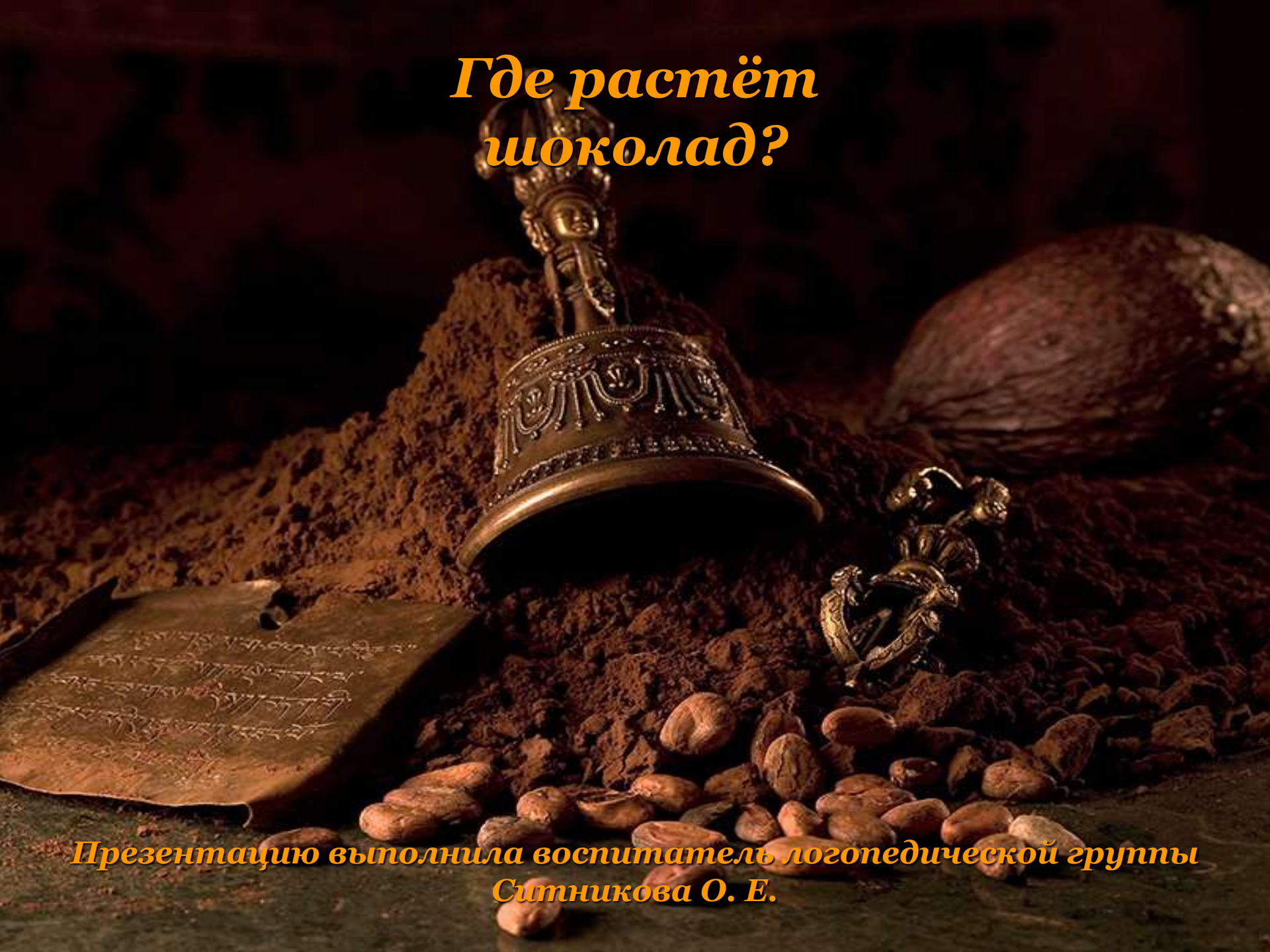


Где растёт шоколад?



