

Муниципальное
общеобразовательное учреждение
«Лицей № 5 имени Ю.А. Гагарина Центрального района Волгограда»
(МОУ Лицей № 5 имени Ю.А. Гагарина)

ШОКОЛАД: ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И ПРОИЗВОДСТВО

Проектная работа по истории

ученицы 2 «Б» класса

Вербиной Яны

Руководитель: Липатова Полина Матвеевна

Учитель начальных классов

Волгоград, 2019

Оглавление

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ШОКОЛАДА.....	4
КОГДА ПОЯВИЛСЯ ШОКОЛАД В РОССИИ.....	6
ОСНОВНЫЕ ВИДЫ ШОКОЛАДА.....	8
ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ О ШОКОЛАДЕ.....	8
ИЗГОТОВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА.....	9
МОИ СОБСТВЕННЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ.....	10
ИТОГИ РАБОТЫ	11
Список литературы:.....	11

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность выбранной темы.

Каждый из нас, конечно же, знает, что такое шоколад. Редкий сладкоежка сможет пройти мимо этого кондитерского изделия. Кому-то нравятся шоколадные конфеты, кому-то – плитки белого шоколада, а кто-то не представляет себе утро без чашки вкусного какао с молоком.

Предмет исследования.

Как же изготавливают этот прекрасный продукт? Чем белый шоколад отличается от темного, и какими свойствами должен обладать настоящий полезный шоколад?

Для того, чтобы ответить на эти вопросы, я провела исследовательскую работу, о которой сейчас расскажу Вам.

Цель исследования.

В процессе исследования я ставила перед собой следующие цели:

1. Узнать из чего готовят шоколад.
2. Изучить историю появления шоколада.
3. Изучить технологию приготовления шоколада.

Для реализации поставленных задач мне пришлось сделать следующее:

1. Посетить музей шоколада.
2. Посетить мастер-класс по изготовлению шоколада.
3. Изучить материал в интернете.
4. Сварить с мамой на кухне шоколадные плитки и конфеты.

Итак, шоколад готовят из какао-бобов. Раньше дерево какао было исключительно дикорастущим. Сейчас целые огромные плантации выращиваются людьми для получения этого замечательного продукта. Рассказ об изготовлении шоколада не возможен без истории его появления, о которой я расскажу сейчас.

ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ШОКОЛАДА

История возникновения шоколада берёт своё начало с незапамятных времён, когда племена ацтеков и майя изобрели магический напиток «ксокоатль», который они готовили из плодов какао (рис. 2). Они научились обжаривать и перемалывать бобы какао для получения сытной массы, которая шла на изготовление напитка. Паста из плодов какао смешивалась с водой и приправлялась перцем чили. Вкус напитка был горьким и не имел ничего общего со вкусом современного шоколада.



Рис. 1 Дерево какао



Рис. 2 Какао бобы

Именно таким его попробовал испанский мореплаватель Христофор Колумб, привезший плоды какао-бобов в Испанию. Но напиток никому не понравился. А все за счет горького и необычного вкуса.

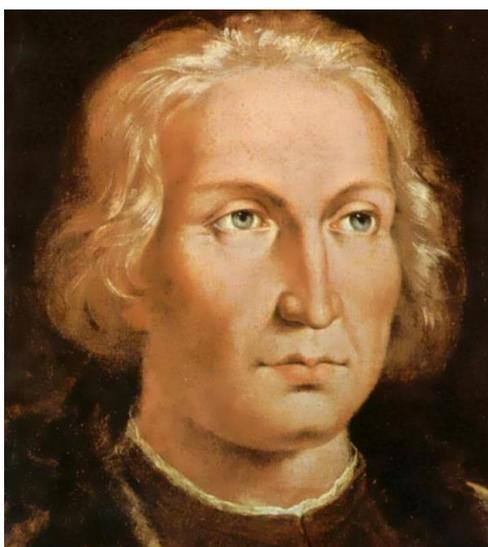


Рис.3 Христофор Колумб

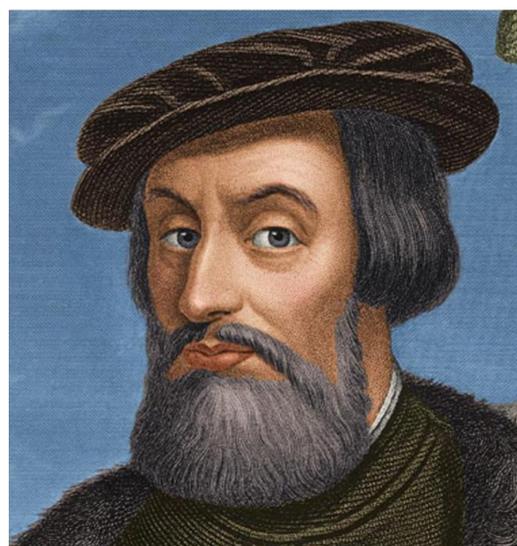


Рис. 4 Эрнан Кортес

Второй раз шоколад в Европу привез испанский завоеватель Эрнан Кортес. В 1519 году ацтеки угостили его бодрящим напитком, с добавлением ванили, корицы и прочих специй. Кортес поведал местным поварам о чудо-

напитке. Так мир и узнал о существовании горячего шоколада, который стал одним из любимых напитков детей и взрослых.

