

ГДЕ РАСТЕТ ШОКОЛАД?

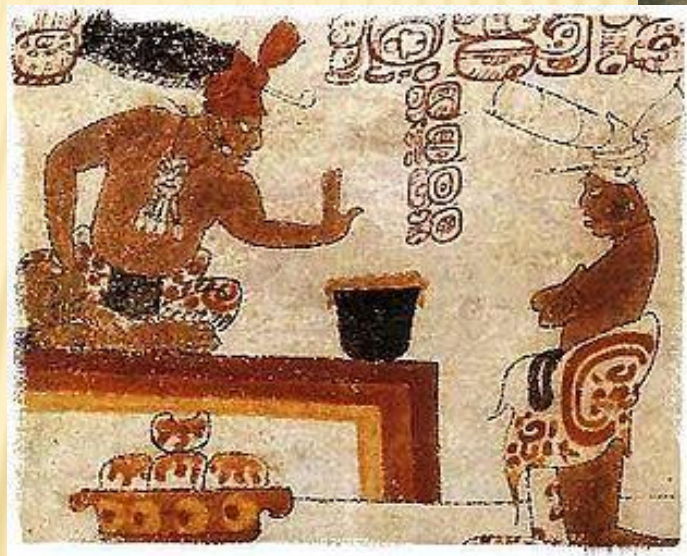


copypast.ru

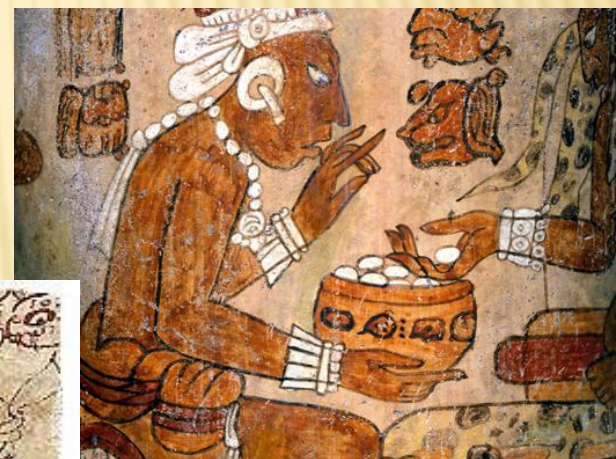
ИЗ ИСТОРИИ ШОКОЛАДА



История происхождения шоколада насчитывает уже 3500 лет. Первые упоминания о шоколаде появились в эпоху индейцев племени ольмеков (Америка) – 1500 лет до н.э. Сначала у них, а затем у племён майя и ацтеков укоренилась традиция пить чоколатль – «горькую воду». Причем этой привилегии удостаивались исключительно жрецы, главы племени, их семьи и самые лучшие воины. Напиток был признан священным



Жрец майя запрещает простолюдину дотрагиваться до напитка из какао





Когда Америку населили европейцы, они узнали о шоколаде. Эрнандо Кортес, испанский завоеватель, наладил поставку продукта в Испанию. Долгое время именно Испания продавала шоколад другим странам, являясь монополистом. Чтобы не появилось соперников на рынке, они хранили тайну создания лакомства под строжайшим запретом. Около 80 человек было казнено за то, что пытались раскрыть этот секрет.



Памятник фермерам, выращивающим какао в Кумаси, Гана.



Однако позднее производителями шоколада стали итальянцы и голландцы. Их примеру последовали бельгийцы и немцы. С помощью дочери испанского короля Анны Австрийской, шоколад стал излюбленным напитком французов. Анна вышла замуж за французского короля Людовика VIII и внедрила сладость в страну. Затем шоколад стали изготавливать швейцарцы, а потом и весь мир.



Ж. Э. Лиотар.
«Шоколадница» (1745)



