

Шоколад

Види (Асортимент)

Користь / Шкода

Як вибрати шоколад

Рецепти



Що таке шоколад?

Шоколад – це харчовий продукт, отриманий із какао-продуктів і цукру, який містить не менше ніж 35% загальної кількості какао-продуктів.

Протягом багатьох століть шоколад є одним з найулюбленіших ласощів мільйонів людей по всьому світу. Сировиною для виготовлення шоколаду є подрібнене насіння рослини, яка називається шоколадне дерево або какао. Шоколадні дерева ростуть тільки в тропіках. Схожі на довгасту диню плоди досягають приблизно чотири місяці. За цей час їх забарвлення змінюється від яскраво-жовтого до темно-фіолетового. Всередині кожного плода міститься 4-5 рядів насінин завбільшки, як ніготь великого пальця руки (їх зазвичай називають какао-бобами). З них і отримують шоколад. Насіння какао – гірке.

Виготовлення шоколаду

Щоб отримати смачний шоколад, його обробляють особливим способом. Спершу насіння очищають від м'якуша плодів і на кілька днів кладуть у вологе місце. Воно набуває коричневого забарвлення і справжнього “шоколадного” смаку й аромату. Потім насіння сушать на сонці. Відтак його доправляють на шоколадні фабрики всього світу. Боби обсмажують і перемелюють на пасту. Ця тістоподібна маса містить жовту маслянисту рідину – масло какао. Для виготовлення какао-порошку масло видаляють з пасту пресуванням. Щоб приготувати шоколад, до пасту, навпаки, треба додати ще певну кількість масла какао. Але для споживання такий шоколад ще не придатний. Насіння шоколадного дерева від природи гірке. Тому до шоколадної пасту треба додати багато цукру. Іноді додають ще й молоко. Лише тоді пасту можна розлити у форми, де вона затвердне і перетвориться на плитку шоколаду. Правда, в сучасному твердому вигляді шоколад навчилися робити менше 200 років тому, а раніше він використовувався у вигляді напою і був доступний далеко не всім.

