

Презентацию
выполнила
Кадрова Анна
ученица 5б класса
Тема:История
шоколада



- Шоколадные деревья выращивают в «тропических» странах. Причем какао-бобы в разных странах отличаются по вкусу и сортам (их около 400 разновидностей).
- Удивительный факт. Продолжительность жизни какао-дерева достигает 200 лет, но плодоносит оно лишь 25 лет. За это время дерево дает около 2500 плодов.
- Кто придумал слово «шоколад»? Народ майя. В переводе оно означает «горькая вода». Название не случайное, поскольку у майя и ацтеков шоколад и в самом деле был холодным напитком. Делали его так: бобы жарили, измельчали, размешивали с водой, добавляли острый перец и пили.
- Народ майя использовал шоколад не только в повседневной жизни, но и в различных праздничных церемониях. Кроме того, сосуды с шоколадом были обнаружены в захоронениях правителей майя, что, на мой взгляд, также говорит об особом отношении этого народа к шоколаду.

История шоколада.

- История шоколада началась более 3 тысяч лет назад на богатых низменностях Мексиканского залива, где зародилась цивилизация индейцев ольмеков. О жизни этого народа сохранилось очень мало свидетельств, но ученые полагают, что именно в языке ольмеков впервые появилось слово «какао». Так древние индейцы называли напиток из толченых какао-бобов, разбавленных холодной водой.



Из чего делают шоколад?

- Факт: Большая часть шоколадных плиток содержит лишь малую долю настоящего шоколада
- Шоколад, в первую очередь, готовят на основе порошка какао, который получают из какао-бобов. В некоторых странах не существует стандартов производства темного шоколада, а только молочного или полусладкого. Более того, в разных странах могут быть совершенно разные стандарты, именно поэтому шоколад, привезенный из разных стран, имеет совершенно разный вкус.

Новое лакомство

- Факт: молочный шоколад – это недавнее изобретение.
- Первое его производство связано с именем Генри Нестле. Именно он в 1870 году изготовил твёрдое кондитерское изделие на основе сгущённого молока. В прошлом веке сгущённое молоко заменили сухим, а с 2003 года молочным шоколадом называют продукт с содержанием какао выше 10% в США, и не менее 25% какао-ликёра в Европе.
- Мечта сладкоежек состоит из тёртого какао, какао-порошка, какао-масла, сгущённого молока или сливок и сахара. По правилам, установленным в Европе, в нём содержится не менее 25% твёрдых частиц какао. Молоко же и сливки могут быть как сгущёнными, так и сухими и обезжиренными. Ароматизируют его ванилью, но в производстве её заменяют ванилином, так как ваниль очень дорогое «удовольствие».
- Сахар и его заменители составляют от 50 до 55% от всего объёма. Очень часто добавляют соевый лецитин в качестве эмульгатора, так как он отлично повышает температуру плавления и время хранения готового продукта.

В 2011 года в Чикаго была изготовлена огромная плитка шоколада общим весом около 5,5 тонн. Для ее производства понадобилось примерно 800 килограмм масла какао и 600 килограмм какао порошка.



Вывод.

- Я узнала о происхождении шоколада, что шоколад укрепляет зубы.
- Шоколад больше приносит пользы чем вреда.

Спасибо за внимание!