

# Вся правда о шоколаде.

Автор презентации  
ученица 1 класса А  
МБОУ СОШ №13  
Семёнова Екатерина



2018г

## Что такое шоколад?

- Шоколад — кондитерские продукты, изготавливаемые с использованием плодов какао.



## Этимология

*По одной из версий слово «шоколад» происходит от ацтекского слова «xocolātl» («чоколатль») — названия напитка из бобов какао, досл. «горькая вода» (науатль xocolli — «горечь», ātl — «вода»).*





## Когда появился первый шоколад?

*Кристофор Колумб был угощен напитком жителями острова Гайана в начале 16 века (в 1502 году).*

*Колумб пытался обратить внимание короля Фердинанда на бобы какао-дерева, но, к сожалению, безуспешно.*

*Зато, годами позднее, завоеватель Мексики — Эрнан Кортес, вступив на землю ацтеков, был также приветствован ранее неизведанным напитком: смесью из отваренных какао — бобов со специями, перцем и мёдом, взбитом до пены. Напиток настолько понравился Эрнану, что он привёз его к себе в Испанию. С этого момента началось постепенное*



# Виды шоколада:

**Чёрный шоколад** делают из 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 какао тёртого, тем более горьким вкусом и более ярким ароматом обладает шоколад и тем более он ценится.

**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.

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

**Пористый шоколад** получают из десертной шоколадной массы, которую разливают в формы, помещают в вакуум-котлы и выдерживают в жидком состоянии в течение 4 ч. В вакууме благодаря расширению пузырьков воздуха образуется пористая структура плитки.

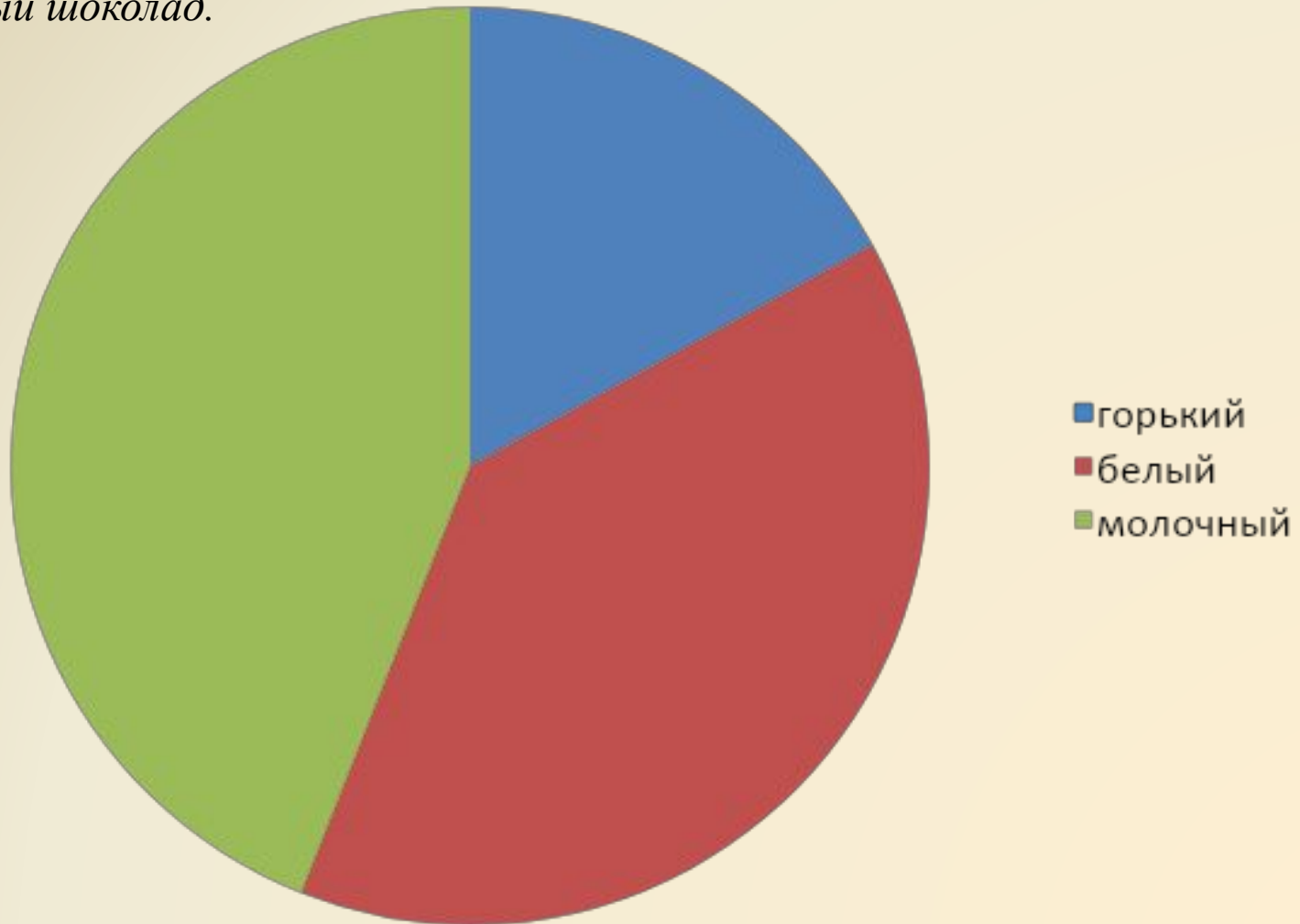
**Диабетический шоколад** предназначен для больных сахарным диабетом. Вместо сахара используются подсластители.

