Внеклассное мероприятие (интегрированное химия и трудовое обучение)

Тема: Варим шоколад или Шоколадная история

Цели и задачи: Обучающие: - приобретение новых знаний о технологии производства и культуре потребления, познакомить с историей, технологией приготовления и составом шоколада, необыкновенной географией сладкого лакомства; научить различать настоящий шоколад от подделок, оборудованием и инструментами для приготовления в домашних условиях.
Развивающие: - вовлечение детей в кулинарный процесс, развитие познавательного интереса, анализировать, делать выводы.
Воспитательные: - возможность почувствовать себя умелым шоколатье и изготовить конфеты своими руками, пропагандировать здоровый образ жизни, формирование у учащихся эстетического вкуса, аккуратности в работе.

Профориентация: познакомить с редкой профессией шоколатье и распространенной профессией повар-кондитер.

Методы: игровой, рассказ, мастер-класс.

Программное и дидактическое обеспечение: презентация (приложение 1), мультимедийный проектор, компьютер.

Аннотация

Внеклассное мероприятие рассчитано для обучающихся 7-8-х классов. Школьники получат много информации о популярном и любимом лакомстве в игровой форме, смогут попробовать себя в роли шоколатье.

Ход мероприятия

1. **Организационный момент**

Лотерея.
При входе в кабинет каждый из участников получает номер.

*Сосредоточить внимание обучающихся на начало занятия. (Слайд 1)*
2. **Вступительное слово:**

 Учитель 1. Шоколад – волшебное лакомство. Редко кто не питает слабости к плитке шоколада. Хотите узнать много про шоколад? Откуда он появился и кто тот чудный человек изготовивший это сладкое "нечто"? Тогда приглашаем на наше интереснейшее шоколадное шоу! Кто мечтал побывать на шоколадной фабрике? "Маленькая фабрика" шоколадных изделий сама приедет к вам!!!

3. **Общие сведения о шоколаде**

Учитель 2: Шоколад **—** это высокотехнологичный продукт, создание которого невозможно без управления мощными машинами и тончайшими физико-химическими процессами.

Качество и вкус шоколада зависит, прежде всего, от сорта какао-бобов. *(Слайд 2)*
Дерево какао, вечнозеленое древесное растение, имеет ботаническое название **Theobroma cacao**. **«Theobroma»**означает по-латыни **«пища богов»**. Твердые плоды этого дерева похожи на небольшие дыньки. Каждый плод содержит **от 20 до 40 семян**, уложенных в ряды. *(Слайд 3)* Их называют какао-бобами, хотя к настоящим бобам и бобовым они не имеют никакого отношения. Первая пятерка стран-производителей какао: **Кот-д`Ивуар, Гана, Индонезия, Нигерия, Бразилия**. Затем идут страны Латинской Америки (Колумбия, Венесуэла), страны Карибского бассейна (лидер – Эквадор).

Превращение какао-бобов в шоколад **—** сложный процесс, в котором решающую роль играют ингредиенты, время и температура. При варьировании этих трех параметров можно изготовить множество разнообразных уникальных рецептов.

#### Какао тертое

Первичная обработка какао-бобов включает очистку, сортировку, термическую обработку — удаление остаточной влаги. *(Слайд 4)*

 После дробления какао-бобов получается новый продукт — какао-крупка, в результате размола которой получается какао тертое. При температуре **свыше +40°С** какао тертое представляет собой сметанообразную жидкость, в которой жидкой фазой является какао-масло, а твердой — частички клеточных стенок какао-бобов.

Дальнейшая переработка какао тертого приводит к появлению двух разных компонентов: **какао-масла и какао-порошка**.

#### Какао-масло

Продукт золотистого цвета и приятного вкуса. Его получают на стадии технологической обработки какао-бобов. Именно какао-масло человек чувствует, когда **шоколад тает у него во рту**.

#### Какао-порошок

Вырабатывается путем измельчения какао-жмыха, означает всего лишь продукт, который получается, если из какао тертого выжать часть какао-масла.

#### Сорта шоколада

В зависимости от сорта шоколада, для его изготовления используются различные ингредиенты:

* Горький шоколад: какао тертое + какао-масло + сахар.
* Молочный шоколад: какао тертое + какао-масло + сахар + молоко сухое.
* Белый шоколад: какао-масло + сахар + молоко сухое.

