



День шоколадных сюрпризов

12 октября в мире празднуется День шоколадных сюрпризов. В этот день жители планеты делают друг другу всевозможные подарки из шоколада. Конфеты с начинкой из пралине, плитки, яйца с игрушкой и другие лакомства из какао-бобов поджидают дарителей в магазинах. 12 октября выбран для этого праздника неспроста: он переносит нас в те далёкие времена, когда человек открыл для себя шоколад. В этот день, в 1492 году Христофор Колумб приплыл с экспедицией на незнакомый континент, оказавшийся Америкой. Точное место, где появился шоколад, остается загадкой. Историки указывают на Мексику, где индейцы-ольмеки выращивали первые деревья какао. Позже эту традицию продолжило племя майя. С приходом ацтеков шоколад стал пищей, доступной только для высших слоев общества. Когда в Южную Америку прибыли испанцы, потребление шоколада распространилось среди конкистадоров, прибывающих из этой солнечной европейской страны.

Испанцы, будучи большими любителями всяческих кулинарных изобретений, создали новые варианты лакомства с добавлением сахара, ванили и корицы и усовершенствовали методы приготовления сладкой массы. Постепенно шоколад достиг стран Европы, где стал популярным десертом среди аристократов, сделавшись частью повседневных, но при этом роскошных обедов. Также его потребление превратилось в обыкновение завсегдатаев светских собраний. Во время промышленной революции XVIII-XIX веков потребление шоколада распространилось на остальную часть населения. Его низкая цена за счет улучшения технологии производства сделала этот продукт доступным продуктом питания. С того момента потребление шоколада лишь увеличивалось, и эта тенденция сохранилась до наших дней.

Шоколад стал всемирно известным продуктом питания, в том числе благодаря возможности культивировать его в районах экватора, затрагивающих многие государства.

Шоколад возглавляет список удобной еды, то есть той, о которой человек вспоминает, когда хочет быстро утолить голод и доставить себе радость. Качественный шоколад состоит исключительно из какао-масла, причем, чем выше процент, тем выше качество, какао-порошка, соевого лецитина (для эмульгирования) и сахара. Если добавить молоко, получится молочный шоколад.

Конечно же, чтобы отметить День шоколадных сюрпризов, стоит преподнести это лакомство в подарок любимым и близким. При выборе руководствуйтесь следующими характеристиками этого продукта: • однородным ярко-коричневым цветом, без каких дефектов, пузырей или вмятин; • ароматом: чем сильнее запах шоколада, тем он лучше; • сухим ломким звуком при делении плитки на части; • способностью таять во рту. Подарив адресату шоколад, осторожно напомните ему, что это лакомство нельзя хранить в холодильнике. Стоит подыскать для него сухое и тёмное место в комнате, а лучше сразу съесть!