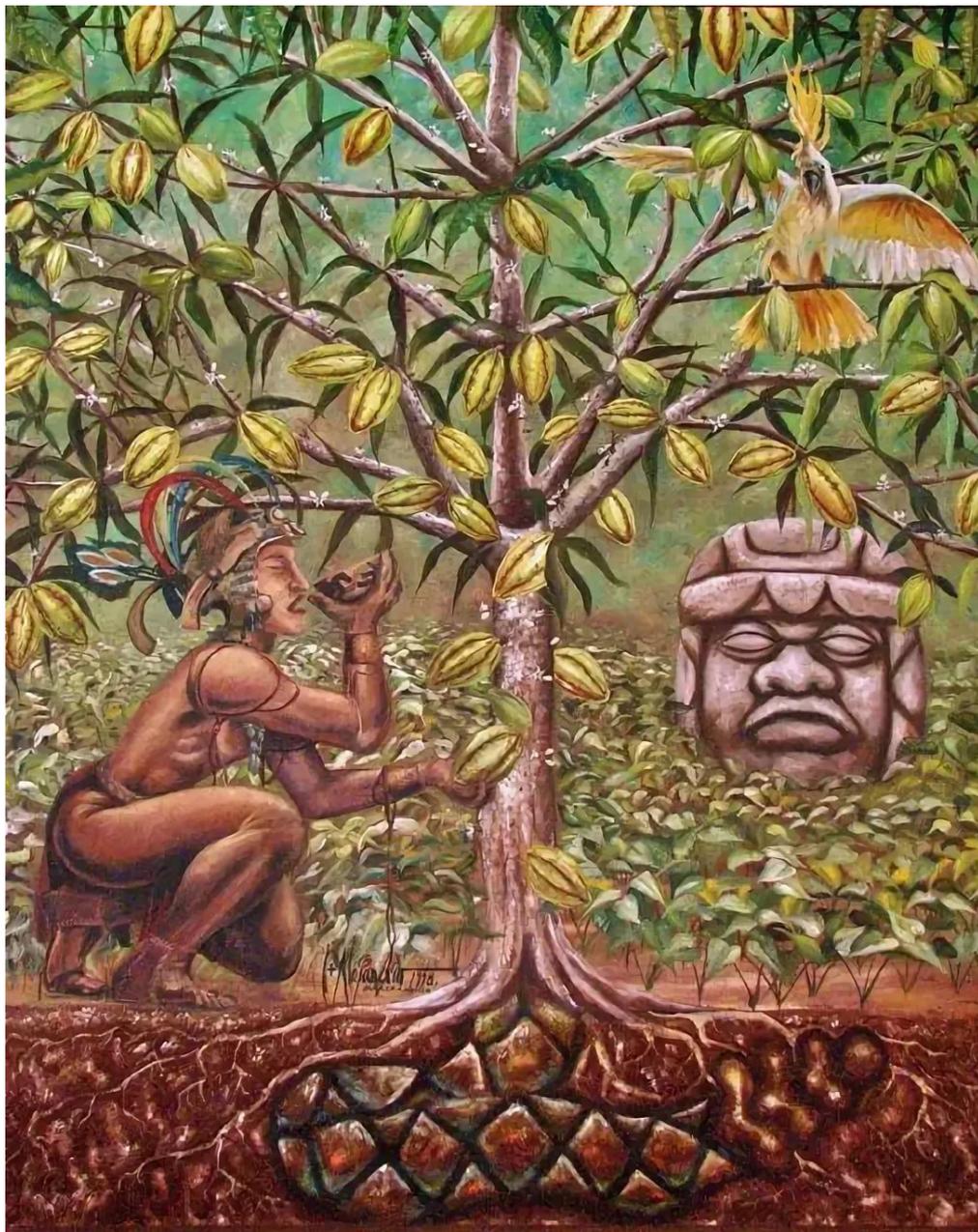


ИСТОРИЯ ШОКОЛАДА



В 1000 г. до н. э. на территории Латинской Америки проживало племя ольмеков. Древний народ впервые обратил внимание на уникальные зерна шоколадного дерева. Они научились измельчать плоды в порошок и изобрели уникальный напиток.



В III–IX веке нашей эры традицию ольмеков подхватило племя майя. Им удалось усовершенствовать рецепт и приготовить напиток чоколатль – «горькая вода».



Примечательно, что в те далекие времена истории зерна шоколадного дерева были денежной единицей. За 10 штук можно было приобрести кролика, а за 100 – целого раба.



Со временем территории, на которых проживали майя, были захвачены ацтеками. Вместе с землями к ним перешла история шоколада и секреты производства удивительного божественного нектара.



История появления изысканной сладости в Европе датируется серединой XVI века. В это время испанский мореплаватель Христофор Колумб отправился открывать Новый Свет, но по ошибке забрел в Никарагуа. Там его угостили терпким шоколадным напитком, который не произвел на исследователя должного впечатления.



