



Історія шоколаду



За версією вчених, напій з плодів дерева какао люди почали пити 3000 років тому. Першими це зробили індіанці-ольмеки, які мешкали на території південно-східної Мексики, Гондурасу і Гватемали. Вони ж назвали напій kakawa.



У I столітті нашої ери майя вигадали додавати до напою з какао багато різних інгредієнтів, починаючи від гвоздики і закінчуючи гострим перцем.



Бог какао

Майя вважали, що дерево какао священне, а у пантеоні богів цієї цивілізації навіть був бог какао. Так само шанобливо до какао ставилися і ацтеки – у них боги какао використовувалися як гроші.



Першим європейцем, який скуштував шоколад, став Христофор Колумб. Та гіркий напій йому не сподобався, тому какао-боби прибули до Європи лише через багато років, завдяки Ернану Кортесу. У 1526 р. він презентував скриню з какао-бобами іспанському королю. Екзотичний напій сподобався монарху, тож шоколад розпочав свою переможну ходу світом.

Обожнюю! Дійсно, смачно, особливо у виконанні «Корони»

У 1616 р. донька іспанського короля і дружина Людовика XIII привозить до Парижа какао-боби, а вже у 1659 р. француз Давід Шайу відкриває першу шоколадну фабрику. У середині XVIII ст. у Франції з'являються перші кондитерські, що пропонують шоколадний напій. А вже наприкінці століття в одному лише Парижі їх нараховується більше 500. До речі, в Англії Шоколадні будинки стають навіть популярнішими за чайні.



До початку XIX ст. шоколад виготовляють лише в рідкому вигляді, поки швейцарець Луї Кайє у 1819 р. не створить першу плитку. У 1875 р. інший швейцарський кондитер вигадує молочний шоколад.



Між іншим, перші цукерки було створено у 1839 році. До них почали додавати найрізноманітніші начинки, та самою популярною до сьогодні є ніжний крем з цілим лісовим горіхом.

Шоколад сьогодні – це дивовижне розмаїття форм, смаків і кольорів, що їх створюють майстри-кондитери. Та так само, як і тисячі років тому, цей продукт залишається чимось більшим, ніж просто солодким частуванням.



Theobroma cacao



теоброма какао

З давньогрецької theobroma означає «їжа богів». Це дерево росте лише в теплому і вологому кліматі, у серці тропічних лісів на родючому пухкому ґрунті, температура якого має бути не нижчою за 20–28°C. Висота рослини сягає 10–15 метрів, зазвичай вона росте у затінку, уникаючи прямого сонячного проміння і ховаючись за вищими деревами.

Свіжі какао-боби мають гіркий та терпкий смак – у такому вигляді вони не придатні для використання у шоколадному виробництві. Для того, щоб із какао-бобів можна було виготовити шоколад, вони мають пройти декілька важливих етапів – сортування, очищення, смаження, подрібнення тощо.

Плоди рослини мають розмір у 30 см, а за формою нагадують великий огірок або диню.

Кожен плід дерева какао важить близько 300–500 грамів і містить 20–50 какао-бобів, які можуть бути як круглими, так і пласкими, мати сіруватий, коричневий або навіть блакитний відтінок.

Привабливість екзотичних дерев какао – близько 100 років в кожній плодючості вони починають рости на четвертому році.

Білий шоколад
це не нонсенс, не кондитерська плитка, це повноцінний представник шоколадного царства. Готують його з масла какао, цукру, сухого молока і ваніліну без додавання какао тертого, тому він має такий майже білий колір і не містить теоброміну (стимулятора). Проте какао-масла в ньому міститься не менше ніж у звичайному темному шоколаді.

Чорний шоколад
виготовляють з какао тертого, какао-масла цукру й ванілі. Класичний шоколад – це шоколад з вмістом какао-продуктів від 35 до 55 відсотків. Чорний шоколад – найкорисніший – не псує фігуру та позитивно впливає на роботу серцево-судинної і нервової систем.

корисно!!!

