

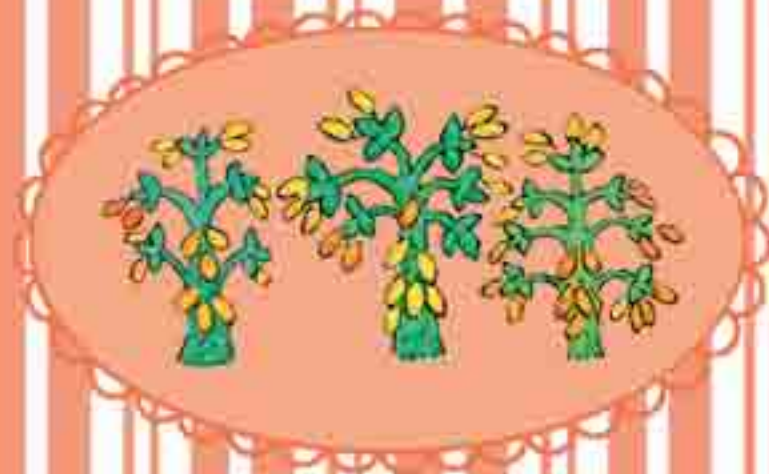
• ЮЛИЯ ИВАНОВА •

# Шоколадно- аппетитная история



ЮЛИЯ ИВАНОВА

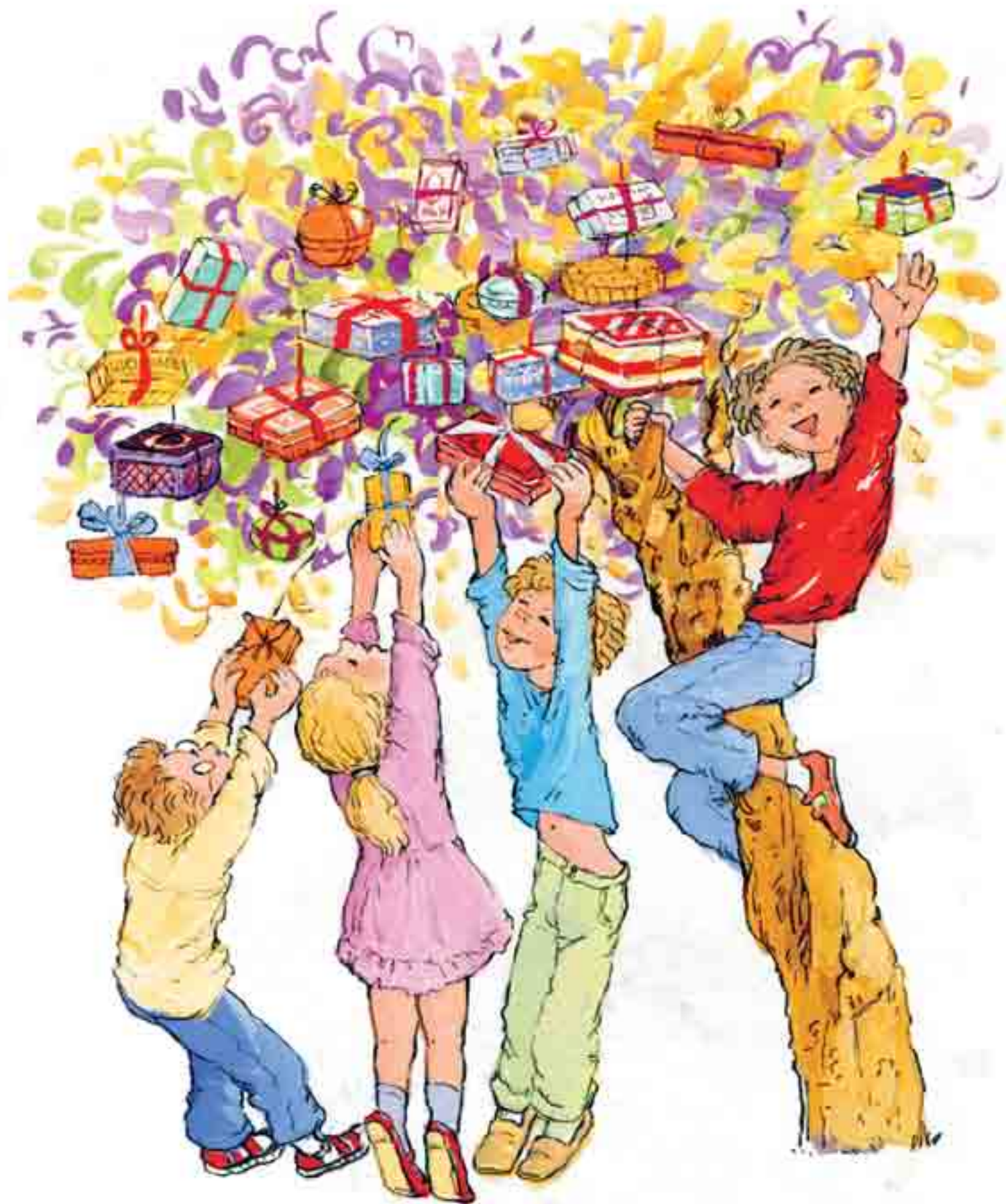
# Шоколадно- аппетитная история



Х у д о ж н и к  
Наталья Кондратова

Москва. Издательский дом «Фома». 2013





**Ш**околад знают и любят все. Сладкий, тающий во рту, ароматный... Если я попрошу вас закрыть глаза и представить себе шоколад, многие сразу же подумают о твёрдой и гладкой коричневой плитке. Возможно, это будет шоколад с начинкой: с орехами, изюмом или хрустящими шариками. А может, воображение нарисует вам пористый шоколад, наполненный воздушными пузырьками.

Но мало кто представит себе чашку с горячим душистым напитком. А ведь именно в таком виде на протяжении долгого времени употребляли шоколад. В самом начале своей истории это был напиток горький и острый, а стоил так дорого, что лишь очень богатые люди могли позволить себе чашечку.

Давайте же разузнаем шоколадные тайны и для начала отправимся в прошлое, почти на три тысячи лет назад. Туда, где, по утверждениям историков, люди впервые попробовали шоколад.





## Дороже золота

Делают шоколад из семян дерева какао. А первыми людьми, научившимися делать питьё из обжаренных и измельчённых какао-бобов, были коренные жители Америки. Древние племена индейцев — ольмэки, майя и ацтеки — жили на территории нынешней Мёксии. Учёные выяснили, что все они обладали секретом приготовления напитка из растёртых зёрен какао, который считали божественным.