Картина «Утренний шоколад»
венецианца Пьетро Лонги



Дореволюцион
ный шоколад
фабрики
Эйнема

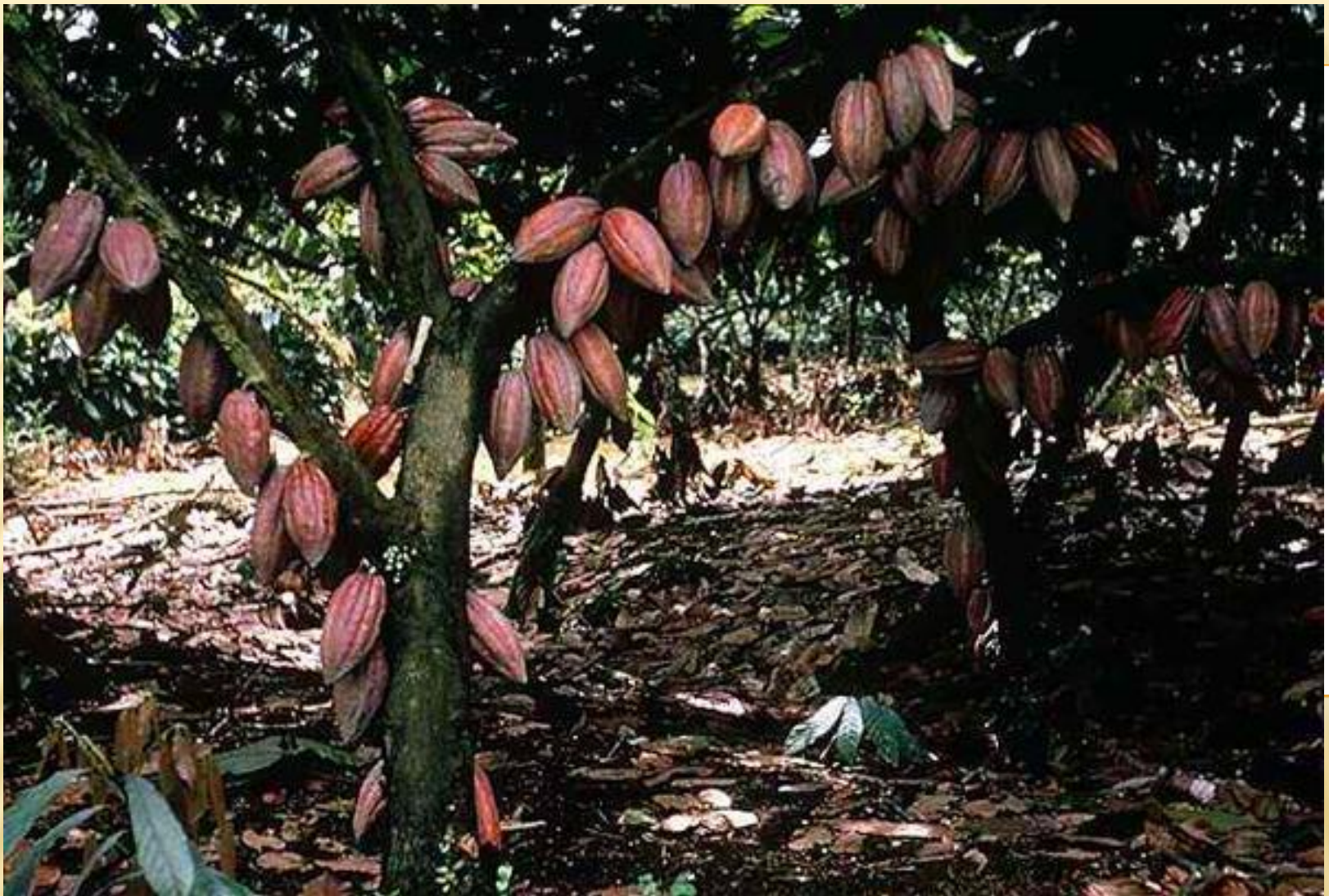


ШОКОЛАДНОЕ ДЕРЕВО

Так выглядят цветы на шоколадном дереве, они растут не на ветках как у обычных деревьев, а прямо

ПЛОДЫ ШОКОЛАДНО ГО ДЕРЕВА





**СТВОЛ ШОКОЛАДНОГО ДЕРЕВА
ПОЛНОСТЬЮ ПОКРЫТ ПЛОДАМИ –
ВРЕМЯ СБОРА УРОЖАЯ**

Плоды
шоколадного
дерева разного
цвета и размера.
Почему? Потому
что они разной
степени зрелости.
Шоколадное
дерево дает
урожай 2 раза в
год