Молочний шоколад вперше зробив швейцарець Даніель Петер у далекому 1875 році. До речі, саме цей продукт протягом тривалого часу носив назву «швейцарський шоколад». До складу молочного шоколаду входить какао-масло, какао терте, ванілін, цукор і молоко.

В Україні молочний шоколад вперше стали виготовляти у 1998 році під брендом «Корона»



Корисні властивості шоколаду

Як роблять шоколад



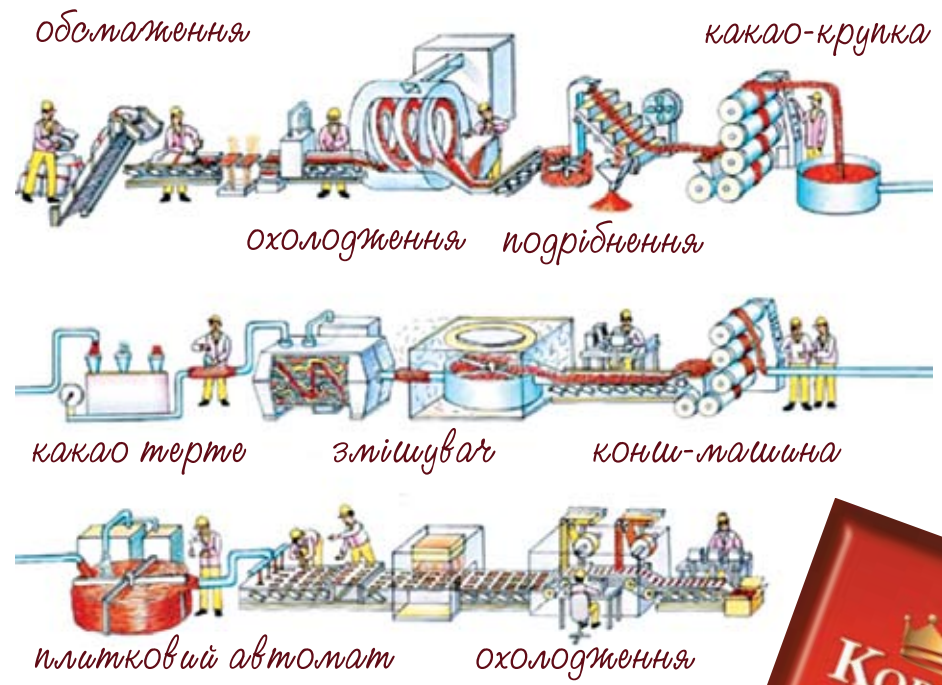
Учені впевнені, що шоколад може бути занесений до переліку продуктів, корисних для здоров'я. На це є декілька причин:

1. Шоколад містить флавоноїди. Ці речовини підтримують нормальну роботу серця і циркуляцію крові завдяки своїй здатності руйнувати тромби у крові, що стають причиною серцевих нападів та багатьох інших хвороб.
2. Какао зменшує утворення холестерину.
3. Какао-боби та вироби з них, а саме, гіркий чорний шоколад, містять значну кількість сильних антиоксидантів.

корисно!!!



Фабрика, де народжується «Корона», єдина з великих фабрик України, що має повний цикл виробництва шоколаду – від обробки какао-бобів до упаковки готової продукції. Це дозволяє контролювати якість і безпечність продукції на кожному етапі. Високі стандарти, за якими виробляють шоколад «Корона», відповідають стандартам, що діють у таких «шоколадних» країнах, як Швейцарія, Бельгія, Німеччина та Франція.



Шоколад може бути використаний для балансу низьких концентрацій хімічних речовин мозку, таких як серотонін і допамін. Ці хімічні речовини здатні регулювати настрій людини.

Професор Ден Райнштайн, головний хірург Лікарні хвороб ока у Лондоні, рекомендує своїм пацієнтам за 30 хвилин до операції з'їдати стільки шоколаду, скільки вони подумают. За словами лікаря, пацієнти стають менш нервовими, уважнішими та спокійнішими.