 **3. История шоколада**  *(Слайд 5)*

Учитель *1*

История шоколада насчитывает более трех тысячелетий. Плоды какао были известны еще цивилизации ольмеков**—**американски индейцев, живших за тысячу лет до нашей эры.

Замечено, что у языческих народов предметом поклонения является все необычное. В течение веков сменялись многие индейские культуры, но отношение к какао у древних жителей Америки всегда было благоговейным. Племена майя верили в бога какао и пили шоколад во время ритуалов, как священный напиток. Ацтеки называли плоды какао **пищей богов**, считали, что они дают духовное прозрение.

Изначально шоколад употреблялся только как напиток. С языка мексиканских индейцев слово «шоколад», вернее «чокоатль», переводится как «горькая вода» или «вода и пена». Напиток был довольно вязкий, горький, готовился со специями и пахучими травами. Таким его узнал и первый европеец **Христофор Колумб**, доставивший плоды какао в числе других диковинок испанскому монарху. Однако целое столетие напиток пребывал в забвении.

По настоящему его распробовал **Фернандо Кортес**, наместник короля в Новой Испании. Покоряя часть Мексики, он оценил бодрящую энергию индейского напитка. К тому же плоды какао использовались местным населением в качестве денег. Узнав об этом, Кортес стал богатейшим владельцем какаовых плантаций.

C подачи Кортеса напиток стал известен и испанскому монарху. При этом шоколад настолько пришелся ко двору, что его стали пить во всех знатных домах. Простые смертные попробовать напиток не могли: он был так дорог, что за сто зерен какао можно было купить хорошего раба.

Какао-бобы были завезены в Испанию, где успешно выращивались и на протяжении многих лет держались в большой тайне от остальной части Европы.

В 1615 году дочь испанского короля **Анна Австрийская** была выдана замуж за **Людовика XIII**. От одиночества в чужой стране она спасалась шоколадом, который привезла с собой в Париж. Благодаря юной принцессе шоколад стал одним из самых популярных лакомств французской знати.

Шоколад постепенно начал распространятся по Европе. И даже в 1704 году политика ограничения ввоза иностранных товаров заставила **Фридриха I Прусского** ввести налог на шоколад. За разрешение полакомиться шоколадом немцы платили по два талера.

XIX век стал революционным в производстве шоколада. В 1828 году инженер **Конрад анн Хоутен** изобрел и запатентовал гидравлический пресс, при помощи которого из какао-бобов извлекалось масло. В 1879 году, после восьми лет экспериментов, швейцарец **Даниэль Петер** впервые выпустил на рынок твердый молочный шоколад. В том же году изобретатель **Рудольф Линдт** из Берна, сделав оригинальное устройство, стал заниматься производством шоколада fondat, который таял во рту. Этот шоколад имел такой успех, что двадцатью годами позже цюрихский кондитер **Рудольф Шпрюнгли** выложил за изобретение Линдта 1,5 млн франков, на которые можно было купить 435 кг золота.

С развитием цивилизации процесс производства шоколада стал дешевле, а сам шоколад доступнее. Однако параллельно с массовой культурой потребления в Европе родилась культура элитарная, для состоятельных ценителей.

Сегодня в мире **-** несколько элитных шоколадных марок. Благодаря им производство шоколада возведено до уровня искусства.

Учитель *2: -* В жизни нам часто встречаются **подделки** разнообразных продуктов, и шоколад не стал исключением, поскольку пользуется большим спросом у потребителей. Распознать фальсификацию шоколада без помощи лабораторных исследований очень трудно, поэтому внимательно читайте обертку, хотя недобросовестные производители сладкого чуда, конечно же, не укажут на ней правдивый состав своего изделия.

*-* Так что же такое настоящий шоколад? Давайте раскроем секрет.

4. **Состав настоящего шоколада** *(Слайд 6)*

Учитель *1:*

* Настоящий шоколад в обязательном порядке должен содержать в своём составе какао-масло. Если на обёртке шоколадки в составе ингредиентов не указано наличие какао-масла нет, значит, это простая сладкая плитка, вовсе не шоколад.
* Зачастую какао-масло (его получают из какао-бобов) в целях экономии на затратах производители заменяют его эквивалентами. Эквиваленты какао-масла: пальмовое масло (кокосовое масло смешивают с тёртым какао) и синтетический заменитель на основе лауриновой кислоты (заменитель шоколада смешивают с какао-порошком) Пальмовое масло тает при температуре +30°С, **настоящий шоколад тает** при +31°С, заменитель на основе лауриновой кислоты тает аж при температуре +35°С.
* В составе настоящего шоколада вы не должны увидеть такие компоненты, как заменитель и эквивалент.
* Лецитин в шоколадке — это нормально, он уменьшает вязкость шоколадной массы.