Напиток, который готовили индейцы, предназначался только для великих вождей и предводителей племени. Его пили из золотых чаш и называли «чоколатль». В него добавляли специи, кукурузную муку и даже острый перец чили. Так что по вкусу он мало напоминал нынешний шоколад, но высоко ценился за свои питательные и укрепляющие свойства. Историки предполагают, что индейским вождям подавали этот напиток в сосудах, напоминающих по форме современные чайники. Жидкость постоянно переливали из одного сосуда в другой, чтобы «чоколатль» пенился. Именно эту высокую пену американские аборигены считали самой вкусной. Правитель ацтеков Монтесума так любил шоколадный напиток, что ежедневно выпивал по пятьдесят бокалов, а в его сокровищнице хранились огромные запасы какао-бобов.







Какао-бобы заменяли индейцам деньги и ценились очень высоко. Государство ацтеков было сильным и могущественным, обладало многочисленной армией и покорило множество более мелких племён. Мешки с какао рекой стекались в ацтекскую столицу Теночтитлán вместе с другими дарами покорённых народов. Если из мешка какао случайно выкатывалось хотя бы единственное зёрнышко, все тут же бросались искать его. Это и не удивительно, ведь в те времена за десять какао-бобов можно было купить кролика, а за сто зёрен — нанять себе работника на целый год. А сегодня примерно столько же зёрен требуется, чтобы изготовить всего лишь одну стограммовую шоколадную плитку.





# Первооткрыватели

В 1492 году путешественник Христофóр Колóумб открыл Америку. Считается, что именно он был первым европейцем, которого индейцы угостили «напитком богов». Они сделали это в знак уважения к мореплавателю, но Колумбу горький вкус «шоколатля» не пришёлся по вкусу. И хотя он взял на родину среди прочих заморских сокровищ и немного какао-бобов, эти зёрна никто не заметил.