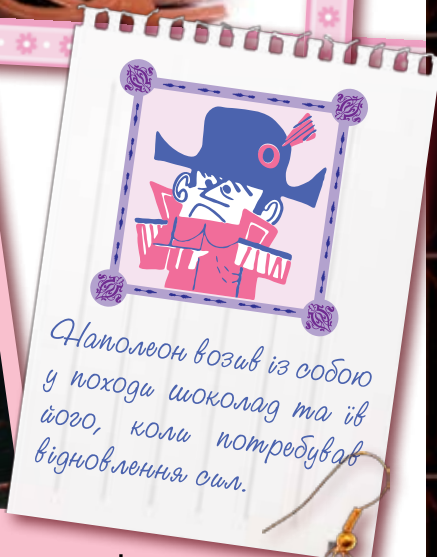
Від бобів до шоколадки за 6 днів



Цікаві факти про шоколад



У бельгійському місті Сен-Ніколя було виготовлено найбільше шоколадне яйце, що потрапило до Книги рекордів Гіннеса. Його розміри складають 8 метрів 32 сантиметри на 6 метрів 39 сантиметрів.



Наполеон возив із собою у походи шоколад та їв його, коли потребував відновлення сил.

У Парижі щороку проводять «Шоколадні салони», на яких демонструється вбрання та аксесуари до нього, виготовлені з шоколаду. А на виставці в Іспанії канадська компанія-виробник білизни продемонструвала шоколадний бюстгальтер, створений спільно з бельгійськими кондитерами.

У 2006 році на Шоколадному фестивалі «Корона» у Києві було виготовлено найбільшу у світі шоколадну плитку. Її вага – понад 3 тонни, ширина – 2, висота – 4 метри. Цю плитку (100% ручна праця) виробили з шоколадних монолітів майстри Тростянецької шоколадної фабрики «Україна», використовувши таку ж технологію, яку аштеки використовували при будівництві своїх храмів та пірамід.

У німецькому Європа-парку є казкова країна Шоколандія, в якій щодня відбуваються веселі шоколадні шоу.



Берлінські кондитери виробляють з шоколаду платівки, на яких можна послухати музику, а потім з'їсти.

У Москві є Клуб любителів шоколаду. Ті, хто бажає придатися до нього, мають привселюдно довести свою любов до солодкого продукту – з'їсти дві 100-грамові плитки шоколаду і випити 6 філіжанок гіркого шоколаду. Також попередньо слід отримати рекомендації двох дійсних членів клубу.



За 15 років існування торгової марки «Корона» було вироблено **143 тисячі тонн шоколаду**. Якщо скласти всі ці плитки шоколаду разом – можна було б огорнути екватор п'ять з половиною разів.

У XVII ст. у Відні єпископ заборонив ченцям пити шоколад, адже вважалося, що той «розпалює пристрась».

2011

червень

Н	С	П	Ч	П	С	Н
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

травень

Н	С	П	Ч	С	В	П
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

квітень

Н	С	П	Ч	С	В	П
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



березень

Н	С	П	Ч	С	В	П
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

лютий

Н	С	П	Ч	С	В	П
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

січень

Н	С	П	Ч	С	В	П
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



липень

П	В	С	Ч	П	С	Н
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

серпень

П	В	С	Ч	П	С	Н
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

вересень

П	В	С	Ч	П	С	Н
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

жовтень

П	В	С	Ч	П	С	Н
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

листопад

П	В	С	Ч	П	С	Н
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

грудень

П	В	С	Ч	П	С	Н
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

2011

згинати тут

згинати тут

склеїти тут

Музеї шоколаду

Один з найвідоміших і найпопулярніших музеїв шоколаду розташований у Кельні. Його відкрито німецькою фабрикою шоколаду, яка відома з 1839 року. Будівля музею зведена у вигляді корабля зі скла і бетону. При музеї є навіть оранжерея, в якій ростуть бананові, кавові і какао-дерева, а також численні спеції, які використовуються при виготовленні кондитерської продукції – наприклад, ванільні орхідеї.