Учитель *2:* Но не все производители шоколада честны и порой указывают в составе шоколадных изделий «какао-масло», когда его там и в помине нет. Как же распознать подделку?

В век развития пищевой промышленности, которая тесно связана с химической, заменить можно, наверное, любой натуральный продукт на его искусственный аналог.

К сожалению, **настоящий шоколад** сейчас редкость. Но мы можем постараться защитить свои потребительские права и узнать **как отличить настоящий шоколад** от фальшивки, то есть, от простой сладкой плитки.

Учитель *1:*

Самая **безобидная фальсификация** – это когда один вид шоколада заменяют другим, например, под видом десертного шоколада вам предложат обычный. На упаковке десертных шоколадных плиток прямо на лицевой стороне обычно указывают процентное содержание какао.

Либо вводят в шоколад в завышенных количествах орехи, цукаты, изюм, измельченные вафли, добавляют сливки или сгущенное молоко.

Учитель *2:*

**Рассмотрим несколько вариантов фальсификации шоколада**.

Очень часто производители заменяют дорогостоящие основные ингредиенты шоколада – **какао-масло и тертый какао** – на более дешевые и легкодоступные.

Если на упаковке вместо **тертого какао написано какао-порошок**, то вы держите в руках не шоколад, а низкокачественную подделку. Какао-порошок изготавливают из жмыха, что остается после того, как из какао-бобов выжали масло.

Что касается **какао-масла** – самого ценного ингредиента настоящего шоколада, то его заменяют растительными жирами, или маслом, идентичным какао-маслу, но даже в этом случае вы приобретете явно не настоящий шоколад. Если на упаковке значатся растительные жиры или гидрожиры, можете положить ее назад на полку.

**Следующий вид фальсификации** –  когда производители увеличивают процентное содержание воды в шоколаде, тем самым увеличивая ее вес и уменьшая вес ценных составляющих. Поскольку шоколадная масса – это жировая среда, то вода в ней не растворяется. А что бы это произошло, в нее добавляют концентраты.

**Еще один вид подделки** – это добавление в шоколад соевых и белковых продуктов. Это легко определить по внешнему виду плитки шоколада. Если развернув плитку темного шоколада вы видите, что она светлее, чем должна быть и к тому же ее поверхность матовая, а не блестящая словно отполированная, значит там присутствуют соя и белковые продукты. К тому же, такой шоколад липнет к зубам.

И самым весомым, **на что стоит обратить внимание, выбирая шоколад**, – это срок хранения, указанный на упаковке. Настоящий качественный шоколад без добавок хранится не более 6-8 месяцев. Десертный шоколад и шоколад с начинкой хранится 4 месяца. Поэтому если на упаковке указан срок хранения год и больше, значит, в шоколад добавлены антиокислители и консерванты.

Учитель *1:* - Из выше сказанного сделаем вывод:

**каковы же признаки настоящего шоколада** и чем он отличается от подделки?

* настоящий шоколад производится из тертых какао-бобов и какао-масла;
* срок хранения шоколад не превышает 6 месяцев;
* шоколадка должна иметь гладкую и блестящую поверхность;
* при разломе раздается характерный хруст и отчетливо видна матовость шоколада;
* настоящий шоколад тает во рту, а не размазывается по рукам.

Учитель *2:*

**- Как долго может храниться шоколад?** Условия хранения шоколада

Учитель *1:* Оптимальными условиями хранения шоколада являются: температура **(18+3)°С** и относительная влажность не более **75%**, при этом шоколад ни в коем случае нельзя подвергать воздействию прямых солнечных лучей.
**Шоколад боится всего:** воздуха, солнечного света и влаги, холод в бытовом холодильнике, жара на подоконнике, перепадов температуры.

Учитель *2 -*Известно, что шоколад обладает массой полезных свойств.

