



**Шоколад,
вред или польза ?**

МЫ ПРЕДПОЛОЖИЛИ:

шоколад создан на основе натуральных продуктов растительного происхождения, а значит, в нём больше пользы, чем вреда





История происхождения лакомства насчитывает свыше 3000 тысяч лет.

**Рецепт ольмеков:
«Чоколатль» (горькая вода)**

1. Какао-зёрна измельчённые
 2. жгучий перец
 3. сок кактуса забродивший
- Всё настоять

В 1000 г. до н. э. на территории Латинской Америки племя ольмеков впервые научилось измельчать плоды шоколадного дерева, которое называлось Theobroma cacao, в порошок и изобрело уникальный напиток. Они называли это лакомство «какава», что легло в основу современного произношения слова.

Ацтеки в III – IX веках, также считали шоколад волшебством. Они верили в то, что плоды какао попали на их землю из рая, поэтому шоколадное дерево они называли «райским».



Шоколад – денежный эквивалент

10 зёрен = кролик

100 зёрен = сильный раб



Эрнандо
Кортес.

Эрнандо Кортес Шоколадный напиток

1. Какао – зёрна измельчённые
2. сахар
3. молоко горячее

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.



Даниэль Петер

1879 год – швейцарец Даниэль Петер впервые выпустил на рынок твердый молочный шоколад.

Дата рождения плитки шоколада

Современный шоколад (шоколадная плитка)

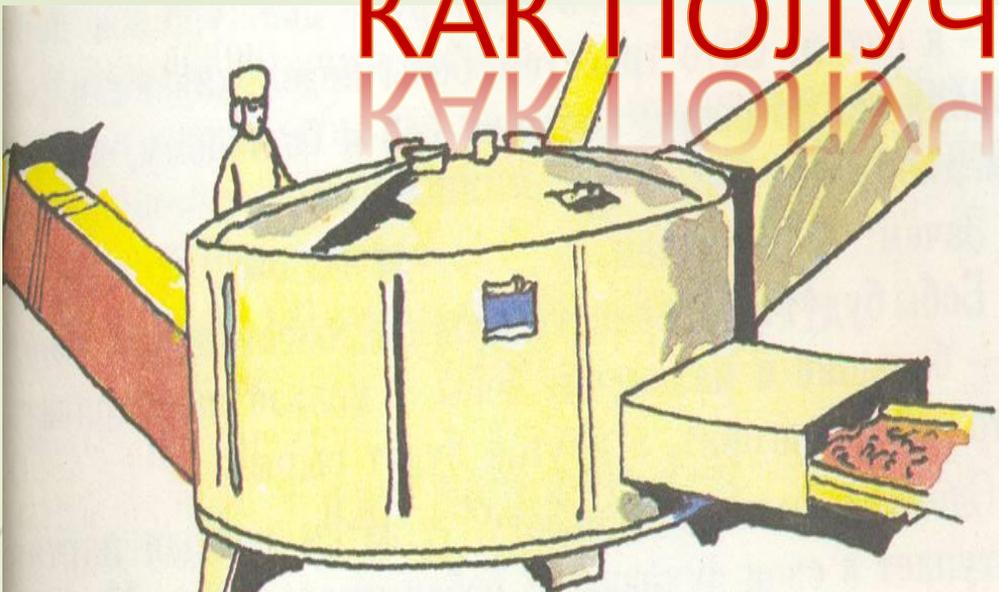
1. Масло какао – бобов
2. какао тёртое
3. какао - порошок
4. сахар
5. ароматизаторы и пищевые добавки