*Презентацию выполнила воспитатель логопедической группы
Ситникова О. Е.*



*Шоколадное дерево – вовсе не шоколадное.
Это дерево – какао! Оно небольшое,
вечнозеленое дерево, родом из Мексики.
Высота ствола достигает 12 метров.
Листья у какао дерева блестящие, темные.
Цветы растут прямо из ствола или из
толстых ветвей.*



Цветы какао дерева



Какао дерево



Плоды похожи на большие огурцы, желто-зеленого или оранжево-золотистого цвета. Вес одного плода достигает 400-500 гр и длиной до 30 см. На сегодняшний день какао-дерево выращивают в тех местах, где температура воздуха круглый год не ниже 21° С. одно дерево дает до 3 кг зерен какао в год



История возникновения шоколада берёт своё начало с незапамятных времён, когда племена ацтеков и майя изобрели магический напиток «ксокоатль», который они готовили из плодов какао.



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 европейского шоколада начинается с XVI века, после завоевания Мексики испанским конкистадором Эрнаном Кортесом. Именно благодаря ему какао-бобы попали в Испанию, а горький напиток ацтеков приобрёл сладкий вкус благодаря добавлению тростникового сахара. Испанский шоколад приправлялся мускатным орехом, корицей и стал подаваться горячим.



Полвека спустя шоколад был известен уже во всей Европе: горячий напиток пили знать во Франции, Италии, Англии. 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. Он считался чудодейственным средством от множества недугов, причём назначали его только мужчинам и мальчикам, разбавляя напиток молоком, пивом, вином и приправляя специями.



В 1650 году герцогом Плесси-Пралине было создано вкуснейшее лакомство, содержащее протёртый миндаль и засахаренный мед, залитые жидкой карамельной массой. Чуть позже герцог усовершенствовал свой десерт, заменив карамель шоколадом. Так появились самые первые шоколадные конфеты с начинкой, которые до сих пор носят имя своего создателя: «пралине».

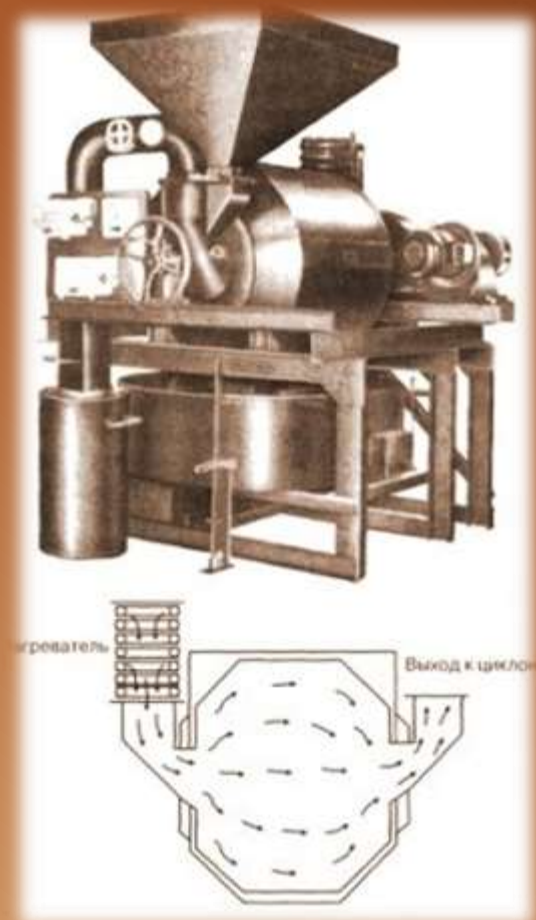


*Первые мягкие шоколадки были
изготовлены в 1675 году.*

*XVIII век – время, когда шоколад
перестал быть привилегией богатых
людей, поскольку какао-бобы стали
производить в промышленных
масштабах на плантациях Кюрасао,
Мартиники, Доминиканы, Ямайки,
Бразилии.*



Какао стало столько, что шоколад начал стремительно дешеветь. 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.





Штампованный шоколад в виде привычных для нас плиток появился благодаря британской компании «Фрай и сыновья». Смесь, из которого он был изготовлен, состояла из масла какао, сахара и какао-порошка. Новый продукт был с восторгом встречен покупателями. Случилось это в 1867 году.

Именно с этого времени и начинается настоящая история шоколада. Шоколад настолько подешевел, что полакомиться им могли уже практически все социальные сословия того времени. К тому же, в 1876 году швейцарцу Даниелю Петеру удалось получить первый молочный шоколад.





Сладкой вам жизни !