

ШОКОЛАД



*«Все остальное это просто еда.
А шоколад это шоколад»
Патрик Скин Кэтлинг*



ШОКОЛАД

Откуда взялся

- Свою кулинарную жизнь шоколад начал как пенистый напиток под названием «чоколатль», который майя и ацтеки пили уже за 2000 лет до н. э.
- Постепенно шоколад получал все большее распространение.
- Из Испании шоколад проник в Европу. В Англии «шоколадные дома» быстро оказались более посещаемы, чем кофейные или чайные салоны.



Какао (шоколадное дерево)

КАКАО (*Theobroma cacao*) или шоколадное дерево, имеет наибольшее значение среди всех стеркулиевых. Они произрастают в низменностях

Центральной и тропической Южной Америки. Это небольшие деревья обычно с цельными листьями и большей частью с очень крупными продолговатыми плодами с деревянистым околоплодником и многочисленными семенами, погруженными в мякоть.



У многих видов мякоть плодов съедобна,

а семена после ферментации идут на приготовление какао и шоколада.



Семена какао были впервые привезены в

Европу в

1520 г. завоевателем Мексики Эрнаном Кортесом.

Ацтеки использовали семена какао для приготовления особого напитка, обладающего тонизирующими свойствами. В настоящее время

какао широко культивируют во многих странах с

Польза шоколада

Ученые установили, что запах шоколада является индуктором положительных эмоций, а также способствует выработке серотонина – гормона счастья, отсутствие которого ведет к депрессиям.

Что касается действия шоколада на зубы, новости самые приятные! Недавно было установлено, что в шоколаде имеется вещество, подавляющее действие бактерий, образующих зубной камень.



Вред шоколада

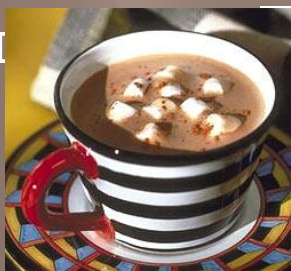
Однако все это прямо пропорционально зависит от количества съеденного лакомства. Английские ученые после серии «опытов над добровольцами» пришли к определенному выводу: *4-недельное потребление небольшого (до 40 граммов в сутки) количества шоколада никак на коже не отразится. Зато ежедневное употребление 250 граммов шоколада в течение недели скажется весьма и весьма неблагоприятно. А еще шоколад может спровоцировать аллергические реакции.*



ШОКОЛАД

Что можно приготовить из шоколада?

- Пирог с белым шоколадом
- Горячий шоколад
- «Щедрый десерт» с сыром «Маскарпоне», клубникой и шоколадом
- Вишня в шоколаде
- Бананы в шоколаде
- Суфле из черного шоколада
- Шоколадный торт-пralине



Каким бывает Черный шоколад?



Черный шоколад это, пожалуй, самый уважаемый сорт шоколада во всем мире. Процент содержания какао-бобов в таком шоколаде может колебаться от 30 и до 90 %.

Ученые, в свою очередь, говорят о том, что черному шоколаду необходимо отдать дань, как очень полезному продукту. Мало того, что от него никогда не бывает сыпи. Нельзя не отметить огромный вклад черного шоколада в борьбу с бичом современной цивилизации –

Молочный шоколад



Молочный шоколад содержит шоколадный ликер, какао-масло, ваниль, молочный порошок и лецитин. Он содержит меньше шоколадного ликера, нежели черный шоколад, и по этой причине не обладает славно известным насыщенным вкусом. Молочный шоколад предпочитают есть в виде плиток, но иногда его используют и в десертах, выпечке и конфитюрах. Стоит отметить, что лучшим способом узнать, какой же сорт шоколада оптимален при выпечке, это попробовать блюдо – шоколад не должен

Белый шоколад



Белый шоколад это сладкая смесь сахара, какао-масла, и молочных белков. В отличие от других сортов шоколада, белый шоколад не содержит шоколадного ликера или какао-порошок. Белый шоколад часто используют для украшения блюд в виде стружки или



ШОКОЛАД

- «Девять из десяти человек говорят, что любят шоколад. Десятый человек всегда врет».

Джон Туллиус

