



# История шоколада.

Как появился шоколад.

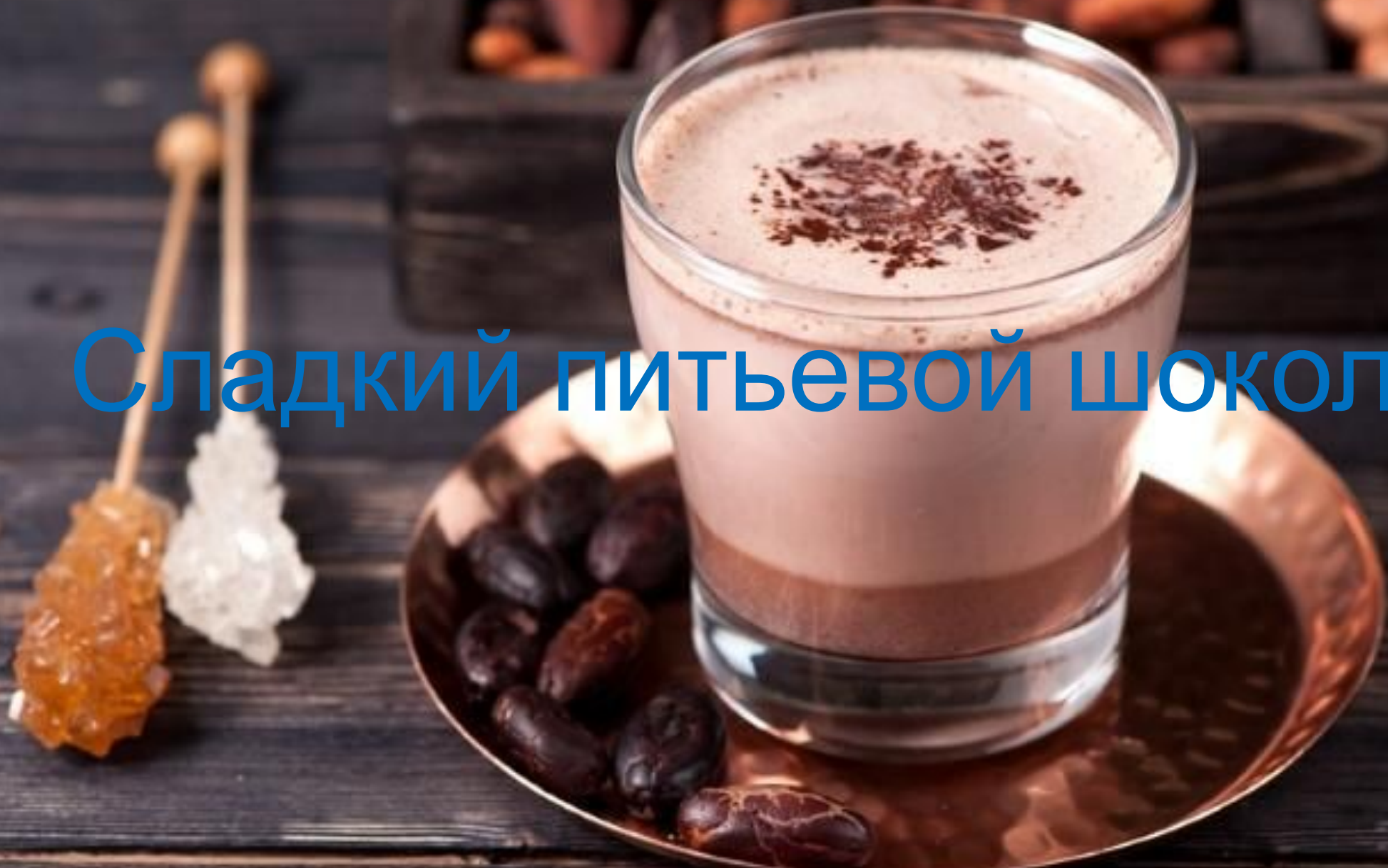
A close-up photograph of a white ceramic mug filled with a rich, dark brown, frothy beverage, likely bitter drinking chocolate. The mug is placed on a wooden surface. To the left of the mug, a cinnamon stick lies diagonally across a blue and white striped cloth. The lighting is warm and soft, highlighting the texture of the foam and the wood grain.