Ще один музей знаходиться у Франції в Байоні. Шоколад у цьому містечку виготовляють від початку XVII століття, регулярно проводять з'їзди любителів шоколаду і дегустації, а двадцять років тому заснували Шоколадну академію.

У Празі основу експозиції музею шоколаду складають картини відомого художника Владомира Чеха, виконані рідким шоколадом. Відвідувачам теж пропонується спробувати свої сили в такому живописі – папір, пензлі та шоколад їм надаються. Також у музеї представлені різні види какао-бобів.



У Канаді є два музеї шоколаду. У Квебеку і в містечку Св. Стефана, яке у 2000 році отримало офіційну назву «Канадське шоколадне місто». Понад двадцять років у ньому щорічно проводиться шоколадний фестиваль, а в 1999 році відкрився музей.



У 2000 році Гільдія кондитерів Барселони заснувала музії, де вхідними квитками є невеликі шоколадки. У внутрішньому дворі за музеем, у приміщенні зі скляними стінами, розташована справжня школа кондитерів.



В експозиції більшості музеїв світу можна побачити цікаві витвори з шоколаду – статуї, картини, зменшені копії архітектурних об'єктів, незвичайні за формою цукерки. Та іноді навіть сама упаковка солодощів може стати окрасою будь-якої шоколадної колекції. Яскравий приклад – коробка цукерок «Венеціанська ніч». Її упаковка – це справжній витвір художнього мистецтва. Так само, як і самі цукерки – в них поєдналися ніжна начинка, цілий горішок, міради подрібнених лісових горіхів та шоколад «Корона».





НОВИНКА



Мигдаль та фундук – корисні самі по собі. Але лише уявіть, якими вони можуть бути смачними, якщо їх огорнути в молочний трюфель чи чорний шоколад! Додавши до цього асорті кріспелло в білому чи молочному шоколаді, ви відчуєте справжній феєрверк смаку! Це все є у нових цукерках-драже Корона «Асортіні».



З історії: Асорті з цукерок-драже були улюбленими ласощами європейського вищого світу. Перебірливі та вибагливі панянки обожнювали ласувати маленькими різноманітними цукерочками, бо це було не лише смачно, але й елегантно.

АСОРТИНІ

Обожнюю ці цукерочки! Вперше спробувала їх тижня, коли Аліна влаштувала вечірку для подруг. Ммм... Смачноті! Особливо сподобався фундук у чорному шоколаді, хоча Маша більше оцінила мигдаль у трюфелі – каже, що вони вкрали її серце. Цікаво, чоловік це не ревнуде її до цукерок?

НОВИНКА

Справді розкішні цукерки! Колись куштувала щось подібне у Парижі, але ці, ще смачніші. Рідка карамель і шоколад з горіхами – це неймовірна насолода!



le Caramel

Виготовлення карамелі вважається чи не найбільшим випробуванням вправності майстра. Ще у XVII ст. французькі кондитери створювали ніжну та витончену карамель, аби балувати аристократів. З багатьох столів французьких королів ці ласощі, мандруючи в часі, прийшли і до нас.

Французькі кондитери, справжні митці у створенні насолоди, знають, що таке бездоганний смак. Таємниці їхньої майстерності ми втілили у цукерках «Ле Карамель». Спокуслива карамель, вкрита вишуканим шоколадом, – рецепт справжнього задоволення. «Ле Карамель» – спробуйте на смак французьку насолоду!



Шоколадні

рецепти

Суфле «Пристрасть»



Інгредієнти:

- 450 г чорного шоколаду «Корона»
- 12 яєць
- 170 г цукру
- 1,4 кг вершків 30%
- 115 г рому (можна замінити на коньяк)
- 45 г желатину

Приготування:

Яйця злегка підігріти та ретельно розмішати з цукром. Додати розтоплений шоколад та збиті вершки. Желатин замочити у воді і залишити набухати. Після цього злити зайву рідину, а желатин разом із ромом додати у шоколадну масу. Все перемішати, залити у форму шаром у 3–4 см і поставити у холодильник.

Цікава ідея!