ВНУТРИ ПЛОДОВ ШОКОЛАДНОГО ДЕРЕВА НАХОДЯТСЯ КАКАО-БОБЫ



ВРЕМЯ СБОРА ПЛОДОВ



ПОСЛЕ СБОРА УРОЖАЯ КАКАО-БОБЫ НЕОБХОДИМО ПРОСУШИТЬ



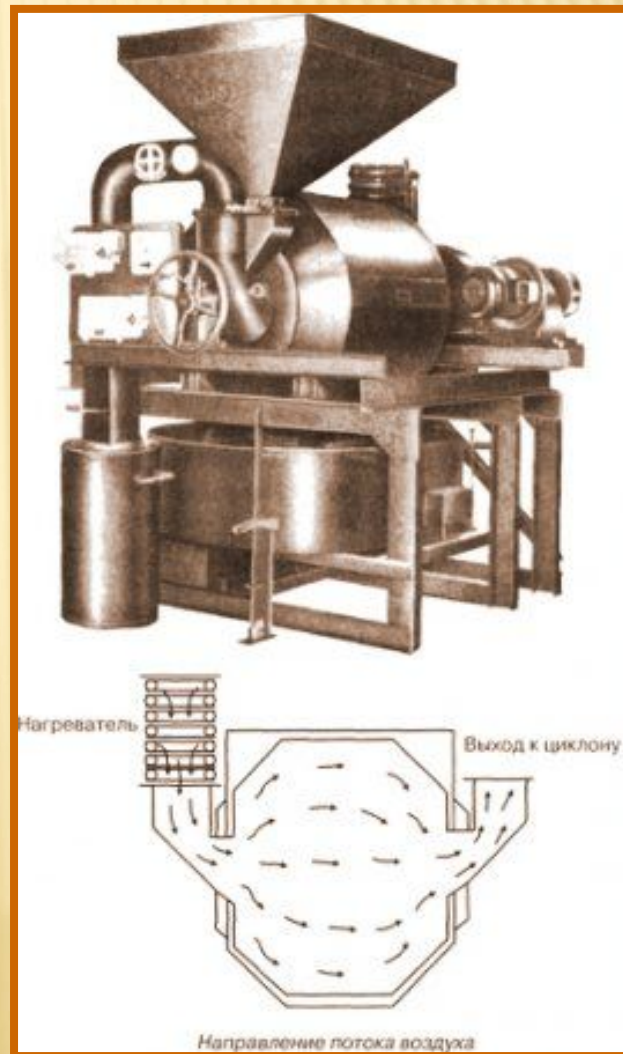
КАКАО-БОБЫ ПЕРЕТИРАЮТ И ПОЛУЧАЮТ КАКАО-ПОРОШОК – ОСНОВУ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШОКОЛАДА



ПРОМЫШЛЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО ШОКОЛАДА



СПЕЦИАЛЬНЫЕ СТАНКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДА



ТЕМНЫЙ (ГОРЬКИЙ) ШОКОЛАД



ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД

- Чёрный (горький) шоколад делают из какао тёртого, 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



МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД

- **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.



