

ДОРОГИЕ РЕБЯТА!

Каждый год сладкоежки мира отмечают «профессиональный» праздник - Всемирный день шоколада.

История шоколада и самого праздника

Придумали праздник во Франции, в 1995 году.

Изначально он задумывался, как национальный, внутригосударственный. Однако любителям сладкого идея пришла по вкусу, и торжество начали отмечать во всем мире.

Родиной шоколада считается Мексика. Еще древние племена Майя растирали плоды какао, смешивали с вином и добавляли пряные травы. Получался напиток, который называли хосолатл. Позже на землю индейцев вторглись испанцы, которые увезли с собой не только сокровища, но и рецепт деликатесного напитка. В Европе лакомство стало настолько популярным, что его прозвали «Theobroma cacao». Что в переводе означает «Пища богов».

В таком виде шоколад употребляли до середины XIX века. И только потом ученый из Голландии Конрад ван Коутен придумал пресс, который отжимал масла из какао-бобов и изготавливал полноценную плитку шоколада.

В России шоколад появился при Петре I. В истории говорится, что царь привез его с Запада вместе с кофе.

Традиции

Мировые кондитерские фабрики устраивают в праздник шоколада дни открытых дверей. Посетителям показывают мастер-классы по изготовлению лакомства, а также рассказывают о его пользе и вреде.



В России открыли три музея шоколада - в Москве, в Санкт-Петербурге и в Покрове. Каждый год, 11 июля, там проходят массовые гуляния и устраиваются ярмарки. Продают, конечно же, шоколад, в разных видах: от сувениров - до сладкой одежды!

В США посчитали, что одного Дня шоколада в году мало, и решили праздновать его два раза – 7 июля и 28 октября.

В Германии вообще построили целую шоколадную страну - Шоколандию! В День шоколада туда съезжаются сладкоежки и обедаются лакомством.

В Швейцарии создали «шоколадный» поезд, который возит всех желающих по местным фабрикам.

А в Исландии до сих пор жгут костры в День шоколада. Викинги таким образом выражают лакомству свое почтение.

С чем едят шоколад в разных уголках планеты

Многие предпочитают насладиться лакомством дома под кружку горячего чая. Однако во многих странах мира десерт сочетают с самыми необычными продуктами. И не говорите потом, что мы вам об этом не рассказывали!

- **Швейцария** славится сырами. Поэтому лакомство там едят даже с этим продуктом.

- **Японцы** смешивают шоколад с... васаби! Да, это тот самый зеленый острый-острый соус.

- **В Бельгии** верхом наслаждения считается сочетание шоколада с базиликом и помидорами.

- **Американцы** шоколад солят или едят в прикуску в беконом.

- **В России** же обычно лакомство сочетают с фруктами.



Виды шоколада

Молочный шоколад.

Его изготавливают из масла какао, тертого какао, сухого молока и сахарной пудры. Наиболее популярный вид среди сладкоежек.

Горький (черный) шоколад.

Изготавливают из масла какао, тертого какао и сахарной пудры. Насколько шоколад получится сладким или горьким, напрямую зависит от соотношения тертого какао и сахарной пудры. Шоколад с содержанием какао выше 75% настолько горький, что его мало кто сможет есть с наслаждением.

Белый шоколад.

Изготавливается из масла какао, пленочного сухого молока, сахара и ванилина. Тертого какао в нем не содержится.

Диабетический шоколад.

Отличается тем, что за место сахара в него добавляют заменители, как не сложно догадаться, это делается для людей больных сахарным диабетом.

Пористый шоколад.

Для того, чтобы получить пористую структуру шоколада, его разливают в специальные вакуумные котлы и держат там в течение 4-х часов, соблюдая температурный режим.



Министерство социальной защиты населения
Владимирской области

Государственное бюджетное учреждение социального
обслуживания Владимирской области «Селивановский
комплексный центр социального обслуживания населения»

Стационарное отделение



ПАМЯТКА

ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

п. Красная Горбатка