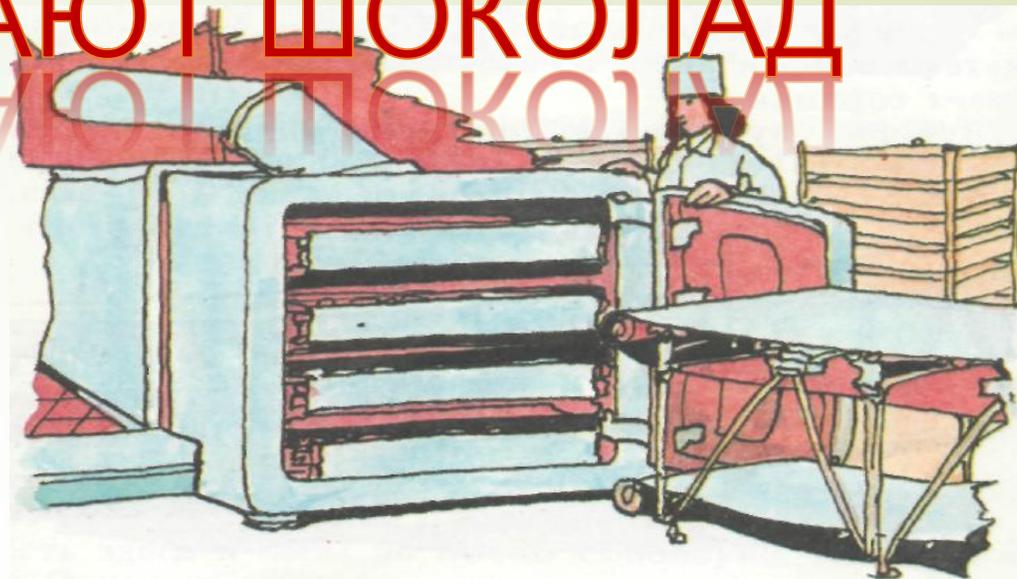
Рудольф Линдт

1879 год – изобретатель Рудольф Линдт из Берна, сделав оригинальное устройство, стал заниматься производством шоколада, который таял во рту.

