

МКУК «Новошербиновская сельская библиотека»
Новошербиновского сельского поселения
Щербиновского района

Шоколад

11 июля – ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ШОКОЛАДА

ст. Новошербиновская
2020 г.

Шоколад-это популярная сладость, которая уже давно считается излюбленным продуктом питания.



Первыми европейцами , попробовавшими шоколад , были испанские завоеватели, прибывшие в Мексику почти 500 лет тому назад. В Южной Америке сильно полюбили десерт.

Как шоколад попал в Европу?



- В Европу шоколад привез путешественник Эрнандо Кортес. Вначале вкусное лакомство здесь не оценили. Кроме того, этот необычный продукт даже называли "дьявольским зельем". Светские дамы боялись, что из-за него можно родить чернокожего ребенка.



Плоды какао растут на стволе . Сначала их срезают специальным ножом . Именно из этих горьких бобов делают очень вкусную сладость . В год с одного какао- дерева можно собрать 30 плодов. И получается всего 400 грамм шоколада!!! Какао-бобы достают из жёлтой шкурки и складываются в ящики с отверстиями . Бобы любят воздух. Так они должны постоять 8 дней . Впереди их ждёт большое приключение .

*Видов шоколада множество:
кондитерские, для глазури, горький,
полусладкий, сладкий, белый и даже
солёный.*



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.
- Часть белого шоколада делается из недорогого порошка или гидрогенизированных растительных жиров, и таким образом, не имеют ничего общего с шоколадом на основе какао. Какао-масла в нем тоже немного – так и получается белый цвет плитки.

Молочный шоколад



- Молочный шоколад содержит шоколадный ликер, какао-масло, ваниль, молочный порошок и лецитин.
- Выбирая плитку шоколада на полке магазина, обратите внимание на то, чтобы шоколад содержал чистые ингредиенты, а не искусственные добавки.
- Согласно социологическим опросам, все больше людей в мире отдают предпочтение именно молочному шоколаду.

Горький шоколад

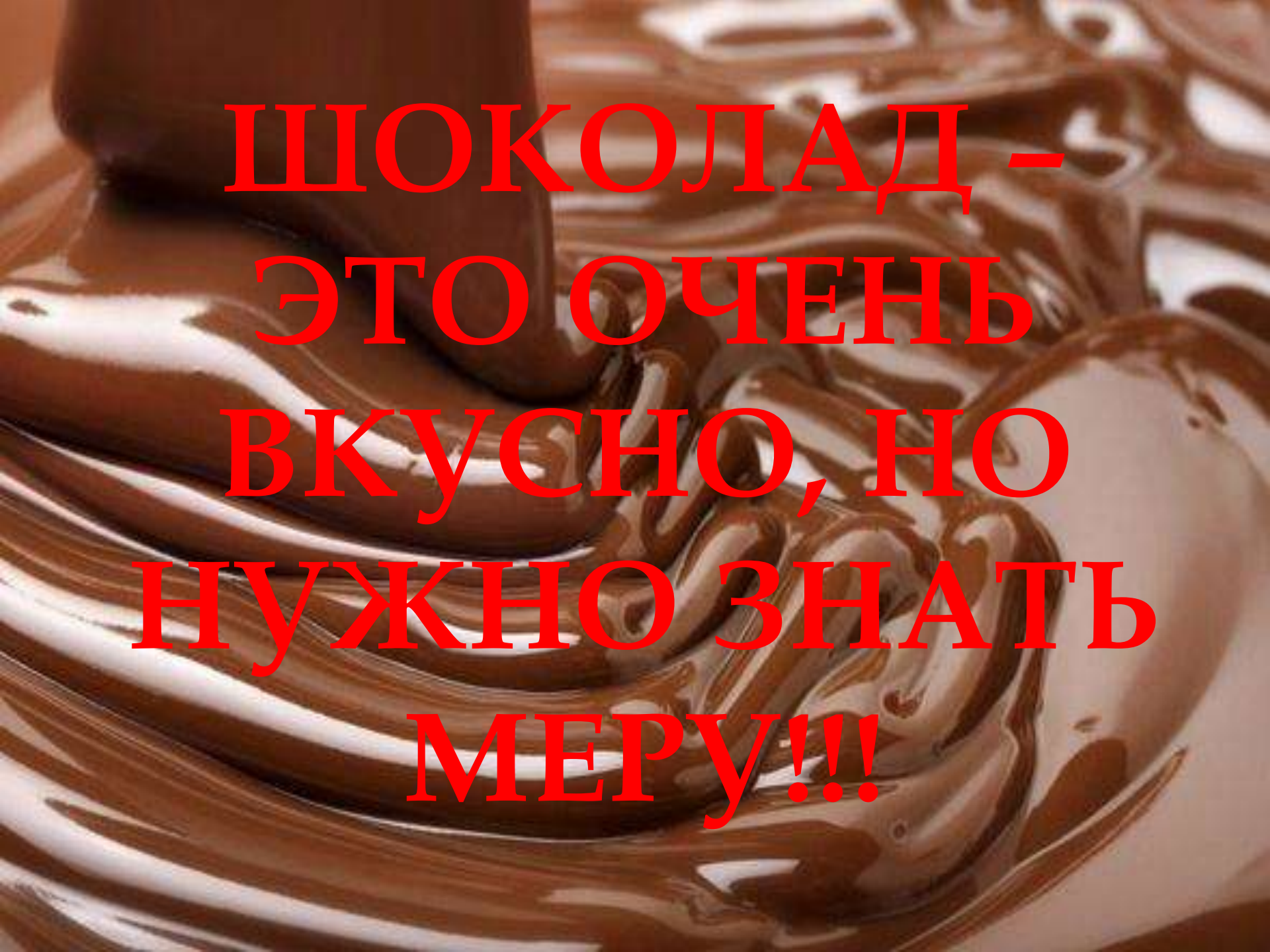
- Содержание какао должно быть не ниже 50%.
- Темный шоколад богат антиоксидантами. Горькие сорта продукта содержат танины.



Польза шоколада

- Одно время шоколад продавался в аптеках и, наверное, не случайно. Этот вкусный продукт содержит массу пользы. В шоколаде содержится целая кладовая минералов (железа, натрия, кальция, магния, калия и др.), а также витаминов группы В, РР.



A close-up photograph of melted chocolate being poured or spread, creating smooth, flowing, and swirling patterns. The chocolate is a rich, dark brown color with some lighter, creamy highlights where it's being poured. The background is a soft, out-of-focus brown.

**ШОКОЛАД -
ЭТО ОЧЕНЬ
ВКУСНО, НО
НУЖНО ЗНАТЬ
МЕРУ!!!**