Через несколько лет, в 1519 году испанский завоеватель Эрнán Кортés захватил столицу ацтеков. Конечно, золото и серебро интересовали испанцев гораздо больше, чем невзрачные какао-бобы. Горький вкус индейского напитка Кортесу тоже сначала не понравился. Но он узнал, что одна чашка этого питья придаёт человеку силы, помогает бороться с усталостью и позволяет обходиться без еды целый день. Кортес привез



*Долгое время какао-бобы считались очень редким и дорогим товаром, и почти целое столетие испанцы наслаждались шоколадом, не раскрывая никому секрет его приготовления. Известен случай, когда английские пираты захватили испанский корабль и, обнаружив в трюмах зёрна какао, недолго думая избавились от бесполезного груза. Они просто не знали, что это такое.*

какао-бобы в Испанию и преподнёс их своему королю вместе с рецептом приготовления «шоколатля». Экзотическое угощение встретили при монаршем дворе довольно прохладно. Какое же может быть удовольствие в горечи?

Неизвестно, как бы сложилась судьба шоколада в дальнейшем, если бы умные испанцы не догадались добавлять в него сахар. Новый вкус напитка понравился, и шоколад быстро стал популярным в высшем обществе. Но питьё это было таким дорогим, что один испанский историк писал: «Только богатый и благородный мог позволить себе пить шоколад, так как он буквально пил деньги».







## Шоколад шагает по Европе

Может быть, Европа ещё долго не узнала бы о чудесном напитке, если бы испанская принцесса Анна не вышла замуж за французского короля Людовика Тринадцатого. Она привезла с собой из Испании целый ящик какао-бобов, и мода на шоколад в мгновение ока захватила Францию, а потом распространилась по всей Европе. Но и здесь наслаждались шоколадом только аристократы, ведь он по-прежнему оставался очень дорогим.

Многие пытались выращивать какао, чтобы разбогатеть, но деревце оказалось очень капризным. Прошло немало времени, прежде чем его научились искусственно разводить на специальных плантациях. Постепенно наладилось и промышленное производство шоколада, благодаря чему этот продукт стал более доступным. Во Франции открылась первая в мире шоколадная фабрика, а потом появились и первые кондитерские, где посетителям предлагали любимый напиток. В Англии даже возникли отдельные заведения — «шоколадные дома», которые быстро обогнали по популярности чайные и кофейные салоны.

В России шоколад появился во времена правления Екатерины Второй. Популярный напиток привёз в нашу страну латиноамериканский офицер Франсиско де Миранда в 1786 году. Обаятельный военный заинтересовал императрицу рассказами об экзотическом мире испанской Америки и, конечно, не забыл упомянуть про удивительный индейский напиток. В подтверждение своих слов он доставил в Россию какао-бобы и рецепт приготовления из них шоколадного напитка.

Невероятная популярность шоколада в других странах, разговоры о его чудодейственных свойствах и яркие рассказы об обширных какао-плантациях произвели на Екатерину и её окружение неизгладимое впечатление. Сначала при дворе появился обычай пить шоколад после обеда. А потом в Санкт-Петербурге на центральной улице открылась кондитерская лавка, где подавали этот напиток.





# Как напиток превратился в плитку

Важным событием в шоколадной истории стало изобретение нового рецепта этого лакомства. В 1819 году швейцарец Франсуа Луи Кайе придумал совершенно новый способ приготовления шоколада: густую какао-массу прессовали до тех пор, пока она не превращалась в аккуратные плитки. Сначала изобретатель

думал, что в таком виде будет удобно какао хранить и перевозить, но оказалось, что эти плитки ещё и очень вкусные. Уже через год в Швейцарии была построена первая фабрика по выпуску твёрдого шоколада. Первый шоколад был пористым и крошащимся, совершенно не похожим на знакомые нам блестящие гладкие плитки. Но надо же было с чего-то начинать!



С изобретением твёрдого шоколада появились и первые шоколадные конфеты. В то время особое внимание уделялось красивой упаковке. Коробочка для конфет называлась «бонбоньерка» — от французского слова *bonbon*, то есть конфета. Бонбоньерки украшали бисером, вышивкой и даже драгоценными камнями. Иногда коробочка для конфет превращалась в настоящее произведение искусства и стоила гораздо дороже, чем лакомство внутри неё.



С того времени производство плиточного шоколада только совершенствовалось, постоянно появлялись новые виды и сорта. Когда люди научились получать какао-масло и делать шоколадную массу на его основе, продукт стал гораздо вкуснее. Именно благодаря какао-маслу шоколад тает на языке, ведь температура его плавления равна температуре человеческого тела.