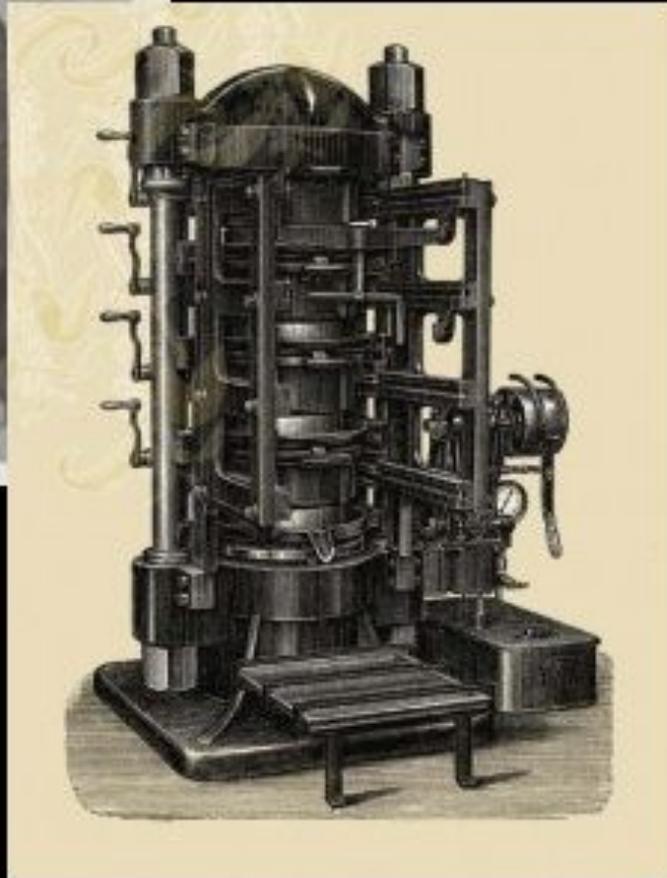
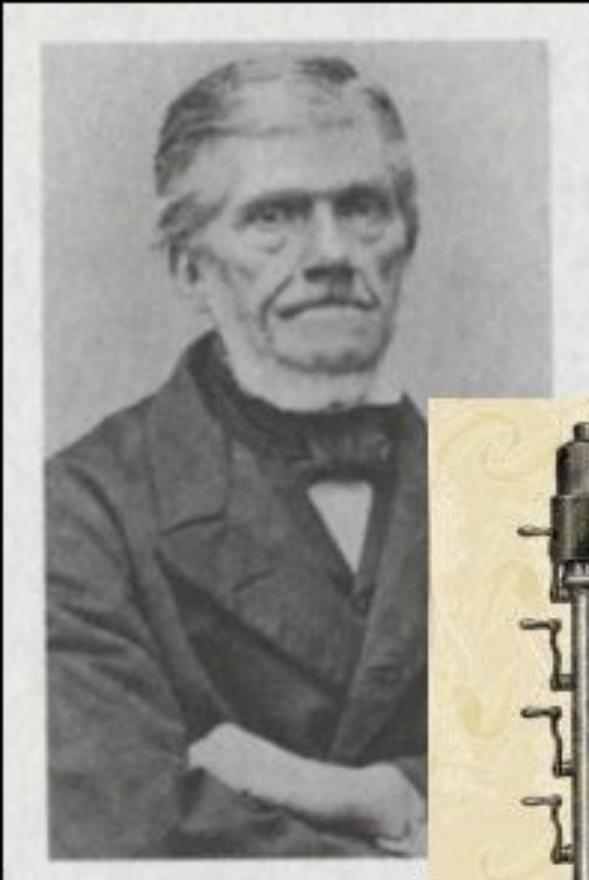
Первооткрывателем шоколада в Европе считается современник Колумба – Эрнан Кортес. В 1519 году испанский конкистадор высадился у берегов Мексики, где проживали ацтеки. Кортес взял драгоценные зерна в Европу.