# Процесс производства шоколада

- *Первым шагом в современном производстве шоколада является очищение, сортировка и обжарка какао-бобов. Что позволяет получить именно ту конечную обработку какао-бобов, от которой будет зависеть вкусовые и ароматические качества шоколада.*
- *Вторым этапом в производстве шоколада является охлаждение, провеивание и измельчение какао-бобов. От тонкости помола какао-бобов будет зависеть и тонкие вкусовые качества шоколада.*
- *На третьем этапе производства от тертого какао отделяют путем прессования какао-масло, имеющее в рецептуре настоящего шоколада главенствующую роль. Вторичное измельчение повлияет на нежность вкусовых качеств шоколада.*
- *Четвертым этапом является конширование полученной шоколадной массы, то есть ее тщательное вымешивание при высоких температурах. На этом этапе есть возможность кулинарам сформировать из шоколада любую по сложности форму.*
- *На пятом этапе по производству шоколада дает возможность кондитерам представить конечный результат: твердый шоколад с начинкой или без и с аппетитным блеском поверхности.*

# Какой шоколад предпочитают в нашей школе?

*Я провела опрос среди 100 человек - учителей и учеников нашей школы, опрос показал такие результаты: 17 чел. – горький шоколад, 44 чел. – молочный шоколад, 39 чел. – белый шоколад.*



# Какой вред и пользу оказывает шоколад на здоровье человека?

## **Вред:**

1. Сладость провоцирует образование угревой сыпи и прыщей.
2. Шоколад вредит зубной эмали, вредит деснам и зубам.
3. Плитки шоколада вызывают аллергическую реакцию.



## **Польза:**

1. Ежедневное употребление до 50 г лакомства предотвращает развитие язвенной болезни и рака
2. Выпитая чашка крепкого шоколада способствует более быстрому затягиванию раны, повышению тонуса организма и устранению усталости.
3. Схожее воздействие на организм оказывает аспирин, но гораздо лучше употреблять шоколад.





# Что входит в состав настоящего шоколада?

- В состав настоящего шоколада должно входить:  
4 основных компонента: масло какао, какао тертое, сахарная пудра, лецитин (эмульгатор, вполне достойная добавка к дорогостоящему маслу какао, готовится из соевого или подсолнечного масла).



# Сейчас шоколад - любимое лакомство детей и взрослых



# 11 июля Всемирный день шоколада (World Chocolate Day)

- День шоколада впервые был придуман французами в 1995 году.
- Есть мнение, что первыми научились делать шоколад ацтеки. Они называли его «пищей богов». Испанские конкистадоры, которые впервые доставили его в Европу, окрестили лакомство «черным золотом» и использовали для укрепления физических сил и выносливости.
- Несколько позже потребление шоколада в Европе ограничивалось лишь аристократическими кругами. Лишь в начале XX века с появлением промышленного производства шоколадом смогли насладиться и люди, не относящиеся к аристократии.
- Как установлено современной наукой, в шоколаде есть элементы, способствующие отдыху и психологическому восстановлению. Темные сорта шоколада стимулируют выброс эндорфинов – гормонов счастья, которые воздействуют на центр удовольствия, улучшают настроение и поддерживают тонус организма.
- Есть также гипотеза, согласно которой шоколад обладает «противораковым» эффектом и способен замедлять процессы старения. Но вот в чем ученые единодушны, так это в отрицании способности шоколада снижать массу тела! Ведь хорошо известно, что шоколад богат питательными веществами, в том числе жирами, а значит и калориями.



Первый в мире памятник шоколаду  
открыт 1 июля 2009 года  
в городе Покрове Владимирской области







Информация о шоколаде на сайте:

[http://animalworld.com.ua/Fito/news\\_779](http://animalworld.com.ua/Fito/news_779)

Картинки с сайта:

<http://images.yandex.ru/>



*Благодарю  
за внимание!*