Вскоре появились различные начинки для разнообразия вкусов. В шоколадную массу стали добавлять толчёные лесные орехи, изюм и цукаты — кусочки засахаренных фруктов. В 1875 году швейцарец Даниэль Пётр смешал какао-массу со сгущённым молоком. Так появился молочный шоколад, или, как его называли, «швейцарский». Теперь он самый популярный в мире.



## От зерна до шоколада



А теперь проследим, какой длинный путь лежит от созревшего какао-боба до готовой шоколадной плитки. Как мы уже знаем, индейцы называли дерево, на котором растут плоды какао, божественным. Научное название, которое дал ему знаменитый шведский ботаник Карл Линнэй, очень похоже: *Theobroma cacao* (Теобрóма ка-као), что означает «пища богов».

Растение это очень капризно, растёт только в жарком и влажном климате, но при этом нуждается в защите от прямых солнечных лучей. Поэтому, высаживая плантации какао, люди заботятся о том, чтобы рядом с этими деревцами росли высо-

кие растения, дающие тень. Например, кокосовые пальмы или бананы.

Плоды какао по форме похожи на толстобокие огурцы или маленькие дыньки около десяти-пятнадцати сантиметров в длину. По мере созревания их цвет меняется с зелёного на жёлтый, а потом переходит в оранжево-красный. Внутри каждого плода содержатся семена — от двадцати до сорока какао-бобов. Если потрясти созревший плод какао, слышно, как семена перекатываются внутри с глухим стуком. Всего с каждого деревца можно собрать до двух килограммов бобов в год.



Сложный процесс приготовления шоколада начинается с того, что созревшие семена вынимают из плодов. Эти свежесобранные бобы пока не годятся в пищу, потому что они очень горькие. Зёрна должны несколько дней полежать в тепле при повышенной влажности, тогда из них выделяются вещества, создающие неповторимый аромат какао. Потом бобы очищают и обжаривают при высокой температуре. Тут они и приобретают тёмно-коричневый цвет. Их складывают в мешки, и в таком виде какао-бобы путешествуют на фабрику.

