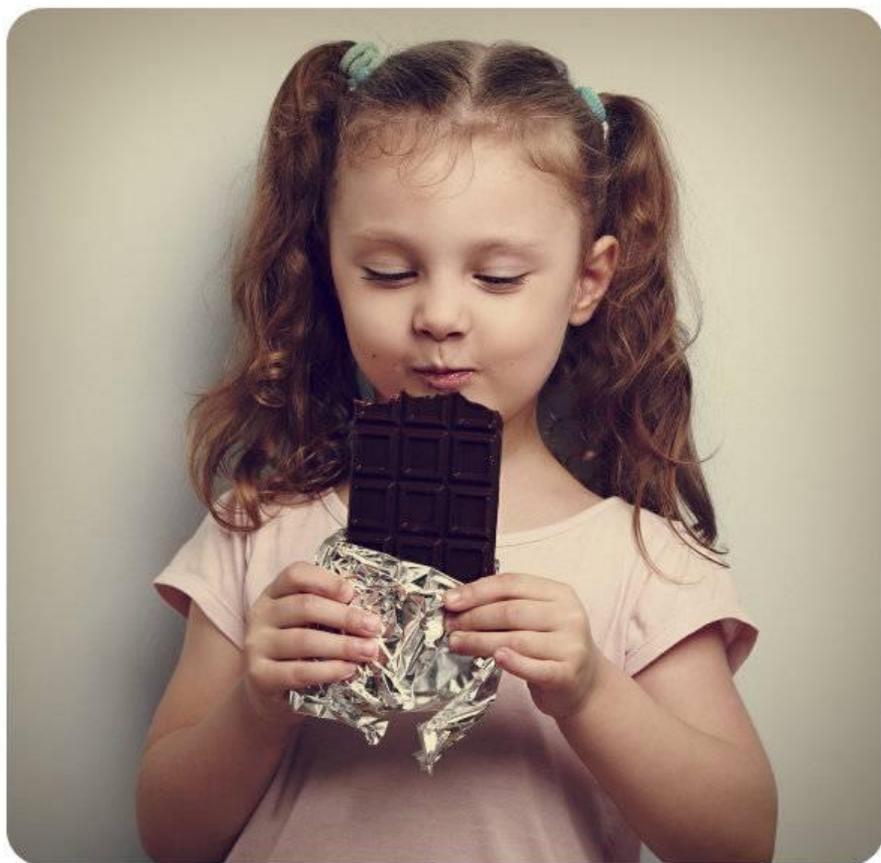


11 Июля

Всемирный день шоколада



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 пришлась 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 *хочолатл*. 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!



Самый первый *Музей шоколада* появился в Германии — в г. Кельне. Среди 7 тыс. экспонатов — грампластинки, изготовленные из шоколада, детские игрушки, наполненные шоколадом, рекламные плакаты.





Музей истории шоколада и какао в Москве (Россия)

В России тоже есть свои музеи шоколада. Например, в столице с 2009 года работает музей «МИШКА». Здесь рассказывают историю возникновения шоколада со времен цивилизации майя до наших дней. В музее также представлены и первые упаковки шоколада и конфет, первые рекламные материалы о шоколаде. Прямо в музее расположена фабрика, на которой можно понаблюдать за тем, как шоколадная масса превращается в шоколад и конфеты и, конечно же,

Мифы о вреде шоколада

Принято считать, что шоколад вреден для здоровья. Так ли это? Выясняем.

Шоколад не разрушает наши зубы! Дело в том, что в какао входят вещества, которые обладают антисептическим действием. Поэтому зубную эмаль сладость не портит.

Полезен для сердца! На сердечно-сосудистую систему шоколад оказывает очень положительное воздействие. В лакомстве содержится много витамина F, который снижает в организме холестерин, а также предохраняет от инфарктов и инсультов.

Молочный шоколад - не вредный! Многие уверены, что черный шоколад полезен для организма, а молочный - нет. Это неправда. Наоборот, в сливочном шоколаде содержатся такие полезные вещества, как кальций, калий и магний. Все они укрепляют наши кости и иммунную систему.



Каждый год сладкоежки отмечают
- профессиональный праздник - Всемирный день
шоколада

