

## 11 июля - День шоколада.

Этот день стал самым сладким, самым вкусным, самым любимым праздником сладкоежек.

Праздник довольно молодой. Он появился сравнительно недавно – в 1995 году.

Инициаторами шоколадного дня стали французы, которые по праву считаются ценителями шоколада.

Свою роль в выборе даты, скорее всего, сыграло лето, тепло, что немаловажно для выращивания шоколадных деревьев.



Уже через год к французам присоединились и любители божественного десерта из Европы и Америки.

### История шоколада

Древнее лакомство заслужило внимания не только благодаря своим вкусовым качествам, но и многовековой истории.

Первые десерты из шоколада появились несколько тысячелетий назад и подавались в виде напитков.

Такое угощение получило название «пища богов» и было придумано индейцами майя, ацтеками.



Готовят «божественный напиток» из бобов дерева какао, которое растет только вблизи экватора. Жаркий и влажный климат Ганы, Бразилии,

Малайзии самый подходящий для выращивания деревьев какао.

Ботаническое название звучит как Theobroma cacao, что переводится с греческого как бог (theos) и пища (broma). Так что не только индейцы древних племен ацтеков и майя величали шоколад «божественной пищей».



Плانتации какао деревьев появились еще в VI веке. Индейцы майя, проживающие на территориях современной Мексики, считали растение священным, а напиток, приготовленный из его бобов лечебным.

Они не просто почитали какао, но и молились его богу, веря в укрепляющую и чудодейственную силу.

Позже верования майя переняли ацтеки, завоевавшие эти земли. Для их предводителя Монтесумы напиток стал настолько любимым, что он мог за день выпить до полусотни чашек горького лакомства.

Первым европейцем, отведавшим необычное лакомство, стал Колумб, которого угостили шоколадом индейцы в 1502 году в знак гостеприимства. Но горечь напитка не пришлась ему по вкусу, и он отказался от угощения.

Оценил шоколад по достоинству Кортес, который высадился на берегах Мексики в 1519 году. Для смягчения горечи белые гости стали добавлять в напиток тростниковый сахар.

Доставив бобы в Европу, испанцы придумали усовершенствованные рецепты шоколада с добавлением корицы, сахара,

мускатного ореха. Напиток получил новое название «Черное золото».

Такое прозвище было связано не только с вкусовыми качествами. Цена на чашечку шоколадного напитка действительно была



баснословной. Отведать его могли только знатные особы, которые для этого целенаправленно посещали Испанию.

Рецептура долго хранилась в секрете. Но испанцы не смогли уберечь рецепт «Черного золота».

Благодаря контрабандистам он попадает к концу 16 века в Италию, а оттуда и в другие европейские страны.

Немалую роль в распространении шоколада сыграла Анна Австрийская, которая, прибыв во Францию в качестве супруги Людовика XIII, привезла с собой и несколько ящиков необычных бобов.

Её личный шоколатье варил изумительный напиток, который смог оценить не только король Франции, но и придворные. Популярность напитка быстро достигла невероятных высот, опередив любовь французов к чаю и кофе.



Именно во Франции стали открываться специализированные шоколадные кафе, которых к середине XVIII века стало больше 500. Но напиток еще долго оставался доступным только богатым и знатым.

Шоколад считался не просто вкусным лакомством, но и целебным. Шоколатье придумывали свои уникальные рецепты, а для Людовика XVI мастер шоколада готовил напиток с добавлением целебных трав, лепестков цветов, эфирных масел.

Первыми придумали добавлять в шоколад молоко англичане в XVIII веке. Это был настоящий революционный прорыв среди кондитеров.

А вот в Бельгии варить шоколад стали фармацевты в качестве целебного зелья. До середины XIX века шоколадный десерт готовился только в жидком виде.



Англичане после изобретения способа добывать из бобов масло представили миру первую плитку шоколада.

Молочный шоколад начали готовить в Швейцарии только в 1875 году. Но эти лакомства так и остались недоступными для простого народа.

Только в 1930 году мир увидел белый шоколад.



Отечественным первооткрывателем считается купец Абрикосов, который смог создать производство шоколада.

На его фабрике выпускались забавные конфеты в ярких обертках и коллекционные наборы. Ему принадлежит идея шоколадных Дедов Морозов и зайцев.

Доступным для простого народа лакомство стало только в 1965 году, когда наладили

производство шоколада в промышленных масштабах.

Народным шоколадом стала знаменитая «Аленка», которая не потеряла популярности и в наши дни.



Сегодня шоколад - это собирательное название кондитерских изделий, изготовленных из продуктов какао и сахара.

В рецептурах используется много различных ингредиентов в виде орехов цельных или измельченных, сухого молока, сливок, фруктов, изюма, других кондитерских добавок.

Считается, что шоколад обладает элементами, которые способствуют психологическому восстановлению, он отлично поднимает настроение и стимулирует в организме человека выброс эндорфинов.

Также шоколад оказывает неповторимое воздействие и на кожу человека, а потому его используют во многих салонах красоты в качестве омолаживающих масок и обертываний.

В такой сладкий праздник во многих городах по всему миру устраивают настоящий пир. Как правило, во Всемирный день шоколада проводятся различные ярмарки, фестивали, конкурсы, связанные с шоколадом и шоколадные боди-арты.

Составитель: Зуева Н.В.,  
библиограф ЦРБ.

Муниципальное казённое учреждение культуры «Централизованная библиотечная система Мамско-Чуйского района – ЦРБ»



**11 июля - Всемирный день шоколада**



**п. Мама, 2020 г.**