

Это Ника. Она очень любознательная и задаёт множество вопросов. Больше всего ей хочется узнать, как устроено всё вокруг. Поэтому Никина мама стала блогером и начала снимать познавательные ролики. Сегодня Ника вместе с мамой отправится на кондитерскую фабрику. Ведь тема нового выпуска на канале «Ника и тысяча “почему”» — шоколад.

Всем привет!  
Сегодня мы узнаем  
все тайны шоколада.

Ура! Наконец-то!



На фабрике Нику и маму встречает кондитер Пётр Иванович.



Многие думают, что какао-бобы, растущие на шоколадных деревьях, сладкие на вкус. Однако на самом деле они горькие. Так дерево защищает свои плоды от поедания насекомыми и животными. Но люди быстро догадались, что из этих семян может получиться что-то интересное. И придумали шоколад!

Превращать какао-бобы в шоколад первыми научились индейцы Центральной Америки. Произошло это в глубокой древности. Индейцы измельчали какао-бобы в порошок и готовили из него горячий напиток, который называли «чоколатль», что значит «горькая вода». Напиток действительно был совсем несладким. Для вкуса в него добавляли разные специи, кукурузную муку и даже острый перец чили. Наслаждаться шоколатлем могли только правители, жрецы и знатные люди.



В Европу какао-бобы привезли испанцы в XVI веке. Европейцы стали добавлять в него сахар и полюбили жидкий шоколад уже в качестве десерта. А в XVIII веке шоколад добрался и до России.

Это совсем  
не шоколад! Несите  
перец чили!



Чтобы горький какао-боб превратился в сладкую шоколадку, на фабрике происходит настоящая магия.

Сначала какао-бобы обжаривают, чтобы удалить из них лишнюю влагу и усилить их вкус и аромат. Бобы приобретают равномерную тёмно-коричневую окраску.

Роскошный загар!



Луцильная машина отделяет ядра жареных какао-бобов от оболочки.



Конец ознакомительного фрагмента.

Приобрести книгу можно

в интернет-магазине

«Электронный универс»

[e-Univers.ru](http://e-Univers.ru)