Например, **Шоколад также помогает справиться с болью в горле**, благодаря содержащемуся в нем тианину. Он оказывает антибактериальное действие и помогает лучше, чем леденцы для горла. Следует медленно кусочек за кусочком рассасывать черный шоколад, ничем не запивая, и через время вы заметите, что вашему горлу стало намного легче. Особенно эффективно шоколад лечит, так называемый, лекторский ларингит.

**Если вам необходимо долго и громко говорить**, а горло не дает такой возможности, вам будет необходимо выпить полную кружку горячего чая, после чего съесть половину 100-граммовой плитки горького черного шоколада. Так вы сможете быстро облегчить боль в горле и **ближайшие 3-4 часа будете прекрасным оратором**.

Учитель *1:*

К тому же, **шоколад повышает и укрепляет иммунитет** за счет содержащегося в какао-бобах магния и других полезных микроэлементах, в которых так нуждается организм, истощенный болезнью. К тому же магний улучшает обменные процессы в клетках, что также способствует быстрейшему выздоровлению.

Как видите, абсолютно справедливо можно утверждать, что шоколад **является хорошей профилактикой от простудных заболеваний**. Только не стоит употреблять его слишком много, иначе можно получить обратный эффект!

Однако всех **любителей молочного или белого шоколада**,  **вынужден немного расстроить** – черный шоколад действует намного лучше, а содержание полезных веществ в других видах шоколада, к сожалению, критически мало для того, чтобы помочь вам вылечиться от простуды.

Учитель 2. Есть категория людей, которые заморачиваются приготовлением правильного шоколада из какао-бобов на дому. Мы предлагаем вам попробовать себя в роли «кулинара» или шоколатье и убедиться, что "кустарный" метод не требует каких-то особых навыков.

5. **Мастерская шоколатье** *(Слайд 7)*

Учитель 1:

Начнем с главных компонентов. Это какао-бобы и какао-масло. В обычных гипермаркетах приобрести их вряд ли удастся. Купить их можно в специализированных магазинчиках или, если в живете в небольшом городке, заказать по интернету. Удовольствие недешевое, особенно если сравнивать с 40-рублевой среднестатистической шоколадкой. Сто грамм бобов обойдутся вам примерно в 100 рублей. Та же цена и у какао-масла.

Какао-бобы надо очистить от шелухи, а затем  измельчить в ступке или кофемолке, лучше советского образца. Она, как мне объяснили, "неубиваемая", поскольку не засоряется какао-маслом, которое выделяется при помоле.

После этого бобы следует немного обжарить на сковороде, чтобы раскрылся характерный аромат шоколада. Далее их необходимо смешать с какао-маслом. Оптимальная пропорция 50 на 50, но возможны вариации, все зависит от вашего вкуса. Стоит пояснить, что сами по себе бобы горькие, а какао-масло нет. Оно смягчает вкус. Этим и руководствуйтесь.

Наконец наступает самый важный этап - варка. Идеально для этого подходит водяная баня. Поставьте кастрюлю с водой на огонь, а в нее другую емкость с исходной смесью. Хорошо для этого подходит турка. И начинайте варить, постоянно помешивая, пока смесь не растопится. Чем меньше варить, тем лучше. Важно знать, что при температуре 50 градусов все "живое", содержащееся в бобах, гибнет. Добавьте по вкусу сахарную пудру, но ни в коем случае не сахар. Он при варке слипнется в карамель.

**Темперирование шоколада** *(Слайд 8)*

Процесс охлаждения и перемешивания шоколадной массы называется темперированием.
Темперирование обеспечивает формирование кристаллов какао-масла нужного типа для того, чтобы, загустев, шоколад принял блестящую, твердую и неизменную форму. Лишь после темперирования шоколад можно разливать в формы, а затем охлаждать. Охлаждение происходит тоже при определенных температурах.

Если нагревать и охлаждать шоколад без регулирования температуры, то кристаллизация какао-масла приведет к появлению кристаллов разных размеров. Для того чтобы избежать этого, шоколадные изделия подвергаются процедуре темперирования.