Готове шоколадне суфле можна прикрасити цукерками Корона «Асортіні». Умовно розділіть поверхню готового виробу на 4 ділянки та зверху покладіть по одному драже. Коли Ви пригощатимете гостей, кожен отримає ласий шматочок з неповторною цукеркою.

Шоколадне печиво «Стак бажання»



Інгредієнти:

- 250 г вершкового масла
- 3 ст. л. борошна
- 1 склянка крохмалю
- 100 г цукрової пудри
- 1/2 склянки натертого чорного шоколаду «Корона»

Приготування:

Розм'якшене масло розтерти до білого кольору з цукровою пудрою, поступово додати шоколад та борошно, змішане з крохмалем. Усе ретельно розмішати. З тіста сформувати маленькі кульки, покласти на деко, присипане борошном, і випікати 10–20 хвилин у духовці, яку попередньо розігріти.

Шоколадний напій «Солодкий поцілунок»



- ### Інгредієнти:
- 40 г шоколаду «Корона»
 - 20 г цукру
 - 1 жовток
 - 100 г води
 - 3 ст. л. молока
 - 1 ст. л. збитих вершків

Приготування:
Шоколад зварити з молоком, безперервно помішуючи до отримання однорідної маси. Охолодити. Додати жовток, поставити суміш на слабкий вогонь. Після зняття з вогню збити до отримання пишної піни. Подавати холодним збиті вершки.



Птіфури* шоколадні «Корона»

Інгредієнти:

- 5 яєць
- 3/4 склянки цукру
- 2/3 склянки борошна
- 3 ст. л. подрібнених горіхів
- 4 ст. л. тертого шоколаду «Корона»
- 1/2 ст. л. оцту

Для крему:

- 100 г шоколаду «Корона»
- 1 ч. л. вершкового масла
- 2 ст. л. цукру
- Ванілін за смаком

Приготування:

Ретельно розтерти охолоджені жовтки з цукром, додати трохи оцту, покласти борошно, горіхи, тертий шоколад і збити в міцну піну білки. Обережно замісити тісто. Покласти його до кондитерського мішечка і витиснути на змащене жиром деко невеличкі кружальця. Зверху посипати цукром, випікати при середній температурі протягом 15–20 хвилин. Готові птіфури зняти з дека, охолодити та склеїти по 2 штуки кремом, для якого розігріти на паровій бані шоколад і розтерти з маслом, цукром та ваніліном. За бажання облити птіфури розтопленим шоколадом.

* від французького petits fours – маленьке печиво або тістечка з бісквітного чи пісочного тіста, наповнені різними начинками та прикрашені кремом або глазур'ю.



пацюк

Навіть якщо ви напоїте корову какао, шоколад вона не зробить

У 2011 році Вам не варто робити безглузких або необдуманих вчинків. Перш ніж взятися за будь-яку справу, добре обміркуйте, що з цього вийде – якщо перспектива видається примарною – оберіть щось інше і точно не залишитеся у програті.



бик

Ніколи не їсте більше шоколаду, ніж можете підняти

Прийдешній рік диктує свої правила, а головне з них – поринати у справи, які Вам точно під силу.



тигр

Шоколад – це не замітник кохання, кохання – це замітник шоколаду

Використайте цей рік, аби відпочити. Ви добре попрацювали, але час подбати про особисте життя.



кролик

Життя без шоколаду – не життя, а існування

Цей рік буде для Вас непоганим. Вам щаститиме і у справах, і у коханні. Та це можливо тільки за умови, якщо ви навчитеся радіти не лише великим перемогам, але й радісним дрібничкам, які роблять життя солодшим.