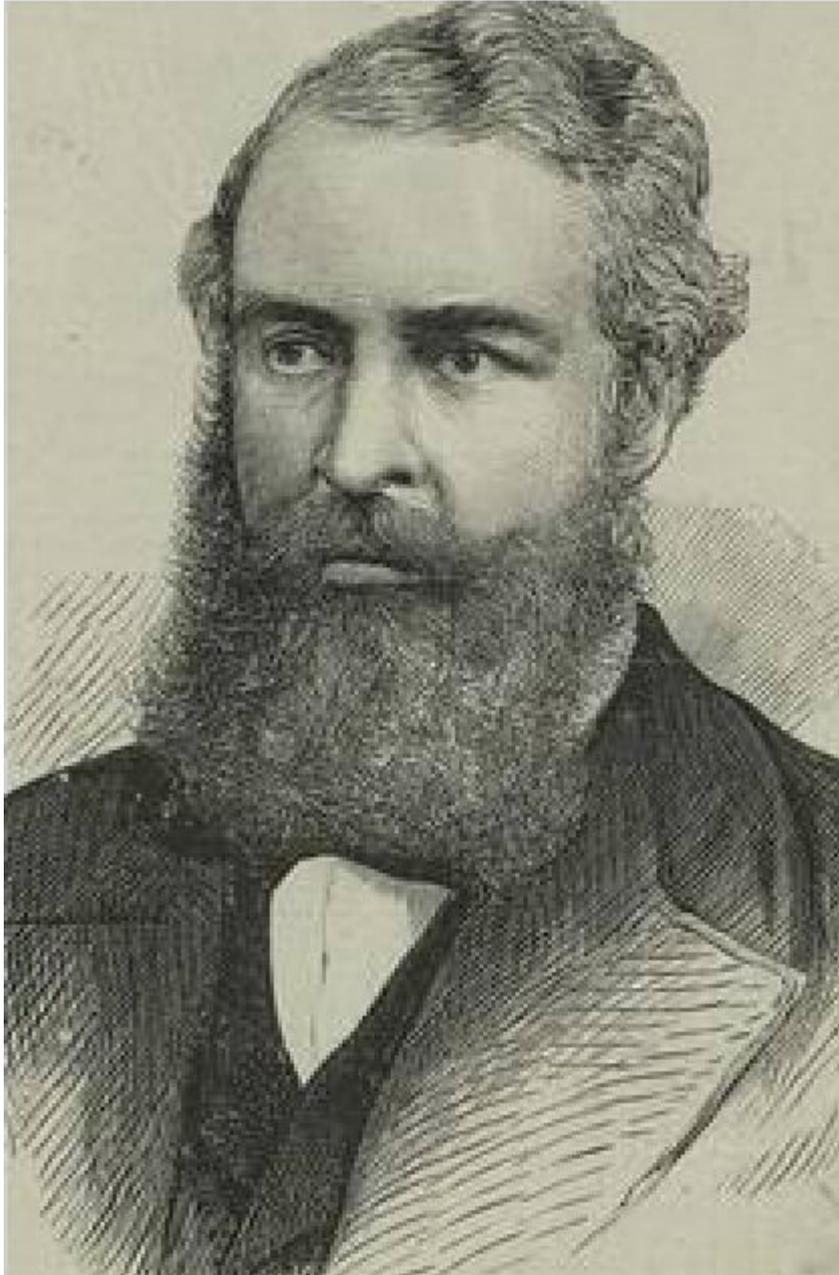
Со временем конкистадор даже стал единственным владельцем какао-плантаций. В 1527 году он презентовал уникальные плоды испанскому монарху, который оценил вкусовые качества продукта. Вскоре Испания стала первым в Европе поставщиком какао-зерен.



В Англии и Франции шоколад стал самым дорогим лакомством и показателем роскоши и богатства. Пить такой напиток было равноценно тому, что пить деньги. По крайней мере так отмечали историки и критики того времени. К концу XVIII века в Париже насчитывалось свыше 500 шоколадных домов, а в Англии подобные заведения вытеснили чайные и кофейные салоны.



В начале XIX века химик Гутен из Нидерландов сделал сенсационное открытие: он сконструировал пресс, который позволял отжимать масло какао из зерен. Его сын спустя некоторое время придумал новую обработку шоколада, в процессе которой убивались все микроорганизмы. Это позволило продлить срок годности сладости.



В 1847 году Джозеф Фрай впервые в истории кондитерского изделия добавил масло какао, вследствие чего шоколад застыл и затвердел. Его одноименная кондитерская фабрика «Фрай и сыновья» стала первым в мире производителем плиточного шоколада. Вскоре горячий напиток отошел на второй план, а твердое лакомство стало пользоваться огромной популярностью во всем мире.



В России десерт появился благодаря Екатерине II в конце XVIII века. В 1850 году немец открыл в Москве одну из первых фабрик по производству шоколада, дав концерну свою фамилию – Эйнем.



В советские времена дизайну шоколадной продукции не уделялось много внимания, зато качество не уступало швейцарскому.

Благодарим за внимание!

ИСТОЧНИКИ:

- <https://chocoprofi.ru/fakty-o-shokolade/istoriya-shokolada>
- <https://heydaycacao.com/lich-su-cay-cacao-va-nguon-goc-cua-chocolate/>
- <https://getbg.net/search/Игра%20Civilization%20V/>
- <https://is-master.susu.ru/online-store/product/suvenir-iz-dereva-dengi/>
- <https://www.pinterest.se/pin/363243526174312295/?lp=true>
- <https://www.newsbee.ru/2018/10/09/день-колумба-подведение-итогов/>
- <https://smeshnoj.ru/blog/43396136569/Ernan-Kortes:-zhestokoe-zavoevanie-imperii-atstekov>
- <https://britarev.com/kakaoboby1/>
- https://www.nytimes.com/2013/06/23/opinion/sunday/social-networking-in-the-1600s.html?_r=1&&pagewanted=all
- <http://musingsfrommarsh.blogspot.com/2012/02/hearts-chocolates-rosesoh-my.html>
- <https://www.alternatehistory.com/forum/threads/another-splendid-mess-you-go-t-us-into-teddy-.463662/>
- <https://eliseevna-50.livejournal.com/888463.html>
- <https://myhistori.ru/blog/43652921900/SHokolad-v-SSSR?nr=1>