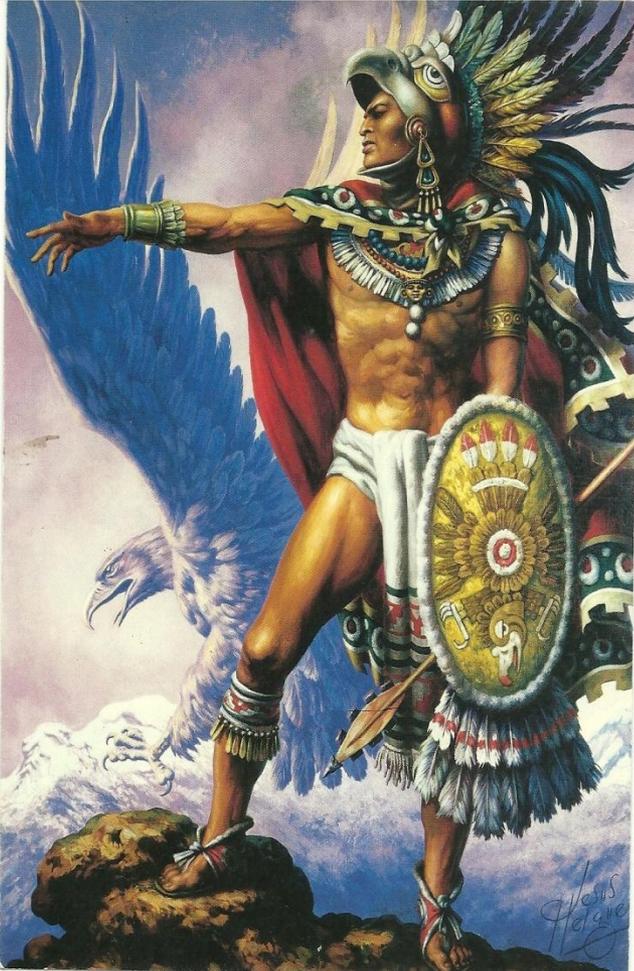




ШОКОЛАД. ВРЕДЕН ОН ИЛИ ПОЛЕЗЕН?

В данной презентации мы
постараемся подтвердить
гипотезу о пользе шоколада
для организма человека

А откуда же взялся шоколад?



История шоколада насчитывает более трёх тысячелетий.

Плодами какао ещё пользовались американские индейцы (коренные жители Америки, жившие за тысячу лет до нашей эры)

В начале 16 века Христофор Колумб привёз какао-бобы испанскому королю, из которого делали странный напиток - пенящийся, густой и похожий на сироп шоколад.

Изначально шоколад употреблялся только как напиток. С языка индейцев слово «шоколад» переводится как «горькая вода» или «вода и пена».

Испанский завоеватель Кортес по-настоящему познакомил Европу с шоколадом. Простые смертные попробовать напиток не могли: он был так



В 1879 году, после восьми лет экспериментов, швейцарец Даниэль Петер впервые выпустил на рынок твердый молочный шоколад. В том же году изобретатель Рудольф Линдт из Берна, сделав оригинальное устройство, стал заниматься производством шоколада *fondat*, который таял во рту.

Основным сырьём для производства шоколада являются какао-бобы, которые сначала очищают и обжаривают, затем размалывают в порошок, смешивают при нагревании с сахаром и превращают в жидкую сметанообразную массу. Масса прессуется и отливается в плитки. Шоколадная масса состоит из какао тёртого, какао-масла, сахара и ароматических веществ.

Дерево какао – вечнозелёное древесное растение, ботаническое название которого *Theobroma какао*, что означает по-латыни «пища богов». Это дерево произрастает только в теплом и влажном климате, в самом сердце тропических лесов, – в основном в Северной и Южной Америке, Австралии и на некоторых островах Азии.

Твёрдые плоды его похожи на дыньки, каждый плод содержит от 20 до 40 семян, уложенных в ряды, их-то и называют какао-бобами, хотя к настоящим бобам они не имеют никакого отношения. В XVIII веке шоколад стали производить на фабриках и только в XIX веке появились шоколадные плитки.

Интересные факты о шоколаде.

- – Международный день шоколада отмечается по всему миру 11 июля.
- – Самые «шоколадные» страны в мире – Бельгия, Швейцария, Италия, Франция и США. Именно в этих государствах население потребляет огромное количество шоколада. А кондитерские традиции Бельгии и Швейцарии считаются лучшими в мире.
- – Джон Кэдбери, первый производитель шоколада, начал выпускать маленькие плитки сладости с целью отучить своих соотечественников от пристрастия к пиву.
- – Белый шоколад был изобретен великим Генри Нестле из Швейцарии. Кондитер просто добавил в готовую шоколадную массу сгущенное молоко.
- – Каждый год человечество съедает более 600 тысяч тонн шоколада.
- В России сделали первый памятник шоколаду, который был открыт в городе Покрове Владимирской области 1 июля 2009 года.
- Для братьев наших меньших шоколад ядовит, т. к. вещества, содержащиеся в шоколаде, усваиваются с трудом. Поэтому безопасная доза для людей, может стать смертельной для домашних питомцев.

