**Все о шоколаде.**

Шоколад- это сладкое лакомство, которое любят и дети, и взрослые. Изготавливается он из какао-бобов уже долгое время, завезен в Европу из Центральной и Южной Америки, но пальма первенства в приготовлении напитка из какао-бобов принадлежит индейцам племени майя. Затем этот продукт появился в Испании и позднее, в ХV веке в Европе. Из горького напитка ацтеков он стал сладким благодаря добавлению сахара и ванили. Но был доступен только знатным людям, производство плиточного шоколада было дорогим. В Х1Х веке Швейцария начала осваивать изготовление твердого шоколада, и в наши дни эта страна считается непревзойденным лидером в этой области. В настоящее время шоколад широко распространился по миру и стал любимцем всех слоев общества. Нет в мире людей, которые не употребляли бы в своей жизни этот продукт, представленный различными видами: черный, белый, классический, с добавками, молочный.

В какао-бобах содержится много полезных веществ: железо, магний, калий, а также алкалоид, называемый теобромин, за счет которого повышается работоспособность, организм наполняется энергией. Врачи рекомендуют съедать кусочек шоколада для улучшения настроения. Он полезен для работы мозга за счет содержащейся глюкозы.

Горький шоколад считается самым полезным и низкокалорийным, изготавливается без добавок и наполнителей. Он имеет темно-коричневый цвет и вкус у него ярко выраженный, с горчинкой.

При изготовлении молочного шоколада используют меньше какао, но больше сахара, добавляется сухое молоко. Это лакомство сразу пришлось по вкусу детям.

Белый шоколад самый калорийный. Он содержит какао-масло, молоко и много сахара; имеет нежный кремовый цвет.

Десертный и пористый шоколад изготавливают специальными способами. Взбивая шоколадную массу в течение нескольких суток, получают более нежный, тающий во рту десертный шоколад. Поместив жидкий шоколад в вакуумный резервуар, за счет которого происходит наполнение шоколада пузырьками воздуха, получают пористый. Не менее популярен в наши дни и жидкий шоколад, который может приготовить любая хозяйка, расплавив твердую плитку на водяной бане и добавив в шоколадную массу молоко и пряности.

При снятии фольги с только что купленного шоколада вы заметили сероватый налет, пугаться не нужно. При неправильном хранении такое случается, но шоколад годен к употреблению, питательные качества его сохранились. Технологи и кондитеры считают шоколад с «сединой» дефективным, в продажу он поступать не должен. Свежий шоколад имеет глянцевую поверхность, при разломе не оставляет крошек, быстро тает во рту, легко плавится на водяной бане.

Если вдруг вам стало грустно, испортилось настроение – съешьте пару кусочков шоколада, и жизнь снова будет прекрасна, появится бодрость, энергия и сила.