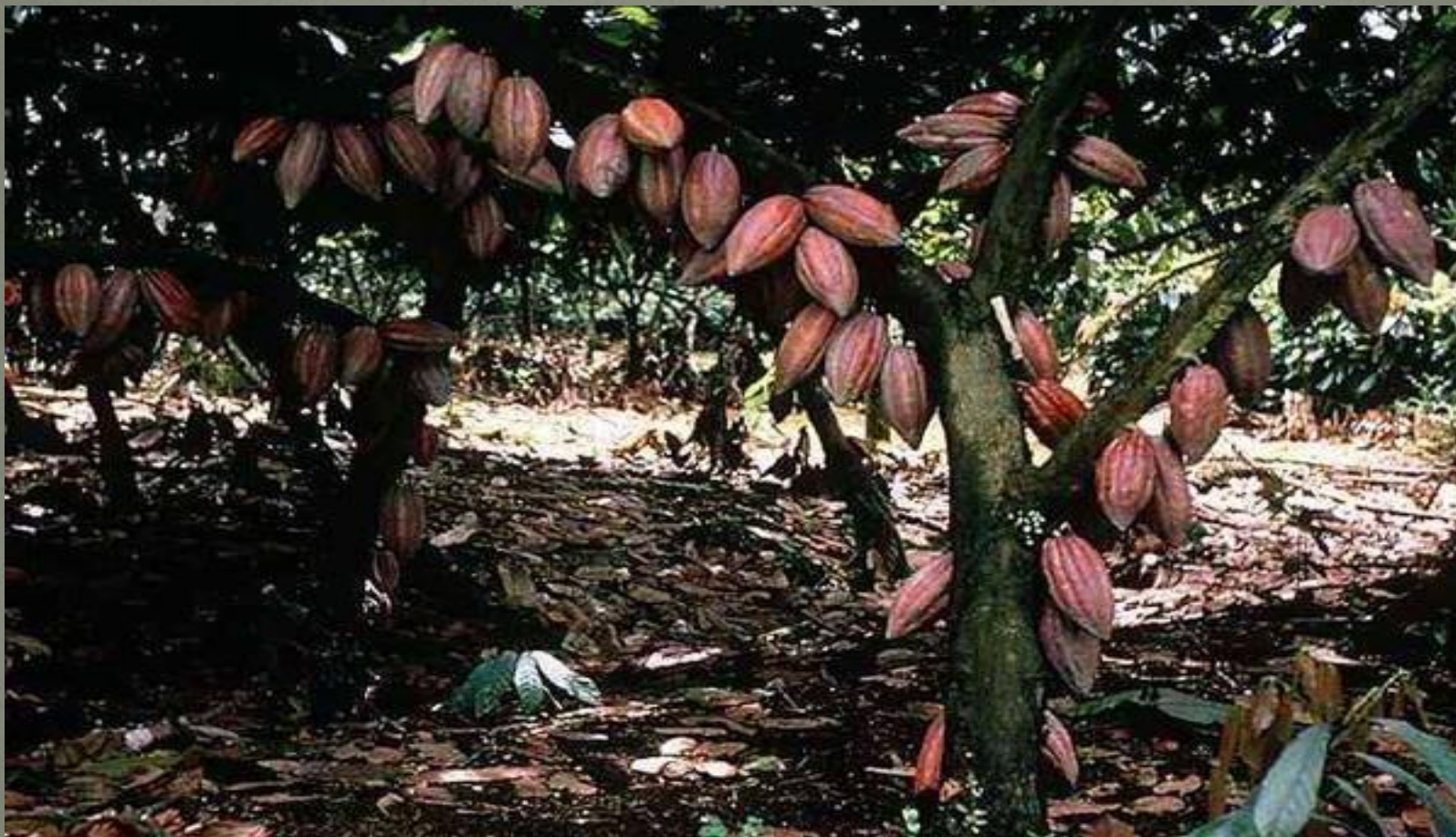


Согласно древней легенде дерево, приносящее какао-бобы, принёс в дар людям верховный бог Кетцалькоатль, спустившийся на землю вместе с лучом утренней звезды. Именно он обучил людей обжаривать и перемалывать бобы какао для получения сытной массы, которая шла на изготовление драгоценного напитка. Паста из плодов какао смешивалась с водой и приправлялась перцем чили. Вкус напитка был горьким и не имел ничего общего со вкусом современного шоколада.



История возникновения шоколада для детей берёт своё начало с незапамятных времён, когда племена ацтеков и майя изобрели магический напиток «ксокоатль», который они готовили из плодов какао. Плод дерева похож на лимон, а внутри какао бобы



Плоды какао срезают сверху и изнутри достают душистые бобы



<http://Olegon.tourbina.ru>

Полвека спустя шоколад был известен уже во всей Европе: горячий напиток пили в Париже, Лондоне, Венеции, Мадриде, Бразилии, Индии, Китае, Японии, Австралии и Америке. Самое первое кафе с подачей горячего шоколада появилось в Лондоне. Это случилось в **1657** году. Напиток был очень дорогим, и пить его могли только весьма состоятельные люди. Для этого они посещали «шоколадные дома».



Добавлять в горячий шоколад молоко придумали именно англичане. Шоколад прописывали врачи своим богатым пациентам.



В XIX веке процесс производства шоколада удалось механизировать благодаря изобретению пресса, с помощью которого британские производители шоколада научились получать масло из какао-бобов, а из отходов этого отжима – порошок какао. Изобрёл пресс голландец Конрад ван Хаутен в 1828 году.



Примерно в это же время начинается история нашего отечественного шоколадного производства. Связано оно с именем знаменитого московского купца первой гильдии Алексея Ивановича Абрикосова. Это был очень богатый и успешный человек, коммерческий успех которого был обусловлен его талантом прирождённого маркетолога



Абрикосов прекрасно понимал, что шоколад должен иметь не только отличное качество, но и привлекательную упаковку. Поэтому он создаёт упаковочную фабрику, на которой работали художники-профессионалы. Упаковка абрикосовских товаров была поистине удивительной.





Большое внимание уделялось продукции, предназначенной для детей. Конфетные фантики и шоколадные обёртки были украшены трогательными зайчиками, медвежатами, гномиками, белочками и птичками.



маленькие покупатели находили в них забавные картинки, игрушки, выполненную из картона мозаику. Не случайно дорогой шоколад абрикосовского производства пользовался такой популярностью. В народе Абрикосова окрестили «шоколадным королём» России



Как появился шоколад для детей

Изобретение молочного шоколада привело к тому, что с этого времени данное лакомство всё больше стали связывать с детьми. Врачи доказали, что шоколад не только вкусен, но и полезен, разработчики задумались о том, что необходимо создать специализированный детский шоколад. Сорта шоколада, предназначенного для детей, содержат пониженное количество какао-продуктов и повышенное количество молока и сахара.



Так, Микеле Ферреро (изобретатель любимейшего детского лакомства – «Киндер-сюрприза»), с детских лет не любивший молока, разработал сорт шоколада «Киндер», содержащий 42% этого продукта.



## Первые игрушки из киндер сюрприза



Как бы не был полезен шоколад, главное,  
соблюдать меру – по 2-3 дольки в день,  
сладкоежки !

