ШОКОЛАДНЫЙ ДЕНЬ В ШКОЛЕ

Шоколад появился еще более трех тысяч лет назад. Возник он на территории современной Мексики, в племенах индейцев, которые существовали задолго до появления племен майя и знали всё о шоколаде. Рецепт приготовления хранился в строгом секрете под страхом смерти. И только тогда, когда конкистадоры вторглись на территории племен и разгромили цивилизацию майя, они смогли узнать его, а после убили всех жрецов, которые владели им.

Так об этом напитке и узнали европейцы. С момента его открытия и по 19-й век лакомство употребляли исключительно в жидком виде. Причем его не могли себе позволить все, кто захочет. Его могли употреблять только аристократические слои населения. И только пару столетий назад один швейцарец нашел способ преобразовать жидкий напиток из какао-зерен в твердую массу.

Так и появилось всеми любимое лакомство, которое дошло до наших дней.

Что такое шоколад?

Шоколад – кондитерское изделие, приготовленное на основе масла какао, которое является продуктом переработки какао-бобов – семян шоколадного дерева, содержащих в себе теобромин и кофеин.

Виды шоколада

Черный

Является наиболее ценным по стоимости и полезным свойствам. В его составе преобладает какао-масса. Она состоит из измельченных какао-бобов и масла, добываемого путем выжимки из зерен какао. В состав также входит сахарная пудра или другой натуральный сахарозаменитель. Чем выше процент какао, тем ценнее и полезнее будет продукт.

Темный молочный

Молочный шоколад имеет в своем составе не менее 35% какао-массы. Данный показатель относится к обычным кондитерским изделиям. Для десертного шоколада свойственна цифра от 45%. Такой продукт является более качественным. Дополняют его сахар и молочные ингредиенты.

Белый

Специалисты до сих пор не придут к единому мнению о том, является ли белый шоколад шоколадом. С одной стороны, в нем есть масло какао, с другой – в его составе отсутствуют измельченные какао-бобы. Продукт состоит из небольшого числа какао-массы, сахара, молочных продуктов и добавок в виде фруктов, масел, сгущенного молока и так далее.

Технология приготовления

Процесс производства шоколада начинается с того, что зерна какао вынимают из плодов, и, очистив от окружающего их желатинового слоя, оставляют на несколько дней для брожения.

Далее зерна очищаются и обжариваются при температуре между 120 и 140 градусов. Именно на этой стадии в основном и формируется вкус шоколада.

Технология приготовления

После этого зерна размалывают, а полученную кашицу мелко растирают, добавляя в нее сахар и масло какао (на этой стадии можно также добавлять другие ингредиенты - миндаль, молоко, ликер, ароматизаторы и т.д.).

Полученная масса после очистки от мелких зернышек перемешивается в специальных резервуарах в течение нескольких дней - это придает шоколаду сладость и аромат.

Технология приготовления

Перед тем как разлить шоколад в формы, его остужают до нужной температуры, при которой он приобретает аппетитный цвет и красивый блеск.

Завершает процесс изготовления шоколада формовка - на этом этапе штампы, продвигаясь при чередовании "холодных" и "горячих" участков, заполняются содержимым.

После этого продукция, остыв, легко вынимается из форм и поступает на упаковку.

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ. ИСКУССТВО

Шоколад в скульптуре

На шоколадной выставке в Брюсселе гости смогли понаблюдать за вдохновенной работой скульптора, ваявшего из шоколада. На глазах у изумленной публики сладкая глыба весом в тонну превратилась в оригинальную скульптуру в стиле сюрреализма.

Шоколадные картины

Недавно в итальянском городе Перуджа состоялся фестиваль, посвященный шоколаду. Художники рисовали картины растопленным шоколадом, а улицы были превращены в выставку, посвященную истории шоколада.

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ. НАУКА

Дети, чьи матери во время беременности ели шоколад, чаще смеются

Ученые из Хельсинского университета обнаружили, что ежедневное употребление шоколада будущими мамами благоприятно действует на рождающихся младенцев.

Они выяснили, что женщины, которые регулярно ели шоколад в то время, как были беременны, гораздо чаще говорили, что их младенцы много улыбаются и смеются. Они, также чаще утверждали, что малыши активны и испытывают меньше страха, оказываясь в новых ситуациях. Напротив, женщины, которые не ели шоколад, чаще сообщали о беспокойстве детей, возникающем в незнакомой обстановке.

РЕКОРДЫ ГИННЕССА

Высокая шоколадка

В Барселоне создали самую высокую модель шоколада. Образцовое создание возвышалось на 27 футов (8,5 м) в высоту и радовало зевак, пока экспонат не начали надкусывать.

Самая большая в России плитка шоколада

В Москве в день праздника «500 лет шоколаду» был установлен новый рекорд для Книги Гиннесса. Кондитерская фабрика «Волшебница» представила всем гостям праздника самую большую настоящую шоколадную плитку в мире. Весило это произведение кондитерского искусства ни много, ни мало, 500 кг, его длина составила 2733 мм, ширина - 1248 мм, а высота - 140 мм. Шоколадка была упакована в настоящую фольгу и бумажную этикетку.

Шоколадное сердце

Повар Грегор Пфафф из Германии и его команда создали ко Дню Святого Валентина самое большое в мире сердце из шоколада и пряничного теста. Сердце весит около 922 килограммов, высота и ширина по 5 метров. Кондитерский шедевр установлен в одном из отелей Бангкока.

Польза шоколада

Польза шоколада для человеческого организма скрывается в какао-бобах. Именно поэтому горький шоколад имеет больше полезных свойств, чем молочный. Так или иначе практически в любом шоколаде содержится множество полезных веществ.

Польза шоколада для организма любого человека неоценима в период депрессии. Он стирает негативные эмоции и гонит тоску прочь. Более того, шоколад придает бодрости и заряжает положительными эмоциями.

Шоколад полезен для стабильной работы мозга и нервной системы. Эта полезность объясняется наличием калия, магния, теобромина и кофеина. Все эти компоненты являются прекрасными тонизирующими веществами.

Кусочки этого лакомства улучшат пищеварение. Он стимулирует мышцы желудка к сокращению, что приводит к быстрой переработке пищи.

Чем вреден шоколад?

Шоколад оказывает вред только в исключительных ситуациях.

С другой стороны, не стоит им злоупотреблять, ведь заболевания от шоколада у каждого человека могут проявляться по-разному.

Для здоровья самый полезный – это горький шоколад. В нем почти нет сахара, так что этот сорт безопасно употреблять даже во время диеты.

Многие производители шоколада не беспокоятся за здоровье потребителей, поэтому они используют в производстве дешёвые заменители какао-продуктов.

В связи с этим, старайтесь тщательно смотреть состав лакомства во время его покупки в магазине.

МБУК «Централизованная система общедоступных библиотек» города Брянска

Библиотека № 5

Список использованных источников:

1. Карпухина В. Шоколад. Вкусный целитель и лекарство от 300 болезней. М., 2011
2. Коннашкова И.П. Шоколад: вред или польза? – М.: Крук, 2017. - 107 с.
3. Коркунов А., Сучкова Е. Шоколад. Наслаждение вкусом. - Издательство Экс-мо. 2014. -211 с.
4. Морозова М. Энциклопедия шоколада // Будь здоров!. - 2018. - N 6. - 18 с.
5. Стабников В.Н., Остапчук Н.В. Общая технология пищевых продуктов. - Киев: Вища школа, 2010. - 304 с

Брянск, 2021