Кортес был настолько поражен непревзойденному вкусу бодрящего напитка, что решил засадить свои плантации шоколадными деревьями.

Шоколадный напиток настолько пришелся по вкусу, что его пили во всех знатных домах. Однако, простые смертные не могли себе позволить такую роскошь, ввиду того, что стоили плоды достаточно дорого.

Мы до сих пор могли бы наслаждаться только ароматным и бодрящим напитком из какао-бобов, если бы не инженер Конрад ван Хоутен, который в начале 19 века изобрел и запатентовал так называемый гидравлический пресс (рис. 6), при помощи которого из плодов шоколадного дерева извлекалось масло. С помощью него появилась на свет первая шоколадная плитка.



Рис. 5 Конрад ван Хоутен



Рис. 6 Гидравлический пресс

Сегодня в мире существует несколько кондитерских фабрик, которые выпускают качественное и элитное лакомство. К сожалению, состав современных сладостей, которые представлены на полках отечественных супермаркетов нельзя назвать ни полезным, ни натуральным. Все чаще масло какао-бобов заменяют дешевыми аналогами, по типу пальмового или кокосового масла. Самый лучший шоколад выпускают в Мексике, Швейцарии, Бельгии и Испании.

КОГДА ПОЯВИЛСЯ ШОКОЛАД В РОССИИ

По одной из версий в 1786 году российская императрица Екатерина II впервые познакомилась с горячим шоколадом. Члены императорского двора настолько были поражены вкусу напитка, что вскоре императрица сделала заказ на завоз какао. Так, Российская империя и начала свое первое знакомство с лакомством.



Рис. 7 Российская императрица Екатерина II

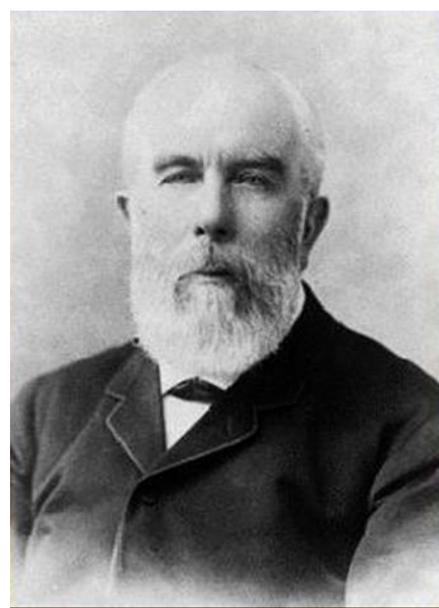


Рис. 8 Абрикосов Алексей Иванович

Жители России долгое время наслаждались только вкусом горячей жидкости на основе плодов какао. Однако, уже в XIX веке начали открываться первые шоколадные фабрики. Первым шоколадным магнатом стал российский предприниматель Алексей Иванович Абрикосов. Именно на шоколадной фабрике Абрикосова впервые были выпущены сухофрукты в шоколадной глазури. Шоколадные конфеты настолько пришлись по вкусу членам императорского двора, что в 1900 году фабрика получила высокое звание.



Рис. 9 Кондитерские изделия, выпущенные на фабрике А.И. Абрикосова

Интересно знать, что кондитерские изделия, выпущенные на фабрике, упаковывались в оригинальные коробочки, внутри которых были карточки и этикетки, с интересными рассказами об артистах, ученых и музыкантах.

Старт массовой истории производства современного шоколада дала московская кондитерская фабрика «Красный Октябрь».

Сегодня на территории России существует огромное количество кондитерских фабрик по производству шоколадных сладостей. Полностью автоматизированное производство позволяет значительно расширить ассортимент продукции. Одними из самых популярных российских фабрик по производству шоколада считаются:

- «Рот Фронт»
- концерн «Бабаевский»
- кондитерская фабрика имени Крупской
- «Ударница»
- московская кондитерская фабрика «Красный Октябрь»



ОСНОВНЫЕ ВИДЫ ШОКОЛАДА

С развитием шоколадного производства, начали появляться новые его виды, такие как:

1. Горький шоколад. Является предком всех видов кондитерских изделий, в основу которых входят плоды шоколадного дерева. Исторически в состав сладости входило три ингредиента: какао-масло, какао-порошок и сахар.
2. Молочный шоколад. Эксперименты с кондитерским изделием продолжались. В 1870 была изготовлена первая твердая плитка молочной шоколадки. В ней отсутствовала горечь, а вместо нее присутствовал нежный молочный вкус. За появление молочной шоколадки следует поблагодарить Генри Нестле, который добавил в состав сгущенное молоко.
3. Белый шоколад. Самая юная шоколадка – белая. Сладкоежки о ней узнали только в 1930 году, благодаря компании «Нестле». В состав классической белой шоколадки входит: какао масло, сахар, сухое молоко и ванилин. Какао-порошок в него не добавляют.

