





В Америке ацтеки и майя пили шоколадный напиток под названием «чоколатль». Европейские первопроходцы попробовали его — и им понравилось. И тогда они распространили зёрна какао по всем тропическим зонам мира.

Ведь, чтобы насладиться вкусом шоколада, нужно сначала вырастить какао.

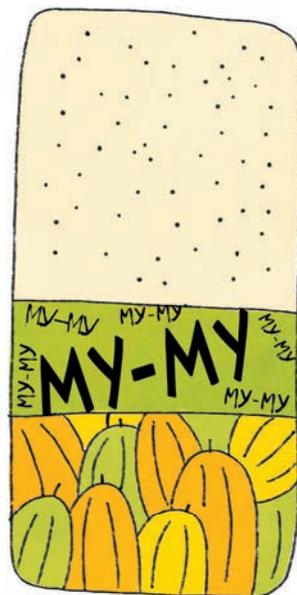




Там бобы закупают шоколадные фабрики,  
где их очищают, а потом помещают в печь,  
разогретую до  $140\text{ }^{\circ}\text{C}$ :  
этот этап называется обжаркой.

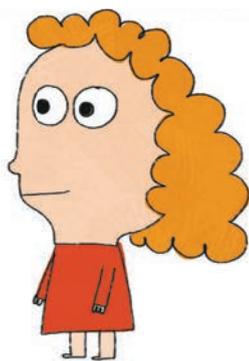
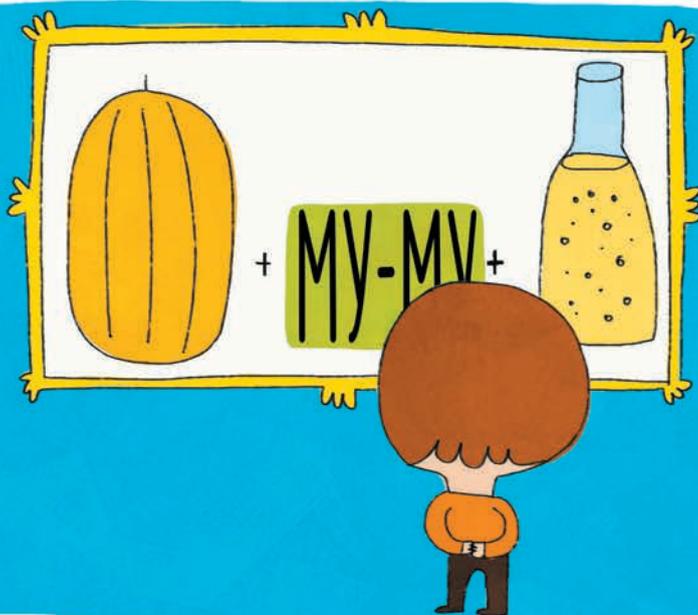
Чем больше в шоколаде какао,  
тем меньше в нём сахара —  
простая математика!

Тёмный шоколад — высший  
сорт — должен содержать  
как минимум 43% какао  
и не менее 26% какао-масла.



Десертный молочный шоколад  
должен содержать  
как минимум 30% какао,  
не менее 18% сухого молока  
и до 50% сахара.

Обыкновенный молочный  
шоколад содержит  
как минимум 25% какао,  
14% сухого молока  
и 25% жиров.



Кондитерский шоколад  
должен содержать  
как минимум 20% какао  
и 20% молочных продуктов.