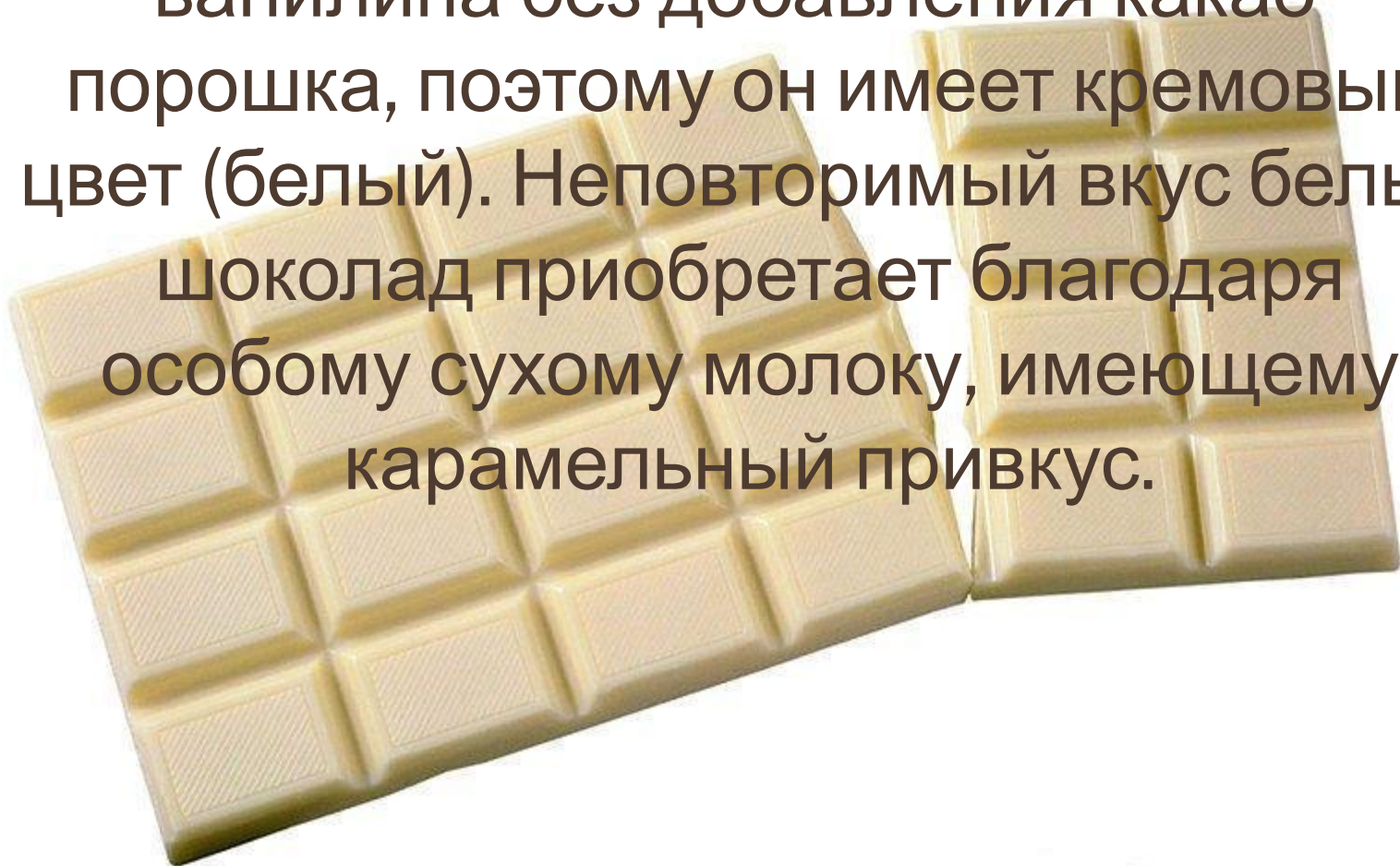


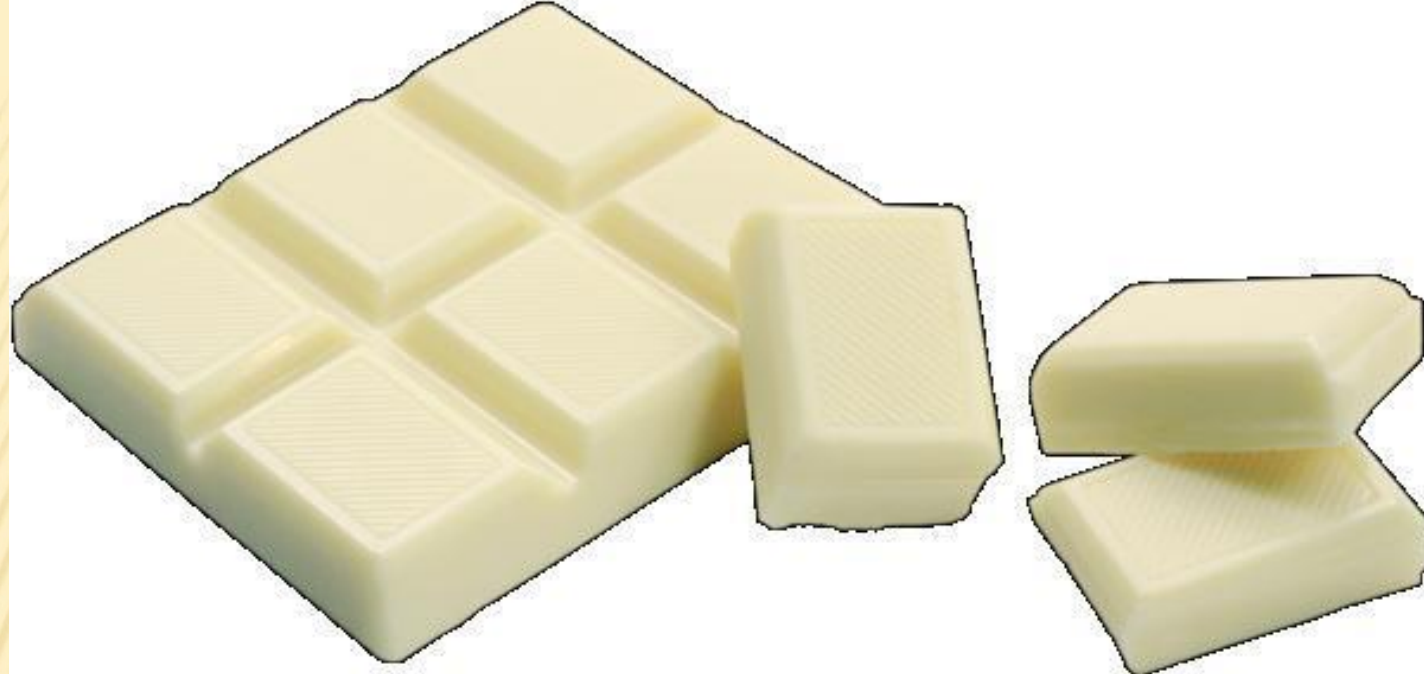
БЕЛЫЙ ШОКОЛАД



БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

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





ДИАБЕТИЧЕСКИЙ ШОКОЛАД

- **Диабетический шоколад** предназначен для больных сахарным диабетом. Вместо сахара используются подсластители, такие как сорбит, ксилит, маннит.



ПОРИСТЫЙ ШОКОЛАД

- ▣ **Пористый шоколад** получают в основном из десертной шоколадной массы, которую разливают в формы на $\frac{3}{4}$ объёма, помещают в вакуум-котлы и выдерживают в жидком состоянии (при температуре 40°C) в течение 4 ч. В вакууме благодаря расширению пузырьков воздуха образуется пористая структура плитки.