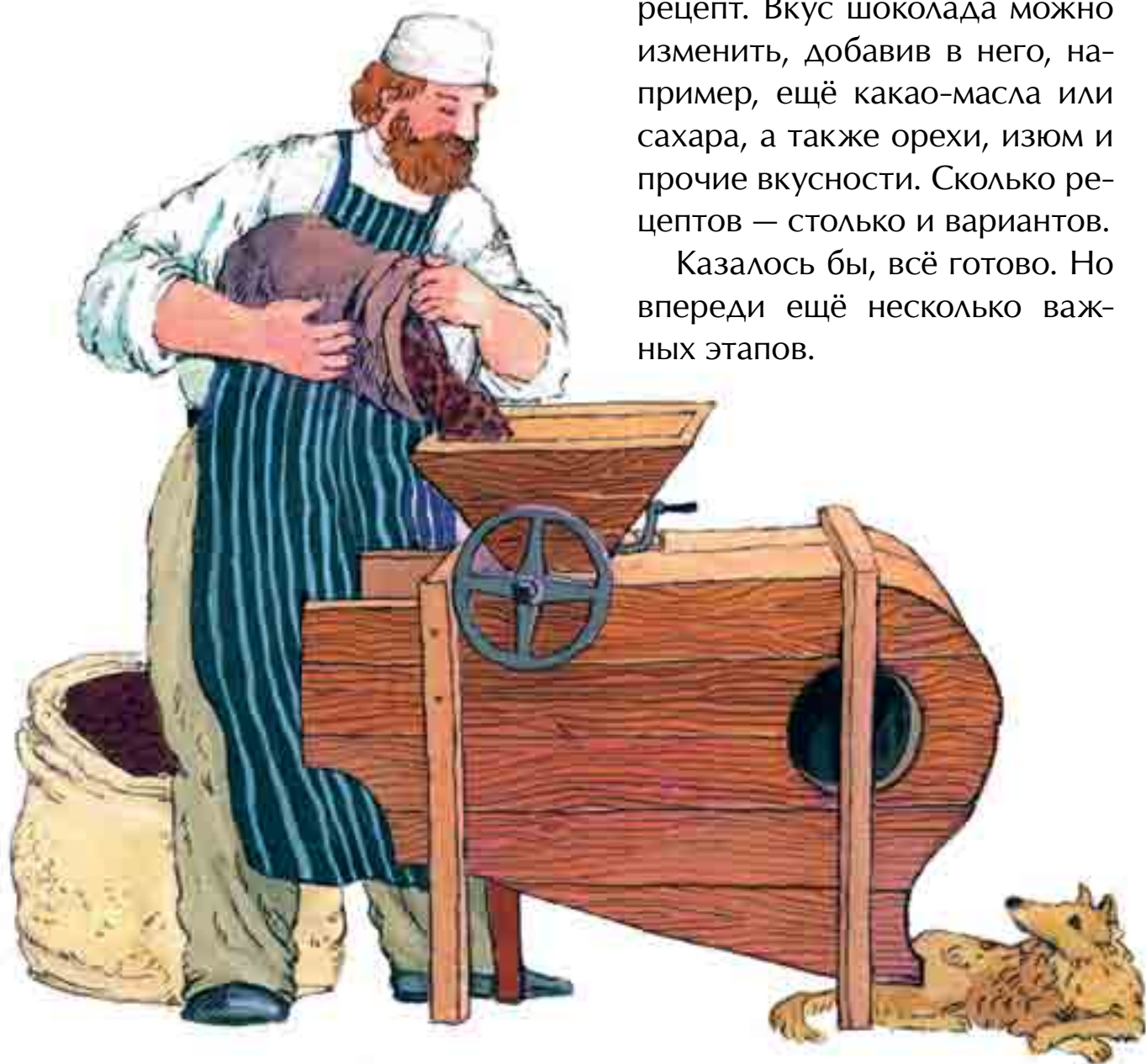




На следующем этапе какао-зёрна размалывают. Чем мельче получаются крупинки, тем тоньше и изысканней будет потом вкус шоколада. Измельчённая каша нагревается и сдавливается специальным прессом — так получается какао-масло. А из сухого остатка получают какао-порошок.

Какао-масло, какао-порошок и сахар смешивают, получая шоколадную массу. Дальше у каждого производителя свой рецепт. Вкус шоколада можно изменить, добавив в него, например, ещё какао-масла или сахара, а также орехи, изюм и прочие вкусы. Сколько рецептов — столько и вариантов.

Казалось бы, всё готово. Но впереди ещё несколько важных этапов.



Полученная шоколадная смесь долго и тщательно перемешивается при высокой температуре, из массы испаряется лишняя влага, улучшается её вкус. Этот процесс называется «конширование» — от греческого слова, которое означает «раковина». Дело в том, что первые машины для перемешивания внешне напоминали ракушки. Следующий этап — темперирование (от слова «температура»), то есть попеременное охлаждение и нагревание шоколадной массы. В результате этой процедуры шоколадная плитка становится гладкой и блестящей. И заключительный этап — формовка, когда шоколад заливается в формы и охлаждается. Почти готово!



## Беззащитное лакомство

Дальше, по современным правилам, плитки шоколада должны быть завёрнуты в алюминиевую фольгу, а потом ещё в художественную упаковку. Это делается не только для того, чтобы придать шоколаду привлекательный внешний вид. Главное предназначение упаковки — защитить с таким трудом приготовленный нежный и хрупкий продукт от внешних воздействий. Шоколад боится всего: открытого воздуха, посторонних запахов, солнечного света и влаги. На него плохо влияют и холод, и жара, а от перепадов температур шоколад может покрыться белым налётом — «посесть».

Качественный шоколад не хранится долго, его не следует откладывать на потóm. Если у вас в руках появилась плитка хорошего шоколада, лучше всего её незамедлительно съесть! Именно так советуют специалисты.

*«Шоколатье» — таким красивым словом называют изобретателей и хранителей рецептов шоколада. Многие знают про три основных продукта, без которых шоколада не получится: это шоколадная масса, какао-масло и сахар. Ну а секреты дополнительных ингредиентов шоколатье держат в тайне.*







