоколад был доступен только очень богатым: производство было сложным, а ингредиенты — очень дорогими. И лишь в конце 19 века кондитеры смогли добиться изготовления практически современного шоколада. А случившееся в самом начале 20 века резкое удешевление какао и сахара сделало шоколад доступным всем.

# Виды шоколада



- **Чёрный (горький) шоколад** делают из какао тёртого, 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 какао тёртого, тем более горьким вкусом и более ярким ароматом обладает шоколад.



- **Белый шоколад** готовят из масла какао, сахара, плёночного сухого молока и ванилина без добавления какао-порошка, поэтому он имеет кремовый цвет (белый). Неповторимый вкус белый шоколад приобретает благодаря особому сухому молоку, имеющему карамельный привкус.



- **Молочный шоколад** с добавлениями изготавливают из какао тёртого, масла какао, сахарной пудры и сухого молока, чаще всего используют плёночное сухое молоко жирностью 25 % или сухие сливки. Аромат молочному шоколаду придаёт какао, вкус складывается из сахарной пудры и сухого молока.



# 4. Полезен ли шоколад для детей?

- Специалисты по детскому питанию считают, что у шоколада, как у медали, есть две стороны. Шоколад содержит много углеводов, то есть является неплохим источником энергии. Так как дети очень подвижны, большую часть дня проводят в движении, им необходимо восстанавливать силы и пополнять запасы энергии.

Согласно последним медицинским исследованиям, шоколад содержит антиоксиданты – вещества, оказывающие положительное влияние на иммунитет и обмен веществ, препятствуют развитию атеросклероза, различных злокачественных образований, инфекций. То есть медики нашли еще один аргумент в пользу шоколада, как самого популярного лакомства. Кроме того, давно известно, что шоколад способствует выработке в организме человека эндорфина – гормона счастья. Поэтому сладости можно включить в детский рацион, но, разумеется, в небольших количествах.

Медики утверждают, что здоровое питание ребенка, допускает присутствие в рационе сладостей, но не более 30-40 г. Это может быть шоколад, зефир или сладкое печенье. Если в какой-то день норма была превышена, значит, на следующий день сладкое лучше не предлагать. Как же распределить «сладкое удовольствие» в детском меню? На завтрак сладкое лучше не давать, достаточно подсластить чай, или какао. На обед можно сделать десерт, но необязательно. Лучшее время для сладостей это полдник – пусть малыш съест конфету или печенье. На ужин сладкое давать не стоит.



- Стоит задуматься, полезен ли детям шоколад, если он поедается в больших количествах. И не только шоколад, но и любая другая сладость, ведь они содержат низкомолекулярные углеводы, сахара, включающие в себя глюкозу и сахарозу. Когда конфета попадает в рот, сахароза преобразуется в молочную кислоту, в результате чего кислотность во рту повышается. А это приводит к образованию кариеса. Поэтому конфеты лучше есть после еды, когда на зубах остается налет, который частично защищает их от возникновения кариеса.

Кроме того, легкоусвояемые углеводы, содержащиеся в кондитерских изделиях, способны накапливаться в организме в виде жиров. Отсюда возникает лишний вес. Излишнее злоупотребление сладостями вызывает и дополнительную нагрузку на печень, может спровоцировать появление аллергических реакций, например, диатеза. Шоколад содержит калий, полезный для организма, а в последнее время производители стали разрабатывать шоколад с добавлением витаминов, кальция, железа.



# 5. Интересные факты.

- В 1200—1000 годах до нашей эры индейцы Центральной Америки пили «шоколадное пиво», которое изготавливали из перебродивших плодов какао.
- В США в США нельзя купить шоколадное яйцо. Там действует закон, который запрещает вкладывать несъедобные предметы в продукты питания.
- Японские учащиеся едят перед экзаменами шоколадки Kit Kat, так как название созвучно со словами «китто кацу» («непреренно победить»).
- Марко Фанти Марко Фанти (Италия) и его команда за 23 ч. сложила из 330 шоколадных кирпичей шоколадное иглу весом 3 т. в Перудже (Италия) 17 октября 2006 г.
- В Российской империи выпускался шоколад длиной 1 метр. Его история началась в 1877 году во время русско-турецкой войны. Первым городом, захваченным русской армией, был болгарский Свищов. Российский император Александр II и главнокомандующий, великий князь Николай Николаевич, разместили свою штаб-квартиру недалеко от города и оттуда руководили боевыми действиями. Жизнь в императорском штабе сопровождалась традиционными застольями, где в меню должны были присутствовать шампанское и шоколад. Из-за сложности доставки его начали изготавливать в большой форме длиной 1 метр.

# 6. Шоколад в КУЛЬТУРЕ.

- В мире существует несколько шоколадных музеев — например, в КёльнеВ мире существует несколько шоколадных музеев — например, в Кёльне, ПокровеВ мире существует несколько шоколадных музеев — например, в Кёльне, Покрове и БрюггеВ мире существует несколько шоколадных музеев — например, в Кёльне, Покрове и Брюгге. В городе ПокровВ мире существует несколько шоколадных музеев — например, в Кёльне, Покрове и Брюгге. В городе Покров Владимирской областиВ мире существует несколько шоколадных музеев — например, в Кёльне, Покрове и Брюгге. В городе Покров Владимирской области существует единственный в мире памятник шоколадуВ мире существует несколько шоколадных музеев — например, в Кёльне, Покрове и Брюгге. В городе Покров Владимирской области существует единственный в мире памятник шоколаду. Монумент словно создан из плитки шоколада и представляет собой образ сказочной Феи с шоколадкой в руке. С шоколадом связано несколько рекордов: британский производитель шоколада Thorntons побил мировой рекорд Книги рекордов Гиннесса, приготовив самую большую плитку шоколада, весом почти 6 тонн (5 792,5 кг), четыре метра в ширину и четыре метра в длину.
- 13 сентября13 сентября в мире празднуется Всемирный день шоколада
- Шоколад также часто используется в качестве подарка на различные праздники, а шоколадные яйца используются во время Пасхи.

