



## ШОКОЛАДНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

Я очень люблю шоколадки. Ем их почти каждый день. Я обратила внимание, что когда у меня плохое настроение, и я съем шоколадку, то моё настроение улучшается. Почему так происходит? Что есть в шоколаде такое, что так вкусно и так радует меня?

История шоколада началась более 3 тысяч лет назад на благодатных низменностях Мексиканского залива, где зародилась цивилизация индейцев племени ольмеки. Именно в языке ольмеков впервые появилось слово «какава». Так древние индейцы называли напиток из толчёных какао-бобов, разбавленных холодной водой.

### Интересные факты о шоколаде:

- Долгое время горький и крепкий шоколад считался мужским напитком, до тех пор, пока не приобрёл так недостающую ему лёгкость: в 1700 году англичане добавили в шоколад молоко.

- Швейцарский художник Жан-Этьен Лиотар, вдохновлённый божественным напитком, написал свою самую знаменитую картину «Шоколадница».



- Австрийская эрцгерцогиня Мария-Антуанетта в 1770 году ввела должность при королевском дворе – личный «шоколадье».

- В средние века шоколад использовали в качестве лекарства.

- Вплоть до начала 19 века шоколад существовал только в виде напитка, пока швейцарский шоколадье Франсуа-Луи Кайе не придумал рецепт, что позволил превращать какао-бобы в твёрдую маслянистую массу.

Переломным моментом в истории возникновения шоколада стал 1828-й год, когда голландцу Конраду ван Хоутену удалось в чистом виде получить какао-масло, благодаря которому королевское лакомство приобрело привычную для нас твёрдую форму.

Середина 19 века ознаменовалась расцветом шоколадной индустрии. Появились первые шоколадные короли, что неустанно совершенствовали рецептуру твёрдого шоколада и технологии его приготовления. Немец Альфред Риттер заменил прямоугольную форму плитки квадратной. Швейцарец Теодор Тоблер придумал знаменитый треугольный шоколадный батончик «Тоблерон». А его соотечественник Шарль-Амеде Колер изобрёл шоколад с орехами.

В середине 19 века появились первые шоколадные фабрики в Москве, Первым отечественное производство шоколада наладил Алексей Абрикосов – талантливый купец и маркетолог-самоучка. На его фабрике, созданной





в 50-х годах 19 века, выпускался шоколад в изысканных коллекционных упаковках: на карточках, которые вкладывались внутрь, были портреты известных артистов. Абрикосов также придумал детские обёртки с уточками и гномиками. Знаменитая карамель «Гусиные лапки», «Раковые шейки» и «Утиные носики», любимые всеми шоколадные деды морозы и зайцы – всё это фирменные творения талантливого кондитера. В 20 веке детище Абрикосова превратилось в кондитерский концерн «Бабаевский».

Сегодня королевское лакомство с многовековой историей доступно для каждого и является, наверно, самой притягательной в мире сладостью.

## Я узнала, как делают шоколад.

1. Обработка какао-бобов с дальнейшим разделением на отдельные ингредиенты, такие, как тёртое какао, масло и сухие остатки.

2. Тёртое какао нагревают до 100°C, после чего его прессуют.

3. После смешивания тёртого какао, какао-масла и сахара получают шоколадную массу или технический шоколад, который в дальнейшем измельчают на крошку: чем мельче кусочки, тем вкуснее и нежнее будет шоколадное изделие.

4. Самым ответственным этапом считается темперирование шоколадной массы. Имеется в виду то, что разогретую массу охлаждают, а затем снова нагревают. Такая процедура необходима для придания блеска шоколадному изделию.

5. Далее в шоколадную массу добавляют различные ароматизаторы и наполнители, а затем формируются кондитерские изделия путём заливания

массы в специальные формочки.

6. После охлаждения наступает этап упаковки готового продукта.

Среди своих одноклассников я провела опрос, чтобы узнать шоколадные предпочтения ребят.

Оказалось, что мало кто из ребят знает о пользе шоколада. Я и этот вопрос изучила, чтобы проинформировать сверстников.

По исследованиям японских учёных, употребление до 50 граммов шоколада каждый день препятствуют развитию рака и язвенной болезни. Грандиозный исследовательский проект на эту тему принёс шокирующие результаты, и теперь каждый уважающий себя японец следит за потреблением полезной сладости. И, как известно, процент раковых больных на Японских островах – самый незначительный по сравнению с мировым уровнем.

Важный момент – польза шоколада будет «работать» на вас только в случае, если вы предпочтёте белому или молочному шоколаду чёрную плитку. Помните, что самая высокая концентрация чудодейственных эфирных масел, флавоноидов, магния, кальция, фосфора и антиоксидантов катехинов – в тёмном шоколаде.

Шоколад содержит некоторое количество веществ, которые влияют на наше настроение, улучшают его, дают человеку заряд энергии и радости. Вред и польза шоколада – факторы, постоянно противостоящие друг другу. Принести вред шоколад может лишь аллергикам, людям, не умеющим ограничивать себя в потреблении сладостей, и диабетикам.

