

ШОКОЛАД



ИСТОРИЯ ШОКОЛАДА

❖ История шоколада началась очень давно. Примерно 1500 лет до нашей эры в низменностях на берегу Мексиканского залива в Америке возникла цивилизация ольмеков. От их культуры осталось очень мало, но некоторые лингвисты полагают, что слово "какао" впервые прозвучало как "kakawa" примерно 1000 лет до нашей эры, в эпоху расцвета цивилизации ольмеков.

❖ Майя придавали большое значение какао. Шоколад пили во время ритуалов как священный напиток. В пантеоне богов майя был бог какао. Майя разбили первые известные нам плантации какао. У них были хорошо разработаны методы приготовления шоколадных напитков разных видов с использованием всяческих добавок и компонентов - от гвоздики до перца. Сахара индейцы вообще не знали.

❖ Какао-бобы были символом богатства и власти. Напиток из шоколадных бобов могла позволить себе лишь элита. Сами шоколадные бобы использовали вместо денег. Раба можно было приобрести за 100 бобов.

ПОЛЕЗЕН ИЛИ НЕТ ?

❖ Как проверить шоколад "на полезность"?
25-30% содержания в плитке какао-бобов свидетельствует о достаточно низком качестве данного шоколада, 35-40% характеризует шоколад среднего качества, 40-45% присутствует в продукте вполне хорошо, ну а содержание какао-бобов от 45 до 60% говорит само за себя - перед вами отличная шоколадка, которая пойдет вам на пользу.

❖ Многих, наверное, волновал вопрос, почему шоколад бывает белого цвета. Основной шоколадной плиткой, заставляющей ее держать форму, является какао-масло, которое имеет белый цвет. Добавляем в него сухое молоко и сахарную пудру и получаем белый по цвету шоколад. Темный же шоколад - это тоже какао-масло плюс какао-порошок, который и придает плитке темный цвет.

❖ Французский аптекарь XIX века писал о шоколаде: "Это божественный небесный напиток, это подлинная панацея - универсальное лекарство от всех болезней..."

❖ В XIX веке появляются первые шоколадные плитки, а Жак Неаус изобретает первую конфету с начинкой пралине.

❖ Вот такой длинный исторический путь проделали какао-бобы к нашему современному твердому шоколаду.