дракон

Життя як коробка шоколадних цукерок, ніколи не знаси, яку витягнеш

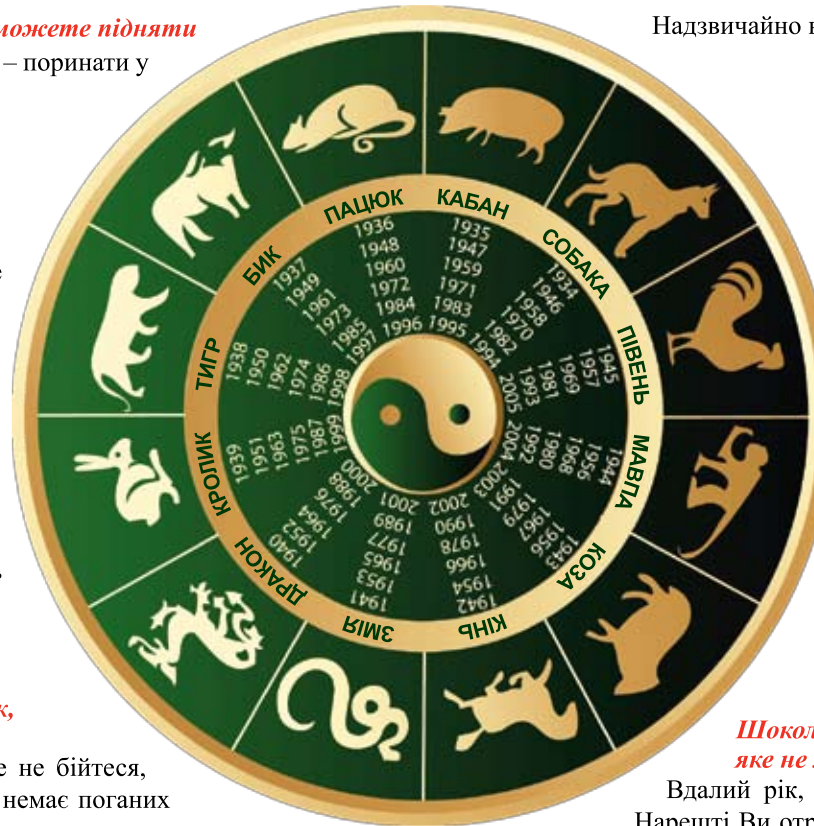
Цей рік приготував для Вас безліч сюрпризів! Але не бійтеся, поганих з-поміж них немає, так само, як у коробці немає поганих цукерок – уся справа у смаку.



змія

Немає шоколаду – немає сніданку!

Для Вас це чудовий рік! Ви заслуговуєте на відпочинок! І навіть можете дозволити собі невеличкі примхи, адже кохана людина із задоволенням буде робити Ваше життя ще більш комфортним та позитивним.



кінь

Думки повинні бути чистими і товщиною з шоколад

Не варто хвилюватися – прийдешній рік буде для Вас цілком вдалим. На Вас чекає успіх як у роботі, так і в коханні, головне – хотіти цього і бути вдячним за кожну перемогу.



коза

Шоколадом викладено дорогу до Раю

Надзвичайно вдалий рік! До Вас прийде визнання та успіх, Ви будете бажаним гостем у будь-якій компанії. А щоб показати себе з найкращого боку і водночас елегантно висловити теплі почуття господарям – не забудьте коробку цукерок De Lux від «Корона».



мандринка

Дійсно сильним є той, хто може розломити плитку шоколаду і з'їсти лише один шматочок

У 2011 році Вам можна буде лише позаздрити – на всіх фронтах на Вас чекає успіх. Але будьте пильними і не втрачайте голову від щастя.



півень

Дев'ять з десяти людей кажуть, що любляють шоколад. Десята завжди говорить неправду

Попередній рік був для Вас не надто простим, тому Ви з обережністю ставитеся до всього, що відбувається у Вашому житті. Це не так вже й погано, адже Вас буде складно ввести в оману.



собака

Шоколад – наче символ легкого яскравого життя, яке не можна приборкати жодними заборонами

Вдалий рік, аби насолоджуватися всім, що відбувається довкола. Нарешті Ви отримаєте шанс зробити своє життя таким, яким Ви його завжди бачили. До речі, у 2011 році існує велика ймовірність того, що Ви візьмете шлюб.



кабан

Нічого не робить гостя більш приємним, ніж пунктуальність та коробка шоколадних цукерок

Цього року намагайтеся бути подалі від метушні. Порушити сімейний затишок іноді дозволяйте лише приємним гостям.