А как же изготавливают наше любимое лакомство?

А как его делают? Много всего должно приключиться с бобами какао, прежде чем они превратятся в обожаемые всеми плитки шоколада. Первым делом, чтобы еще необыкновеннее стал их аромат и легче отставала чешуя, их обжаривают. Когда они поджарятся, раздается сигнальный звонок.

А что дальше? Дальше широкая, похожая на огромный комод, дробильно-сортировочная машина безжалостно дробит, размалывает бобы, превращая их в крупку. Из сортировочной машины крупка попадает на мельницу. Но что это? Почему из мельницы не мука сыплется, а ползет тесто? Ведь крупка была сухой! Оказывается, из размолотых в крупку бобов какао получилось тесто потому, что из них выдавилось масло. Ведь семена всех растений содержат масло.

После этого настает час необходимо добавить нужное количество сахара, масла какао, молока или другого какого-либо снадобья.

Что ж, шоколад почти готов. Ему осталось только выстояться. С шоколадной массой ничего не делают, она спокойно стоит себе в отделочной машине, и будет так стоять трое суток. И все это время ей должно быть очень тепло, жарко даже, градусов пятьдесят. И только на третьи сутки шоколад станет таким, каким мы его любим – вкусным, ароматным, и он долго может храниться.

Сегодня для людей во всем мире шоколад остается одним из любимых лакомств. С орехами или с фруктами, горький или молочный, в плитках или в батончиках – современный шоколад может удовлетворить вкусы самых взыскательных гурманов.

МУЗЕИ ШОКОЛАДА МИРА

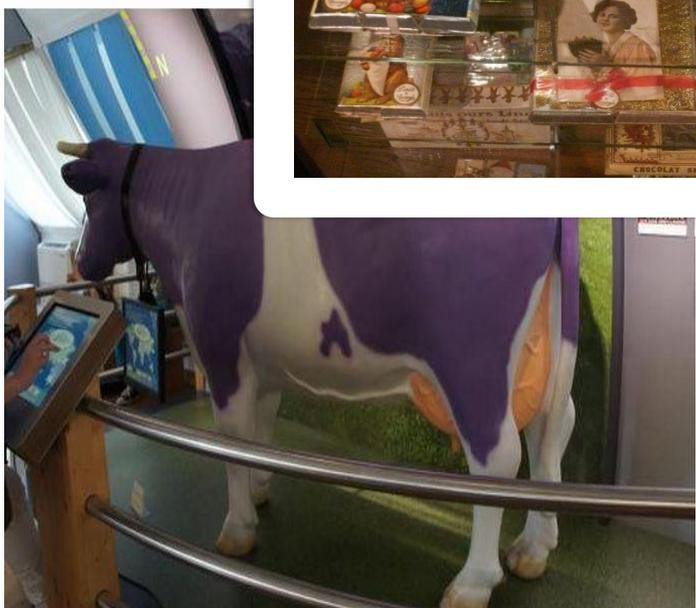
Многие привыкли относиться к шоколаду, как к лакомству, не догадываясь, что из него можно сотворить произведения искусства в виде скульптур, картин, одежды, устроить шоу, праздники и незабываемые представления с шоколадными фонтанами.

Музей секретов шоколада в городе Жеспольсем (Франция)

- Задуманный как настоящий дворец тайн, музей секретов шоколада во французском городе Жеспольсем, состоит из нескольких тематических залов. В музее можно заглянуть в амфитеатр, а также в зал, где представлены экспозиции, повествующие об истории возникновения и производства шоколада, увидеть собственными глазами как изготавливаются шоколадные шедевры в демонстрационном зале, ну а в чайной комнате отведать любимое всеми лакомство и оценить по достоинству вкус настоящего шоколада. С тайнами приготовления шоколадных шедевров посетителей также знакомит короткометражный фильм. При музее, как и полагается, имеется сувенирный магазин, в котором любой желающий может приобрести безумно вкусные и оригинально оформленные шоколадные лакомства, например, в виде подушки.



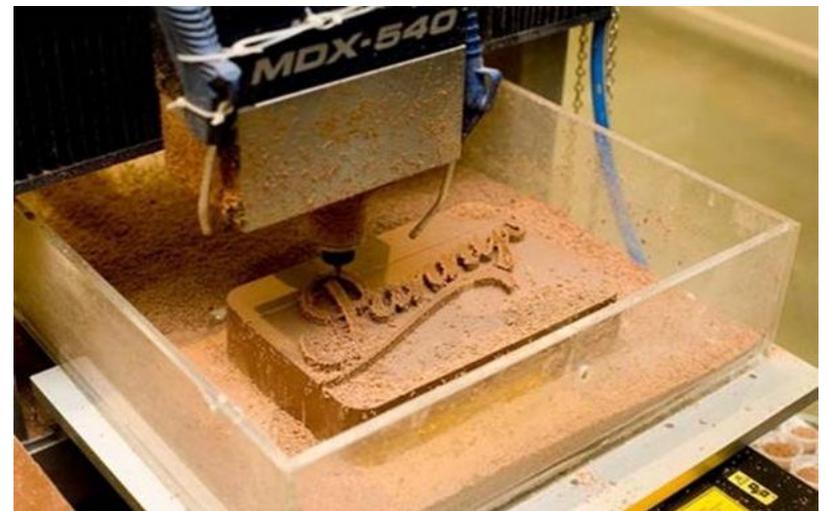
Музей шоколада в городе Кёльн (Германия)



