

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 производство 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.

Виды шоколада:

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 жидким состоянии в течение 4 ч. В вакууме благодаря расширению пузырьков воздуха образуется пористая структура плитки.

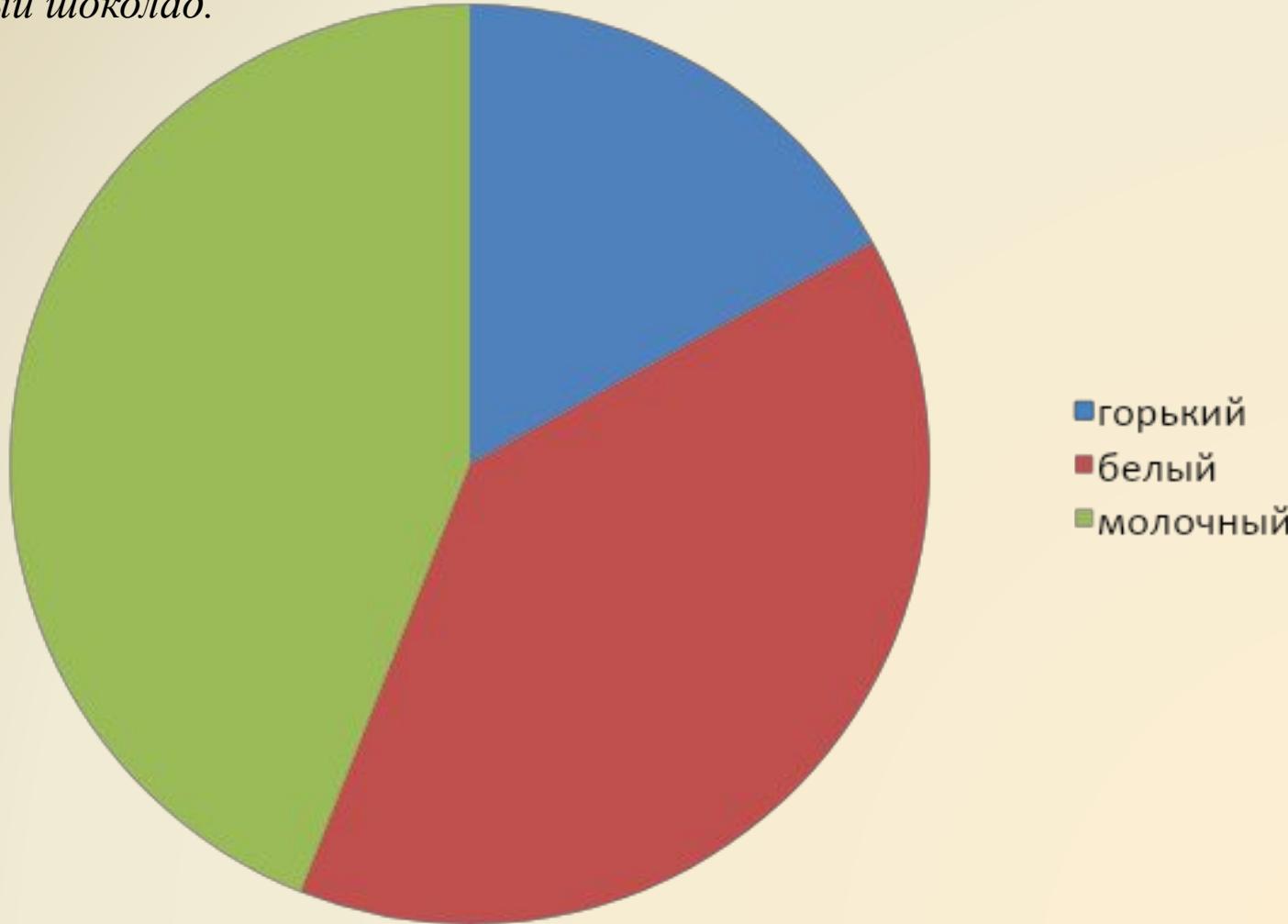
Диабетический шоколад предназначен для больных сахарным диабетом. Вместо сахара используются подсластители.

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, провеевание 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. Выпивая 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 (эмulsификатор, вполне достойная добавка к дорогостоящему маслу какао, готовится из соевого или подсолнечного масла).



Сейчас шоколад - любимое лакомство детей и взрослых

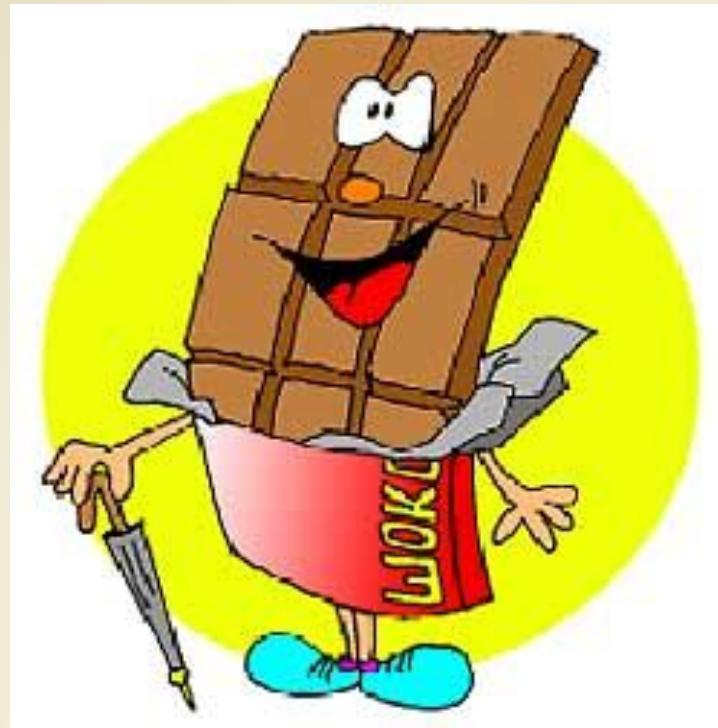


11 июля Всемирный день шоколада (World Chocolate Day)

- 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

Картинки с сайта:
<http://images.yandex.ru/>



Благодарю
за внимание!