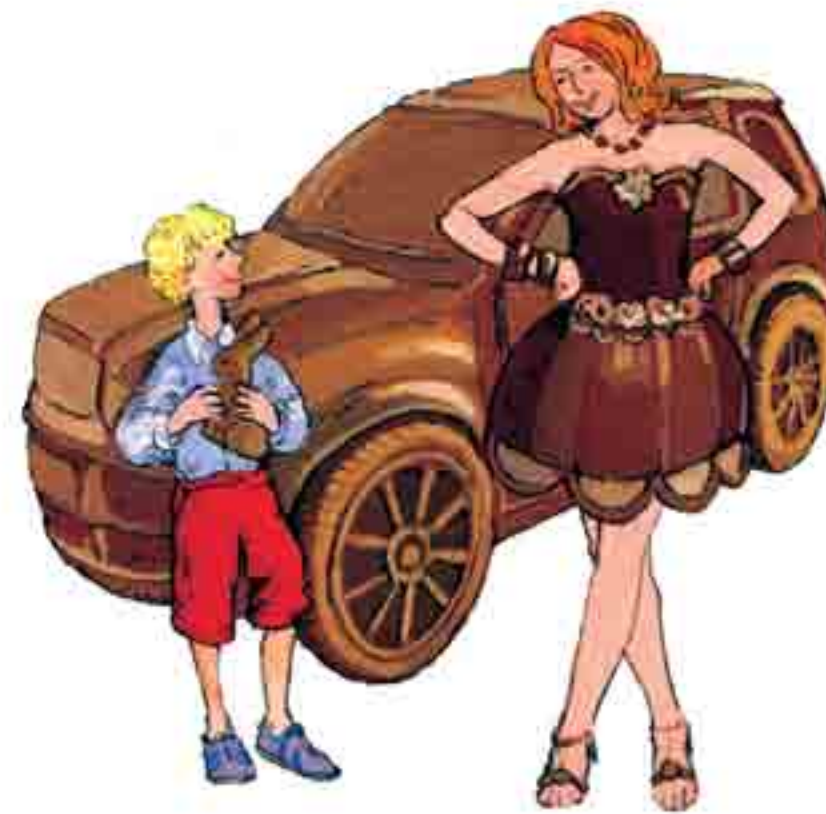
## Полезен или нет?

С тех пор как шоколад завоевал весь мир, люди не перестают спорить о том, полезен он или нет. Древние индейцы, как мы помним, в пользу совершенно не сомневались, да и в Европе были времена, когда этот продукт продавался в аптеках как лекарство от всех недугов. Сейчас же существуют разные мнения на этот счёт.

Долгое время считалось, что шоколад, как и любая сладость, вреден для зубов. Но несколько лет назад японские учёные обнаружили, что в оболочках какао-бобов содержатся вещества, уничтожающие вредоносные бактерии, а значит, препятствующие разрушению зубов. Впрочем, из этого совсем не следует,

что шоколада можно есть сколько угодно. Не будем забывать: он очень питательный. Сто граммов шоколада по сытности могут поспорить с обедом из трёх блюд. В период Второй мировой войны (1939–1945 годы) шоколад входил в состав продовольственных пайков для лётчиков. Места он занимал мало, но был способен в течение многих часов поддерживать человека, находящегося на пределе сил. Ну а в мирной жизни неумеренное употребление шоколада может привести к ожирению.

А вот то, что шоколад поднимает настроение, давно не вызывает ни у кого сомнений. Есть в его составе такие химические соединения, которые заставляют наш мозг вырабатывать эндорфины — вещества, вызывающие чувства радости и удовольствия. Даже запах шоколада учёные признали полезным. Он умиротворяет, снимает раздражение, возвращает душевное равновесие.



*Люди так любят шоколад, что не перестают фантазировать на его тему. Например, английские парфюмеры выпустили духи с ароматом шоколада, в Америке продемонстрировали вечерние платья из шоколада разных сортов, китайцы построили миниатюрный шоколадный город, а также шоколадный автомобиль в натуральную величину. А в Германии делают шоколадные пластинки, которые можно сначала прослушать, а потом с аппетитом съесть.*





## Горький, молочный, белый

Говоря о пользе шоколада, имеют в виду именно тёмный шоколад. Часто его называют «горьким» — поскольку в его составе больше всего какао-порошка. Сахара в таком шоколаде мало, и мы чувствуем естественный вкус какао. Как раз с горьким шоколадом прекрасно сочетаются такие необычные добавки, как соль, перец чили или даже... бекон.

В молочном шоколаде сахара больше, а кроме того, туда кладут ваниль и сухое молоко, которое и делает цвет шоколадной плитки более светлым. Именно этот шоколад чаще всего любят дети.

Что же касается белого шоколада, то он не случайно выделяется в ряду более многочисленных тёмных плиток. Дело в том, что придающего коричневый цвет какао-порошка в нём нет вовсе. Основу белого шоколада составляет какао-масло. В чистом виде оно белого цвета, а к нему ещё добавляют сухое молоко и сахарную пудру. Если же говорить о его пользе, то белый шоколад значительно уступает тёмному именно из-за отсутствия в нём какао-порошка.