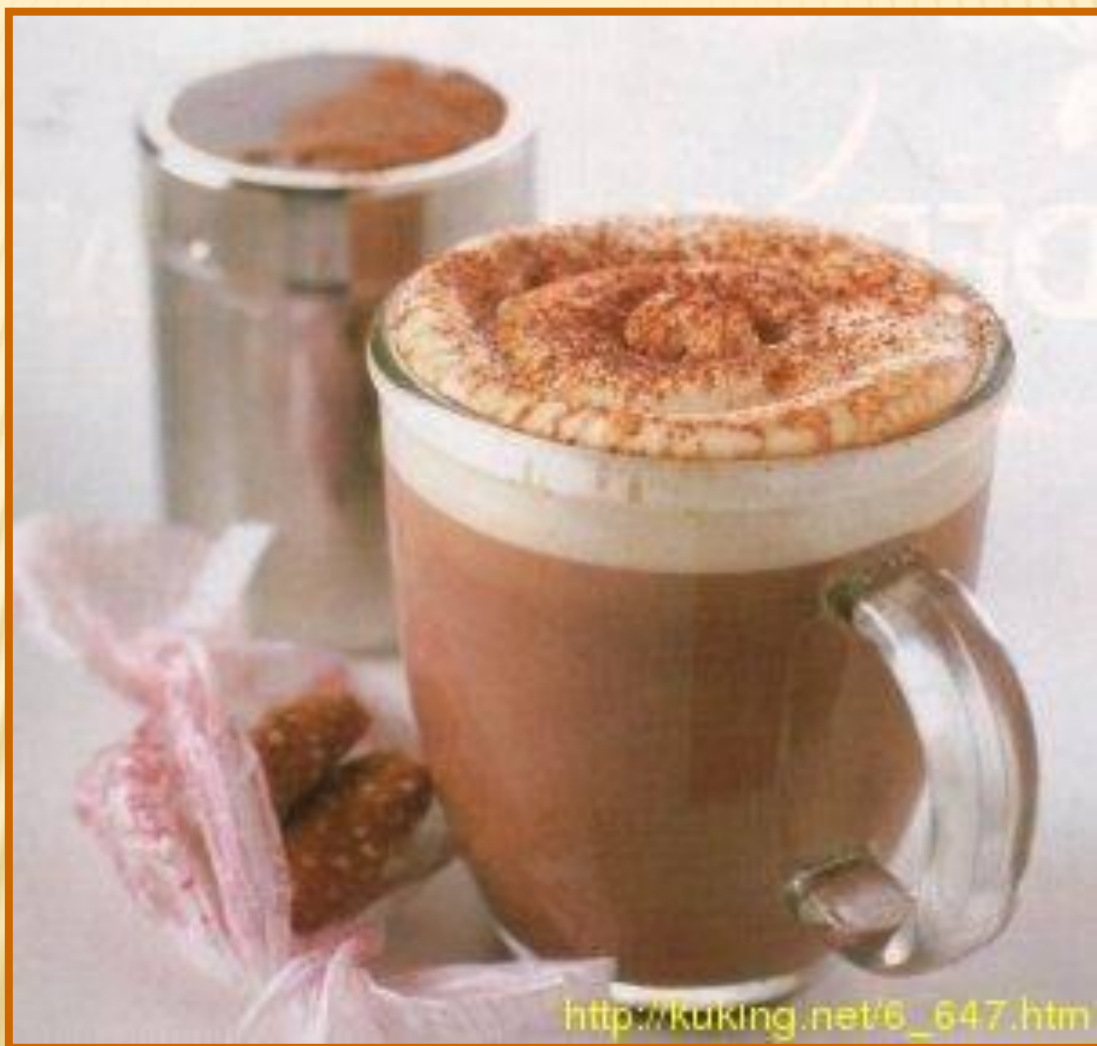
ШОКОЛАД В ПОРОШКЕ

- **Шоколад в порошке** вырабатывают из какао тёртого и сахарной пудры без добавлений или с добавлением молочных продуктов.





ЖИДКИЙ ШОКОЛАД



http://kuking.net/6_647.htm



ШОКОЛАТЬЕ -СПЕЦИАЛИСТ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД ИЗ ШОКОЛАДА



ШЕДЕВРЫ ОТ ШОКОЛАТЪЕ





САМЫЙ СЛАДКИЙ ПОКАЗ МОД





МУЗЕЙ ШОКОЛАДА В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ





ШОКОЛАДНЫЕ РЕКОРДЫ

Самое большое шоколадное сердце 13 февраля 2004 года, Мадрид, Испания. Сайт знакомств match.com представил сердце, сделанное на День святого Валентина из 7 тонн шоколада, установив рекорд самого крупного шоколадного сердца по весу.



ШОКОЛАДНЫЕ РЕКОРДЫ

Самый высокий шоколадный небоскрёб 2006 год, Нью-Йорк, США. Установлен мировой рекорд самого высокого шоколадного небоскрёба в мире. Этот небоскрёб, высотой 20 футов и 8 дюймов (6,6 метра) изготовленный из тёмного шоколада с окнами из белого шоколада был представлен на обозрение публики в игрушечном магазине на Манхеттене в Нью-Йорке. Всего, на изготовление этого небоскрёба было израсходовано более чем 1000 кг шоколада.



ШОКОЛАДНЫЕ РЕКОРДЫ

Самая длинная плитка шоколада 15 марта 2010 года, Ривароло, Италия. В недавно открытом торговом центре «Teorema d'Immagine» был установлен мировой рекорд за самую длинную плитку шоколада. Местный шоколатье А. Джордано изготовил плитку шоколада длиной 11,57 метра, побив предыдущий рекорд - 6,98 м.



ШОКОЛАДНЫЕ РЕКОРДЫ

Самая большая плитка шоколада 11 сентября 2010 года, Ереван, Армения. Армянская компания «Grand Candy» установила новый мировой рекорд, изготовив плитку шоколада весом 4410 кг. Шоколадная плитка размерами 5600x2750x250 мм была изготовлена за 4 дня с использованием какао-бобов из Африки по случаю десятилетия компании. Для производства шоколада было использовано 500 кг какао-бобов и 300 кг сахарной пудры. Чтобы съесть такую плитку среднему потребителю потребовалось бы 450 лет.



