

Мы все любим сладости! 11 июля – Всемирный день шоколада. Шоколадки бывают разные. Расскажите, нарисуйте, представьте вашу шоколадку.

Шоколад — кондитерское изделие на основе масла какао, являющееся продуктом переработки какао-бобов — семян шоколадного дерева, богатых теобромин и кофеином. Изделие получило широкое распространение во всём мире, став одним из самых популярных типов еды; оно часто применяется в кулинарии.

Родиной шоколада, как и дерева [какао](#) , является [Центральная](#) и [Южная Америка](#) .
Индейцы

[майя](#)

, а потом и

[ацтеки](#)

на протяжении многих столетий смешивали молотые и обжаренные какао-бобы с водой, а затем в эту смесь добавляли

[горький перец](#)

. В итоге получали горьковатый, острый пенный напиток высокой жирности, который пили холодным.

По наиболее часто встречающейся версии, слово «шоколад» происходит от [ацтекского](#) слова

xocolātl

(

шоколатль

), что буквально означает «горькая вода» (

[науатль](#)

xocolli

«горечь»,

ātl

«вода»), либо

čikola:-tl

— «напиток для взбивания». Исходное слово

xocolātl

, однако, не встречается ни в одном из текстов колониального периода, и его существование — гипотеза

[ЛИНГВИСТОВ](#)

.

В Европе напиток из какао известен с 1520-х годов; первым из европейцев его отведал [конкистадор](#)

[Эрнан Кортес](#)

. Вместо холодного и горького, этот напиток в Европе превратился к началу XVII века в горячий и сладкий. Несмотря на его популярность, дороговизна сырья ограничивала потребление

[горячего шоколада](#)

достаточно узким кругом наиболее состоятельных людей.

Современный период в истории шоколада открыл голландец [Конрад Йоханнес ван Хаутен](#)

, запатентовавший

в 1828 году недорогой способ выжимки

[масла какао](#)

из

[тёртого какао](#)

. Это открытие позволило создавать твёрдый шоколад, который постепенно вытеснил из рациона европейцев жидкий шоколад. Принято считать, что первый плиточный шоколад был произведён в 1842 году в

[Бристоле](#)

(Великобритания), однако годом ранее французский кондитер Жан Пьетре уже получил твёрдый шоколад.

В 1875 году [Даниэль Петер](#) из [Вева](#) после многих неудачных экспериментов, наконец, сумел, добавив в число компонентов [сухое молоко](#)

, получить первый молочный шоколад; вскоре производство этого продукта наладил его партнёр

[Анри Нестле](#)

. Ещё через 4 года другой швейцарец,

[Родольф Линдт](#)

, первым освоил конширование шоколадной массы. Эти открытия позволили швейцарским кондитерам надолго стать законодателями мод в производстве шоколада.

[положение](#)

[Регистрация](#)