Мечтали увидеть, как делают традиционных пасхальных зайцев или Санта-Клаусов или как выращивают какао-деревья?! Все это и не только, можно увидеть и узнать в музее шоколада в Кельне. Здесь можно заглянуть и в мини шоколадную фабрику, ежедневно производящую порядка 400 кг шоколадной продукции, и в оранжерею, где произрастают удивительные тропические растения... Изюминкой музея, несомненно, является трехметровый шоколадный фонтан. Находящиеся рядом с фонтаном сотрудники музея, обмакнув хрустящую вафельную трубочку в горячий шоколад, предлагают попробовать и оценить по достоинству лакомство всем желающим.

Музей и шоколадная фабрика на острове Виктория (Канада)

При фабрике не так давно открыт музей изюминкой которого, безусловно, является тот факт, что посетителям предоставляется возможность попробовать себя в качестве кондитера и разработать собственный дизайн шоколадного лакомства. В музее представлены удивительные экспозиции, выполненные из шоколада – это даже деревни, отлитые полностью из шоколада.



Музей шоколада Бельгии

- Бельгийский шоколад считается одним из лучших в мире, именно в Бельгии давным-давно искусные кондитеры изобрели пралине, желая угодить герцогу Плези-Пралин, мечтавшему создать самую вкусную конфету в мире. При музее находится шоколадный бар, где гостям предлагают попробовать порядка 44 различных на вкус шоколадных коктейля.



Музей шоколада в Барселоне (Испания)



- Испанский музей шоколада, предложит своим посетителям не только познакомиться с интереснейшими фактами из истории шоколада, но и оценить по достоинству скульптуры, выполненные из лакомства. А именно, скульптуры известных деятелей искусства, спорта и политики, забавные фигуры героев мультфильмов, а также мини-копии известных зданий.

Полезные свойства шоколада



- Антиоксиданты, содержащиеся в какао-бобах, а значит, и в шоколаде, помогают сохранить здоровье сердца и сосудов. Считается, что темный шоколад содержит больше антиоксидантов, чем молочный
- В состав шоколада входят вещества, называемые флавоноидами. Препятствуя образованию тромбов в крови, они улучшают кровообращение
- Исследования показали, что любители шоколада реже страдают такими заболеваниями как язва желудка, сенная лихорадка, а так же обладают в целом более высоким иммунитетом
- Ряд экспериментов позволил ученым сделать вывод, что умеренное употребление шоколада может продлить жизнь человека на год.
- Шоколад стимулирует выброс так называемых гормонов счастья - эндорфинов. Воздействуя на центр удовольствия, они улучшают настроение человека.
- Шоколад полезен детям, а также тем, кто активно занимается спортом, умственным трудом, находится в стрессовой ситуации или потерял много крови.
- В шоколаде имеется вещество, подавляющее действие бактерий, образующих зубной камень.
- Оказывая бодрящее воздействие, шоколад содержит меньше кофеина, чем кофе
- Помимо какао-бобов, в состав шоколада входят белок, кальций, магний, железо, а также витамины А, В и Е

Так чем же вреден шоколад?



- Шоколад виновник лишнего веса, т. к. это высококалорийный продукт и при избыточном употреблении углеводы откладываются в организме в виде жира.
- Шоколад при безудержном поедании может вызвать аллергию, в результате чего появляется диатез, поэтому не рекомендуется давать его детям до 2 лет.
- Шоколад обладает возбуждающим действием. Его не следует есть много на ночь (особенно детям, т. к. он может вызвать бессонницу).
- А вот батончики типа «Сникерс» и «Марс», так любимые всеми детьми, совсем не полезны. Ведь в их состав входит большое количество сахара и различных химических добавок, за счёт чего обеспечивается высочайшая калорийность.

Подведем итоги.

- Шоколад является не только вкусным лакомством, но и позволяет создавать настоящие шедевры. Выше мы смогли узнать, что некоторые скульптуры можно попробовать и на вкус.
- Так полезен или вреден шоколад? Весомые аргументы есть и у сторонников, и у противников потребления шоколада. Выдвинутая гипотеза подтвердилась, что шоколад благотворно влияет на организм человека.
- Употребление шоколада зависит от индивидуальной переносимости и особенности организма.
- Для лечебных целей специалисты рекомендуют высококачественные сорта горького шоколада. Подтверждением этому являются и исследования американских учёных. Они показали, что люди, которые едят шоколад 2-3 раза в месяц, чувствуют себя лучше чем, те, кто полностью отказался от шоколада. Причиной этому являются антиоксиданты, содержащиеся в шоколаде.