Темперирование шоколада (или же кристаллизация) — это процесс нагревания/охлаждения до определенных температур. Благодаря этому масло какао затвердевает в определенной кристаллической структуре, которая сохраняет блеск и текстуру в течение длительного времени. Это нужно для того, чтобы:

* избежать появления жирного (и сахарного) налета, который проявляет себя непривлекательными белыми полосами или пятнами на поверхности шоколадных изделий;
* повысить температуру плавления готового шоколада, чтобы он не таял при контакте с пальцами;
* быстро охладить шоколад. Темперированный шоколад остывает в течение 5 минут;
* слегка уменьшить шоколадное изделие в размерах при охлаждении, что позволит ему легко выскользнуть из формы;
* придать шоколаду глянцевый, блестящий вид, и четкую форму.

Хороший шоколад, хранящийся при комнатной температуре, должен ломаться, а не крошиться, иметь глянцевый блеск и твердую текстуру.

**Этапы кристаллизации** *(Слайд 9)*

* Первый этап: нагревание шоколада выше температуры плавления всех кристаллов. В некоторых кулинарных статьях говорится, что нельзя нагревать шоколад свыше 48 ° C, чтобы не допустить сжигания твердых веществ какао, или не дать ему разделиться на твердые вещества и жир. Но кривые плавления шоколада в технической литературе показывают, что большинство жиров в какао-масле не плавятся при температуре до 50 ° C. Если вы серьезно относитесь к совершенствованию процесса, проконсультируйтесь с производителем шоколада по поводу лучшей температуры плавления. Какао-бобы, собранные в различных районах Земли, по-разному реагируют на одну и ту же температуру. Так, масло какао из бобов, выращенных в районе экватора, будет твердым, в то время как масло какао из бобов, выращенных в Бразилии в холодном климате, будет очень мягким.
* Второй этап: быстрое охлаждение до 27 ° C для темного шоколада (26 ° C для молочного и белого шоколада). Это позволит начать кристаллизацию «хороших» бета-кристаллов.
* Третий этап: небольшое нагревание, сначала до 30 ° C для темного (28 ° C для молочного и белого шоколада) с небольшой «передышкой» в течение нескольких минут, чтобы бета-кристаллы продолжали формироваться, а затем окончательное потепление до 32 ° С для темного и 31 ° С для молочного и белого сортов. Это окончательное повышение температуры расплавит нежелательные кристаллы, которые были сформированы.
* Четвертый этап: убедитесь, что шоколад действительно находится в нужной кондиции. Намажьте его тонким слоем на куске пергамента или вощеной бумаги, затем подождите пять минут и попытайтесь удалить шоколад с бумаги. Если это легко удается и поверхность шоколада выглядит блестящей, а не «пятнистой», то все в порядке. Если нет, то придется начать процесс заново.

Если  хотите приготовить молочный шоколад, засыпайте в смесь сухое молоко. В пропорции 40 к 60. Обычное молоко добавлять не стоит, оно не даст шоколаду застыть. И опять же имейте в виду, что в сочетании с молоком полезные свойства шоколада исчезают.

Готовый шоколад разлейте в силиконовые формы и дайте ему застыть. Ну и, конечно, не возбраняются всевозможные начинки для шоколадок: орехи, цукаты, изюм.

*С помощью лотереи выбирают 3-х участников. Каждому из них выдается инструкционная карта (приложение 2), предоставляются рабочие места, предварительно оборудованные необходимыми материалами и инструментами. Проводится текущий инструктаж и инструктаж по охране труда при работе с горячей жидкостью, электроплитой. Работа выполняется под контролем учителя.*

6. **Конкурсы.** *(Слайд 10)*

Учитель 2: Пока ребята варят шоколад, мы с вами немного поиграем. Вы уже слышали, что некоторые ингредиенты для изготовления шоколада, можно найти дома, они вам знакомы.

Конкурс 1. Натуральные компоненты в шоколаде *(Слайд 11)*

Оборудование: 2 шарфа, 2 листа бумаги, 2 ручки, комплект чашек с 5-ю продуктами (каждая имеет свой номер).

С помощью лотереи выбираются 2 участника. Им завязывают глаза. Необходимо по запаху и вкусу определить компонент. Участники по очереди их пробуют и записывают названия на листе бумаги. Кто больше угадает – получает приз. Ответы показывают на экране*(Слайд 12-16)*

Конкурс 2. Найти настоящий шоколад по внешнему виду*(Слайд 17)*

Оборудование: Несколько шоколадок.

С помощью лотереи выбираются 2 участника. Участники по очереди рассматривают шоколадки. Кто правильно определяет – получает приз.