ШОКОЛАДНЫЕ РЕКОРДЫ

Самый большой шоколадный заяц 2010 год, Сэндтон, Южная Африка. Художник Гарри Джонсон установил мировой рекорд за самого большого шоколадного зайца, выполнив из шоколада точную копию знаменитого Duracell® Bunny. Скульптура высотой 3,82 метра и весом 2721 кг



ШОКОЛАДНЫЕ РЕКОРДЫ

Самое большое шоколадное пасхальное яйцо 8 марта 2008 года, Алкоэте, Португалия. В международный женский день представители книги рекордов Гиннеса зафиксировали новый рекорд - самое большое в мире шоколадное пасхальное яйцо. Высота яйца - 14,79 м (48 футов 6 дюймов), а в диаметре оно достигает 8,40 м



ПЕРВЫЙ В МИРЕ ПАМЯТНИК ШОКОЛАДУ

В 2009 году, накануне Всемирного дня шоколада, в г. Покрове Владимирской обл., был торжественно открыт первый в мире **памятник шоколаду**! Это трехметровая бронзовая фигура сказочной феи, которая словно создана из плитки шоколада. В руках фея также держит плитку шоколада. Создатель памятника, Илья Шанин, говорил, что его вдохновлял сам шоколад: "Меня вдохновлял шоколад: я его много ел, разворачивал из оберток и смотрел на него, как на модель. Я решил создать памятник в образе феи, так как хотел привнести в него загадочность и тайну".





**ШОКОЛАД: ВРЕД
ИЛИ ПОЛЬЗА?**

Актуальность

Столетиями люди наслаждаются потрясающим вкусом шоколада. Не так давно ученые установили, что шоколад - не только вкусное, но и полезное лакомство. Конечно, если есть его в меру. Однако, мнения о влиянии шоколада на здоровье расходятся.



СОСТАВ ШОКОЛАДА

■ Шоколад содержит теобромин (белый кристаллический порошок слегка горького вкуса, ядовит), который является сильным токсином для многих животных. Так для кошек и собак средняя летальная доза составляет 200-300 мг теобромина. Лошади и попугаи также чувствительны к этому веществу. Отравление человека теобромином при поедании шоколада практически исключено из-за быстрой метаболизации теобромина в организме человека. Также, теобромин, являясь основным алкалоидом в шоколаде, дал ему второе название «пища богов».

■ Среднее содержание жира в 37 г шоколада — 9 г (около 55 % от общей калорийности). В дорогих сортах больше жира.

■ Шоколад содержит вещества из группы флавоноидов (соединения, играющие важную роль в обмене веществ). Похожие компоненты есть в красном вине,



Сахарозаменители



Сахарин

Консерванты



Ванилин

МИФЫ О ВРЕДЕ ШОКОЛАДА.

- ❑ Шоколад не провоцирует появления прыщей или угревой сыпи.
- ❑ Шоколад не разрушает эмаль зубов и даже полезен зубам и деснам.
- ❑ Шоколад редко вызывает аллергию.

ПОЛЬЗА ШОКОЛАДА.

- ▣ Заряжает бодростью и улучшает настроение.
- ▣ Противостоит депрессии, улучшает память, повышает устойчивость к стрессам и укрепляет иммунитет.
- ▣ Спасает от инфаркта и инсульта.
- ▣ Защищает сосуды от атеросклероза.
- ▣ Укрепляет сосуды.
- ▣ Горький шоколад избавляет от лишнего веса.
- ▣ Полезен для зубов и десен.
- ▣ Не вызывает прыщей.
- ▣ Горько-роже вы вызывает агрессию

СОВЕТЫ ПО УПОТРЕБЛЕНИЮ ШОКОЛАДА.

Совет N°1. Будьте осторожны с калориями.

Совет N°2. Не пробуйте всё шоколадное и сразу!

Совет N°3. Исключите молочный шоколад из своего рациона.

Совет N°4. Воздерживаться от шоколада с наполнителями.

Совет N°5. Не пейте молоко с шоколадом.

ВЫВОД.

- Пожалуй, вы не встретите такого человека, которому не нравился бы вкус шоколада. Это лакомство уже давно стал неотъемлемой частью нашей жизни. Некоторые говорят, что шоколад вреден для фигуры и здоровья зубов, другие настаивают на том, что он приносит нашему организму только пользу. В том, кто из них прав, я и попробовала разобраться в ходе работы над проектом. На самом деле, шоколад – это довольно «спорный продукт». Нельзя сказать, однозначно, полезен он или вреден для нашего организма. Главное, не увлечься этим жутко вкусным продуктом, ведь ученые полагают, что всего 25 грамм шоколада в день могут пойти на пользу организму, а всё остальное – уже нет. И в лечебных целях используется лишь высококачественный горький шоколад.



**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**