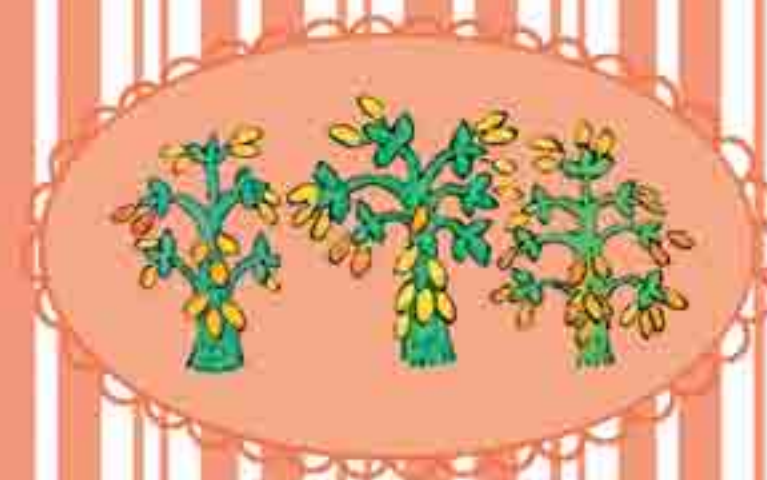




## Шоколадное волшебство

У шоколада есть свой собственный праздник — Всемирный день шоколада, который отмечают 11 июля. Это молодой праздник: его придумали французы лишь в 1995 году. Но он уже популярен — ведь люди так любят шоколад, что рады дополнительному поводу побаловать себя.

Несколько лет назад накануне этого праздника в российском городе Покров установили первый в мире памятник шоколаду — бронзовую статую феи в шляпке-колпачке и с шоколадкой в руке. Почему феи? Да потому, что шоколад — это всегда немножко волшебство.





# ШОКОЛАДНО- АППЕТИТНАЯ ИСТОРИЯ

Участники этой истории – и коренные жители Южной Америки, и испанские мореплаватели, которые впервые привезли какао-бобы в Европу, и представители испанской, французской и русской знати. Книга рассказывает о том, как на протяжении веков в разных странах люди открывали для себя рецепты приготовления любимого лакомства.

• ЧИТАЙТЕ В ДЕТСКОЙ СЕРИИ •



**НА НАШИ КНИГИ ЛЕГКО ПОДПИСАТЬСЯ!**  
Прямо на сайте проекта [litdeti.ru](http://litdeti.ru) или через почтовые каталоги.  
Две новые книжки каждый месяц в ваш почтовый ящик!

Литературно-художественное издание  
Книжная серия «Настя и Никита»

Выпуск 109

Юлия **Иванова**

**ШОКОЛАДНО-АППЕТИТНАЯ  
ИСТОРИЯ**

Для детей старше шести лет

Художник **Наталья Кондратова**

© ООО «Издательский дом «Фома», 2013

Шеф-редактор детской серии  
Редактор  
Художественный редактор  
Дизайн обложки  
Дизайн книги  
Корректор

**Алина Дальская**  
**Александр Ткаченко**  
**Светлана Лукоянова**  
**Ольга Громова**  
**Елена Поповская**  
**Наталья Фёдорова**

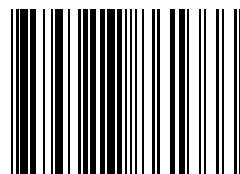
Подписано в печать 18.11.2013.  
Формат 70х108 1/8. Гарнитура OrpiumNew. Печать офсетная.  
Печл. 1,5. Тираж 10000 экз. Заказ № 109.  
Типография ScanRus OY, Финляндия

наш сайт: [litdeti.ru](http://litdeti.ru)  
подписка на книги: [podpiska@foma.ru](mailto:podpiska@foma.ru)  
тел.: 8-800-200-08-99  
отдел оптовых продаж: [zakaz@foma.ru](mailto:zakaz@foma.ru)  
тел.: 8-495-775-73-61

Индексы подписки по Каталогам:  
«Почта России» 10897  
«Пресса России» 42151  
Агентство «Роспечать» 32938

ISSN 2074-2614  
УДК 821.161.1 – 93  
ББК 84(2)Рос-Рус16 – 44  
ИЗД

ISBN 978-5-91786-133-3



9 785917 861333

