

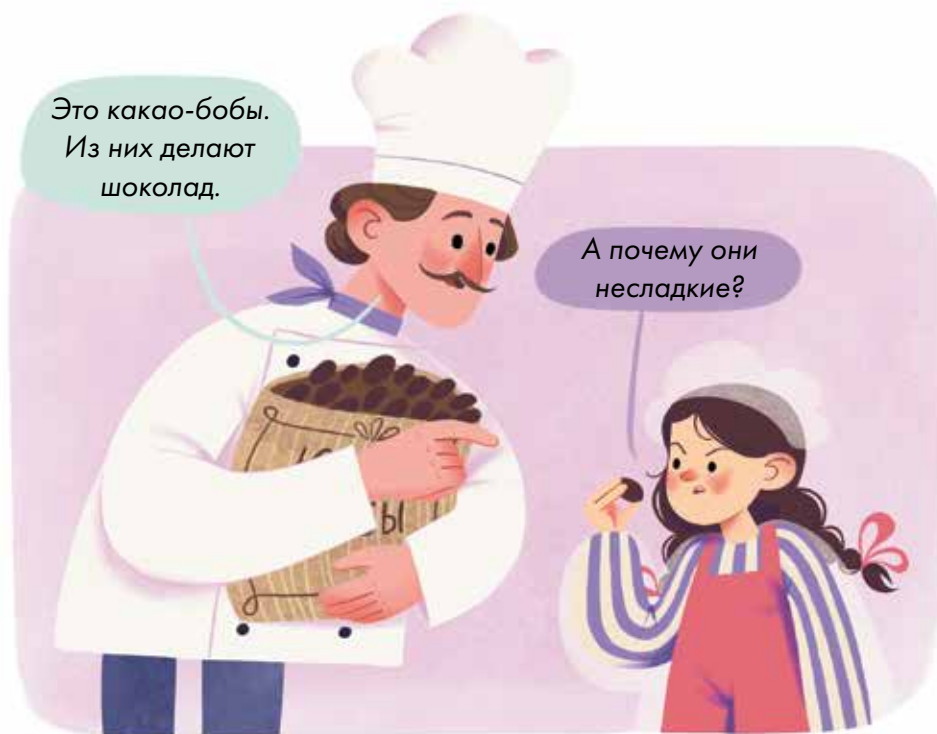
Это Ника. Она очень любознательная и задаёт множество вопросов. Больше всего ей хочется узнать, как устроено всё вокруг. Поэтому Никина мама стала блогером и начала снимать познавательные ролики. Сегодня Ника вместе с мамой отправится на кондитерскую фабрику. Ведь тема нового выпуска на канале «Ника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



Какао-бобы несколько раз перетирают. Получается тёртое какао, из которого под прессом отжимают какао-масло, а из оставшейся сухой массы делают какао-порошок.



А почему оно
называется маслом?
Его можно намазать
на булку?

Боюсь, бутерброд
с какао-маслом будет
совсем невкусным. Зато
это масло — важнейший
ингредиент в шоколаде.

Благодаря какао-маслу шоколад твёрдый и долго хранится, а его плитки легко разламываются.



А почему... А что мы
положим в этот котёл?

Только самое
необходимое!

Здесь смешивают
ингредиенты
шоколада.



А почему в шоколад
добавляют сухое
молоко, а не обычное,
мокрое?

Какао-масло

Сухое молоко

Сахар

Тёртое какао

Если использовать жидкое молоко, то готовый
шоколад будет храниться недолго — примерно
столько же, сколько обычное молоко.