Горький питьевой шоколад

В тропической Америке доколумбовых времён из бобов какао изготавливались холодные, часто не подслащённые напитки, которые имели мало общего с современными. Какао-бобы растирали в пасту вместе с зёрнами маиса и острым перцем, потом эту пасту взбивали вместе с водой. Перед употреблением напиток переливали из сосуда в сосуд до появления высоко ценившейся пены. Перебродивший напиток не давали женщинам и детям. Его пили только мужчины знатного происхождения, воины, шаманы и предназначенные для жертвоприношений

В 1519 году на побережье Мексики высадился испанский генерал Эрнан Кортес. На приёме, устроенном в честь гостей, вождь ацтеков Монтесума II угощал испанцев взбитым густым напитком из какао-бобов с ванилью, жгучим перцем и специями, который подавали в чашах из чистого золота. Этот напиток ацтеки предположительно называли «чоколатль» (пенная вода). От этого (нигде не зафиксированного) ацтекского *chocolatl* и произошло слово *chocolate* — «шоколад». Чоколатль индейцы пили холодным.

# Сладкий питьевой шоколад



В 1527 году вернувшийся на родину Кортес привёз с собой не только бобы какао, но и способ приготовления шоколатля. В Испании напиток оценили по достоинству. Начались регулярные поставки какао из [Новой Испании](#). Приготовлением напитка занимались не только благородные идальго, но и монахи-[иезуиты](#). Постепенно они стали добавлять к тёртым какао-бобам [мёд](#) (заменявший в то время сахар), убрали из рецептуры [перец чили](#), а позже для приятного запаха стали добавлять [ваниль](#). Некоторые гурманы предпочитали шоколад с размолотыми [лесными орехами](#) и [флёрдоранжем](#), а монахини мексиканского города [Оахака](#) разработали оригинальный рецепт шоколада с [анисом](#) и [корицей](#)<sup>[1]</sup>. Для лучшей растворимости испанцы напиток нагревали, и оказалось, что в горячем виде он вкуснее



# Твердый шоколад

В начале XIX века голландский химик Конрад ван Гутен (1770-1858) сделал революционное изобретение. Сконструированный им пресс позволил отжимать из тёртого какао жирное какао-масло. При этом в прессе оставался рыхлый порошок какао, который был не только дешёв, но и легко растворялся в воде и молоке. Добавление полученного какао-масла в горячий шоколад позволило добиться его затвердения.



- Сын Гутена, в 1828 году запатентовавший изобретение отца, освоил также алкализацию какао-бобов, которая убивала микроорганизмы и существенно продляла срок годности продукта. Так появился современный твёрдый шоколад. Принято считать, что первый плиточный шоколад был произведён в 1847 году на английской кондитерской фабрике J. S. Fry & Sons. Во второй половине XIX века плиточный шоколад стал вытеснять горячий (жидкий) со столов европейцев. По принятой в то время рецептуре, в тёртое какао с сахаром и ванилью добавляли 30-40 % какао-масла.

• В 1870-е годы в [Швейцарии](#) были сделаны изобретения, позволившие швейцарским кондитерам стать лидерами шоколадной промышленности. В 1875 году [Даниэль Петер](#) из [Ве́ве](#) после многих неудачных экспериментов сумел, добавив в число компонентов [сухое молоко](#), получить первый молочный шоколад. Через четыре года он открыл с [Анри Нестле](#) предприятие [Nestlé](#), которое специализировалось на производстве нового продукта<sup>[4]</sup>. В том же году другой швейцарец, [Рудольф Линдт](#)<sup>ru</sup>, первым освоил [конширование](#) шоколадной массы, позволяющее гарантировать однородность шоколадной массы. Первый [белый шоколад](#) поступил в продажу с фабрики Nestlé в 1930-е годы.

# Вот так появился шоколад

Презентацию сделал ученик 5Б  
класса

Орлов Арсений