

НЕМНОГО ИСТОРИИ

Придумали праздник во Франции, в 1995 году. Изначально он задумывался, как национальный, внутригосударственный. Однако любителям сладкого идея пришлась по вкусу, и торжество начали отмечать во всем мире.



НЕМНОГО ИСТОРИИ

Родиной шоколада считается Мексика. Еще древние племена Майя растирали плоды какао, смешивали с вином и добавляли пряные травы. Получался напиток, который называли xocolatl.



ВП

НЕМНОГО ИСТОРИИ

В России шоколад появился при Петре I. В истории говорится, что царь привез его с Запада вместе с кофе.



ВП



ПОЛЬЗА ШОКОЛАДА ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ



Улучшает настроение

Шоколад содержит триптофан, который помогает повысить выработку серотонина - гормона, отвечающего за хорошее настроение.



Снижает риск сердечно-сосудистых заболеваний

Шоколад богат флавоноидами, которые помогают снизить уровень "плохого" холестерина и кровяное давление, уменьшая риск инфаркта и инсульта.



Полезен для мозга

Содержащийся в шоколаде кофеин и теобромин улучшают кровоснабжение мозга, повышают концентрацию и стимулируют мыслительную деятельность.





ВП

ИНТЕРЕСНЫЙ ФАКТ

Шоколад производят из плодов какао-дерева, которые могут быть самых разных оттенков – от белого до темно-коричневого. Древние ацтеки считали какао божественным напитком и использовали его в религиозных обрядах.





Ежегодно человечество съедает

7,000,000 ТОНН

шоколада



СТРАНЫ-СЛАДКОЕЖКИ

Страны-лидеры по
потреблению шоколада



ЭП

КАКОЙ БЫВАЕТ ШОКОЛАД

Тёмный

С высоким содержанием какао

Молочный



С минимальным содержанием какао

Белый

Его основа, это какао-масло, без какао порошка



ВП



Бельгия ежегодно производит

170,000 ТОНН

шоколада



ПОДАРОК

Шоколад – это не только вкусное, но и элегантное подарочное решение для любого праздника.

Современные производители предлагают множество видов шоколада – от классического молочного до изысканного горького.

Не стоит забывать и про шоколад ручной работы.





**А КАКОЙ ШОКОЛАД
ЛЮБИТЕ ВЫ?**

ВГ

The background features a light beige, textured surface. In the top left, there is a rectangular chocolate bar with a grid pattern. In the top right, a cocoa branch with green leaves and a red pod (one open showing dark beans) is shown. In the bottom left, several chocolate truffles are depicted, some with white swirls. In the bottom right, there is a rolled-up chocolate bar and another grid-patterned chocolate bar.

ДЕНЬ ШОКОЛАДА

11 июля