Белый, молочный, горький – можно покупать лакомство на каждый день, обыгрывая его вкусы. А еще на полках магазинов сладкоежки могут приобрести шоколадки с сухофруктами, орехами и различными наполнителями.

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ О ШОКОЛАДЕ

1. Большая часть сырья, которая необходима для приготовления кондитерского изделия, выращивается на территории Африки.
2. Употребляя дольку горького шоколада в день, вы заряжаете организм такой необходимой глюкозой, без которой «мозг» не будет полноценно работать.
3. Представленное кондитерское изделие повсеместно используют в косметологии, кулинарии и во время проведения ароматической терапии.
4. Черная шоколадка намного полезнее остальных видов лакомства, что объясняется в первую очередь высоким содержанием какао-бобов.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Спелые плоды какао выдерживают на воздухе от 2 дней до недели, измельчают, потом кладут под пресс и выжимают из них масло какао (Рис. 10). Оно является важным ингредиентом для приготовления шоколада, а также для парфюмерии как основа для косметических мазей и фармакологии. Сухой остаток после прессования перемалывается и в виде какао-порошка используется для приготовления напитка какао, а также в пищевом производстве. Шелуха бобов измельчается и применяется как корм для скота (она называется какаовелла).

1. Сбор и сушка какао-бобов.



2. Очистка и обжарка.



3. Перемалывание и конширование.



4. Прессование.



5. Смешивание какао тертого, какао-масла и прочих ингредиентов.

6. Медленное охлаждение.

7. Нагрев до 34° и формовка.



8. Упаковка

В тертое какао добавляется какао-масло, сахар и ваниль. От количества добавленного какао-масла зависит степень горечи шоколада. Чем больше в шоколаде тертого какао, тем более горьким вкусом и более ярким ароматом обладает шоколад. Чем больше сухого молока, тем более молочный вкус приобретает шоколад. Таким образом горький шоколад становится молочным.

Так, изобретатель любимейшего детского лакомства – «Киндер-сюрприз», с детских лет не любивший молока, разработал сорт шоколада «Киндер», содержащий 42% этого продукта. Шоколад для детей выпускают не только в виде плиток, но и в форме батончиков, шоколадных яиц и всевозможных фигурок (зверюшек, рыбок, шишечек). Знаменитая компания Нестле разработала целую линию продукции Несквик, включающую детские завтраки, питательное какао и шоколад для детей.

МОИ СОБСТВЕННЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

Для того, чтобы подготовиться к этому выступлению, я заранее посетила музей шоколада «Шоколадушка» в Волгограде. Узнала историю происхождения шоколада, а также поучаствовала в мастер-классе по приготовлению шоколада и изготовила свой собственный шоколадный смартфон из молочного шоколада (Рис. 11).

1. Розлив готовой шоколадной массы в формы.



2. Выстукивание шоколада



3. Охлаждение и декор.



Рис. 11 Приготовление шоколада в музее шоколада

Большого труда это не составило. В пластиковую форму мы заливали растопленную готовую шоколадную массу, постукивали ею о край стола, чтобы из плитки выходили пузырьки, и оставляли в холодильнике для застывания на 20 минут. Поэтому мы с мамой приняли решение изготовить шоколад самостоятельно из базовых ингредиентов: какао-масла и тертого какао в соотношении 1 к 2-ум. Оказалось, что приготовление изделия требует большой аккуратности и внимательности, т.к. рабочая температура шоколада не должна превышать 37 градусов, иначе он рискует перегреться и закристаллизоваться. (Рис. 12).

Постепенно нагревая и смешивая эти два ингредиента, мы добавили сахар и получили горький шоколад, который разлили по квадратным формам и добавили к нему жареные орехи и цедру апельсина.

Добавляя в нашу смесь сгущенное молоко, мы получили молочный шоколад, из которого изготовили конфеты с начинкой из жевательного мармелада и фундука.



1. Смешивание и нагрев какао тертого и какао-масла.

2. Добавление молока и сахара.

3. Розлив шоколада в формы.

4. Добавление начинок

5. Охлаждение



Рис. 12 Приготовление шоколада в домашних условиях

ИТОГИ РАБОТЫ

На этом мое шоколадное исследование закончилось. Я узнала из каких ингредиентов его готовят, какие продукты должны входить в состав качественного шоколада, и теперь сама могу выбрать натуральную плитку в магазине. Я ответила на все поставленные перед собой вопросы и очень познавательно провела время.

Желаю Вам успешных экспериментов на кухне и новых открытий каждый день!

Список литературы:

1. www.ru.wikipedia.org;
2. <http://www.choco-love.ru>;
3. <https://allchoco.com>;
4. «Что такое. Кто такой». Энциклопедия для детей. Том 3. – Москва, 2005 г.;
5. «Шоколад». Уильям Керли, изд. Арт-Родник, 2011 г.