Конкурс 3. Найти настоящий шоколад по звуку

Оборудование: несколько шоколадок, 2 шарфа.

С помощью лотереи выбираются 2 участника. Им завязывают глаза. Необходимо по звуку при разламывании шоколадных плиток, определить настоящий шоколад. Участники по очереди разламывают плитки шоколада и записывают названия на листе бумаги. Кто угадает – получает приз.

7. **Профориентация.**

Учитель 1: Пока застывает только что приготовленный шоколад, предлагаем вам посмотреть небольшой видеоролик о профессии «шоколатье». *(Слайд 18)*

Учитель комментирует результаты работы новоиспеченных «кулинаров».

Учитель 2

**Существует целый этикет по поеданию шоколада, по сложности не многим уступающий чайной церемонии.**

На то, каким на вкус нам покажется шоколад, влияет и температура воздуха в помещении, и его влажность, и время суток. Эксперты говорят, что лучше всего дегустировать изысканный шоколад при обычной комнатной температуре (22-24 градуса) в умеренно освещенном, сухом месте.

Лучше не есть шоколад быстро, не жевать его, а стараться как можно дольше удерживать во рту. Это позволит раскрыть его вкус намного лучше, а также воздержаться от переедания.

Конфету берут в руки, смотрят на обертку, разворачивают ее, кладут на блюдце. Фантик от конфеты ни в коем случае не комкают, а складывают рядом. После этого конфету можно есть. Если конфеты в коробке, крышку коробки кладут под нее рисунком вверх, по диагонали к коробке, чтобы все могли ее видеть.

Учитель 1

Счастливый случай. У кого под сидением стула есть надпись «Ты выиграл!» получает подарок.

8. **Рефлексия**

1. Что нового вы узнали сегодня?
2. Как определить шоколад по внешнему виду?
3. Как определить шоколад по звуку при разламывании?
4. 3.Можно ли самим сделать шоколад в домашних условиях?
5. Доступны ли компоненты для шоколада?

*9.* **Заключительное слово учителя.**

 Мы надеемся, что в канун Нового года, готовя подарки для ваших близких и друзей, пробуя сладкие шоколадные подарочки, вы воспользуетесь знаниями о шоколаде, полученными сегодня.

Все знают, что шоколад – это прямой источник гормонов счастья, но любят его далеко не за это, а за его неповторимый вкус. Честно сказать, я мало встречала людей равнодушных к шоколаду, тем более, что на сегодняшний день существует множество видов и сочетаний этого уникального лакомства, способных удовлетворить каждого: черный, молочный, белый, с орехами, нугой, пастой, кокосовой стружкой, с йогуртом и трюфелями, с перцем и лимонной цедрой, с хлопьями и семенами кунжута… А есть еще такое умопомрачительное блюдо, как шоколадное фондю!

В переводе с французского языка «фондю» переводится как «расплавленный» или «таять». А готовится приблизительно так: в специальной кастрюльке расплавляют шоколад (просто шоколад или смешанный с маслом, сливками и другими компонентами) и окунают в него фрукты, ягоды, сухофрукты, печенье, орехи, кусочки зефира или бисквита.

И сейчас для вас есть небольшой сюрприз. Каждый получает возможность попробовать это национальное блюдо [швейцарской кухни](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%B2%D0%B5%D0%B9%D1%86%D0%B0%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F), с фруктами и настоящим шоколадом.

*Источники информации:*

1. <http://www.confael.ru/about_konfael/about_chicolate/chocolate_history/>
2. <http://chocolatery.net/choco_fake/>
3. <http://podskazok.net/dela-na-kuhne/kak-opredelit-nastoyashchij-shokolad.html>
4. <https://rg.ru/2013/11/07/shokolad-site.html>
5. <http://allchoco.com/interesnoe-o-shokolade/temperirovanie-shokolada.html>
6. [http://pastryart.ru](http://pastryart.ru/%D1%82%D0%B5%D0%BC%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5-%D1%88%D0%BE%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%B0)

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ О ШОКОЛАДЕ

#### Первая книга о шоколаде

Первая книга о шоколаде вышла в 1609 году в Мексике. Она называлась «Libro en el cual se trata del chokolate» —- «Книга, в которой есть все о шоколаде».