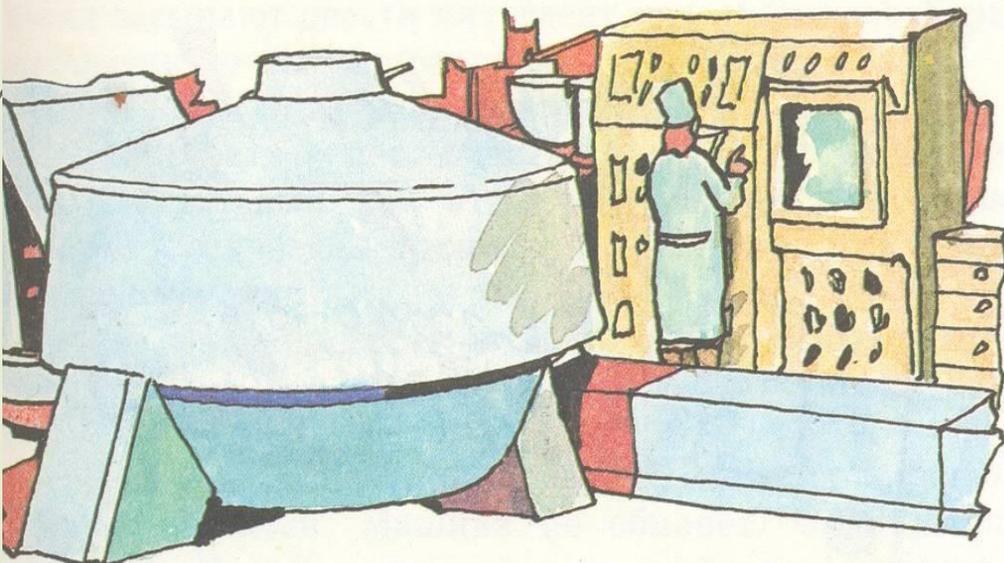
КАК ПОЛУЧАЮТ ШОКОЛАД



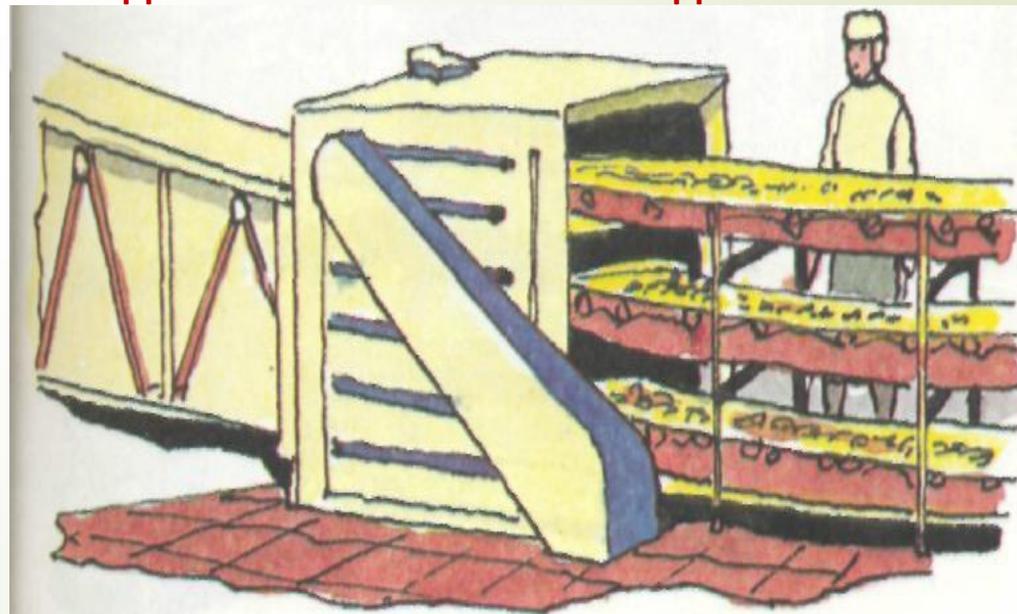
МАШИНА ДЛЯ ЧИСТКИ БОБОВ ОНА ПЕРЕМАЛЫВАЕТ БОБЫ



ДРОБИЛЬНАЯ МАШИНА ОНА ДРОБИТ ОРЕХИ



МЕСИЛЬНАЯ МАШИНА ОНА СМЕШИВАЕТ ВСЁ ЧТО ВХОДИТ В ШОКОЛАД



СОРТИРОВОЧНАЯ МАШИНА СОРТИРУЕТ СОРТА ШОКОЛАДА



ПОЛЬЗА ШОКОЛАДА

Шоколад получают из бобов растения под названием какао

Бобы – это овощи



В плитках шоколада содержится молоко

Поэтому шоколад полезен для здоровья



Поэтому шоколад – это овощ



Изюм, вишня, апельсиновая цедра и клубника, содержащиеся в шоколаде,



относятся к семейству фруктов. Поэтому ешьте сколько хотите!



Одно время шоколад продавался в аптеках, т.к. содержит целую кладовую минералов (железа, натрия, кальция, магния, калия и др.), а также витаминов группы В, РР.

Шоколад является лучшим средством от депрессии: благодаря природным стимуляторам (теобромину и кофеину), находящимся в нем, - эта сладость помогает организму справляться с апатией и стрессом.

Умеренное потребление шоколада препятствует образованию вредного холестерина, улучшает внимание, память, стимулирует работу нервной и сердечно-сосудистой систем.

В швейцарских лечебницах с помощью шоколадной терапии повышают иммунитет у тех, кто страдает синдромом хронической усталости. Для улучшения тонуса кожи в спа-салонах применяют шоколадные обертывания.



ВРЕД шоколада

ВРЕД ШОКОЛАДА

- 1. С началом XX века пришли и подозрения в том, что шоколад на самом деле может стать чем-то вроде наркотика. Несколько лет назад в прессе появились публикации о существовании людей, которые увлечены шоколадом настолько, что впору говорить о настоящей зависимости. Подверженные ей люди съедают до 5 плиток шоколада в день.**
- 2. Приводит к избыточному весу. Ожирению. Диабету.**
- 3. В шоколаде таится огромное количество кофеина.(Возбудимость нервной системы)**
- 4. Может вызвать значительные проблемы с кожей или аллергию.**

- Употреблять настоящий шоколад, а не подделки.
- Умеренное употребление шоколада в пищу отлично влияет на настроение человека.
- В больших количествах вреден любой продукт!
- Ешьте шоколад в меру!



Приготовление полезного лакомства в домашних условиях

Рецепт домашнего шоколада:

- 3 ст. ложки молока,
- 30 гр. сливочного масла,
- 3 ст. ложки сахара,
- 5 ст. ложек какао - порошка
- *Очень важно готовить шоколад на паровой бане! Пока «баня» прогревается, смешиваем порошок какао с сахаром и размягченным сливочным маслом. Затем понемногу добавляем молоко и перемешиваем. Ставим на водяную баню и перемешиваем, чтобы крупинки сахара растворились. Масса должна получиться очень густой.*
- *Затем смесь вылить в формочки и поставить в морозильную камеру на 3-4 часа.*