#### Дома из шоколада можно увидеть в Барселоне

В октябре 2000 года в Барселоне открылся музей шоколада. В коллекции музея —- уменьшенные варианты архитектурных шедевров Барселоны, выполненные из шоколада. В целом же экспозиция рассказывает об извилистом пути изысканного лакомства в Европу.

#### На карте мира появилась Шоколандия

В немецком Европа-парке, что в 45 км от Баден-Бадена, представлены все страны мира, в числе которых сказочная Шоколандия. Каждый день здесь устраивается настоящее шоколадное шоу, которое зрители смотрят, сидя на вращающейся вокруг сцены трибуне. Парк очень популярен: ежегодно его посещают 3 млн человек.

#### Автомобиль из шоколада

На одном из «Шоколадных салонов», которые каждый год проводятся в Париже, вниманию зрителей была представлена точная копия болида французской команды «Формула-1» Prost AP 01. На изготовление этого шедевра ушло 580 кг шоколада.

#### Парижская коллекция «кутюр" из шоколада

Главным событием одного из «Шоколадных салонов», ежегодно проходящих в Париже, стал уникальный показ моды. В одежде, созданной ведущими французскими модельерами, преобладали шоколадные детали. А при выборе аксессуаров дизайнеры использовали все, что имело хоть какое-то отношение к шоколаду.
Правда, попробовать эти произведения искусства ценителям не удалось, поскольку их показывали настоящие модели.

#### Нью-Йорк продемонстрировал возможности американских шоколадных модельеров

Представьте себе великолепный корсет, тающий во рту, или чудесные жемчужины, которые можно съесть одну за другой. Так выглядел забавный показ мод, который в декабре 1998 года прошел в Нью-Йорке. На суд зрителей было представлено 12 платьев знаменитых дизайнеров из шоколада. Темный, светлый и белый шоколад был использован для изготовления вечерних нарядов и украшений, причем из сладкого материала было сделано даже подвенечное платье.

#### Самое большое шоколадное печенье изготовили в Новой Зеландии

Самое большое шоколадное печенье диаметром 24,2 м и площадью 486,95 кв. м —- изготовили в Новой Зеландии 2 апреля 1996 года. Для этого потребовалось около 2,5 т шоколада.подобранных температур при охлаждении.

#### Шоколадная скульптура весом в тонну

На шоколадной выставке в Брюсселе гости смогли понаблюдать за вдохновенной работой скульптора, ваявшего из шоколада. На глазах у изумленной публики сладкая глыба весом в тонну превратилась в оригинальную скульптуру в стиле сюрреализма.

#### Шоколадный отпечаток руки велогонщика продан за баснословную сумму

На шоколадной выставке в Брюсселе прошел аукцион оригинальных «картин» из шоколада. Каждая из них, весом в 10 кг, представляла собой шоколадный отпечаток руки какой-нибудь бельгийской знаменитости. По самой высокой цене ушла «картина" с отпечатками рук **Эдди Меркеса** - легендарного бельгийского велогонщика. Ее купили за 12 тысяч франков.

#### Картины, нарисованные шоколадом

В октябре 1999 года в итальянском городе Перуджа состоялся фестиваль, посвященный шоколаду. Художники рисовали картины растопленным шоколадом, а улицы были превращены в выставку, посвященную истории шоколада.

#### Шоколадные курорты

Благодаря целебным свойствам шоколада стали популярны шоколадные курорты, где шоколадом лечат от депрессии. Одним из самых известных является курорт Хершес, который находится в Калифорнии.

#### Самые большие сластены в мире

Согласно статистике, французы только во время Рождества съедают 36 000 т конфет —- это в 4 раза превышает вес Эйфелевой башни. Однако самые большие сластены в мире —- немцы и швейцарцы: в год на долю каждого из них приходится по 10-11 кг шоколада.

#### Туристов привлекают шоколадные кафе

В последнее время туристические фирмы стали охотно включать в программу путешествий шоколадные кафе: «В Вильяхойосе вы не только побываете на одной из самых старых испанских фабрик по производству шоколада, но сможете попробовать разнообразные блюда из шоколада в многочисленных шоколадных кафе». Как правило, реклама попадает в цель. Европейцы любят не только путешествовать, но и вкусно поесть. А в современных шоколадницах можно попробовать не только десерты, но и вполне основательно пообедать, например, уткой с шоколадным соусом.