

ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ
ШОКОЛАДА



История...

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.

Родиной шоколада считается Мексика. Еще древние племена Майя растирали плоды какао, смешивали с вином и добавляли пряные травы. Получался напиток, который называли *xocolatl*. Позже на землю индейцев вторглись испанцы, которые увезли с собой не только сокровища, но и рецепт деликатесного напитка. В Европе лакомство стало настолько популярным, что его прозвали «*Theobroma cacao*». Что в переводе означает «Пища богов». В таком виде шоколад употребляли до середины XIX века. И только потом ученый из Голландии Конрад ван Коутен придумал пресс, который отжимал масла из какао-бобов и изготавливал полноценную плитку шоколада. В России шоколад появился при Петре I. В истории говорится, что царь привез его с Запада вместе с кофе.



Традиции...

В России открыли три музея шоколада – в Москве, в Санкт-Петербурге и в Покрове.

В США посчитали, что одного Дня шоколада в году мало, и решили праздновать его два раза – 7 июля и 28 октября.

А в Исландии до сих пор жгут костры в День шоколада. Викинги таким образом выражают лакомству свое почитание.



В Терманиши вообще построили целую шоколадную страну – Шokolандию! В День шоколада туда съезжаются сладкоежки и объедаются лакомством.

В Швейцарии создали «шоколадный» поезд, который возит всех желающих по местным фабрикам.






НАУЧНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

Шоколад не разрушает наши зубы!

Дело в том, что в какао входят вещества, которые обладают антисептическим действием. Поэтому зубную эмаль сладость не портит.



Полезен для сердца!

На сердечно-сосудистую систему шоколад оказывает очень положительное воздействие. В лакомстве содержится много витамина F, который снижает в организме холестерин, а также предохраняет от инфарктов и инсультов.



Молочный шоколад – не вредный!

Многие уверены, что черный шоколад полезен для организма, а молочный – нет. Это неправда. Наоборот, в сливочном шоколаде содержатся такие полезные вещества, как кальций, калий и магний. Все они укрепляют наши кости и иммунную систему.



О шоколаде в Научной библиотеке ЧГМА

При артериальной гипертонии употребление черного шоколада оказывает положительное влияние на уровень артериального давления, инсулинорезистентность и функцию эндотелия [Текст] : периодические издания / D. Grassi, S. Necozione, C. Lippi // Доказательная кардиология. - 2006. - № 1. С.46-47.



Попробовал кот шоколад, да и затих...
(О вредных свойствах шоколада) [Текст] / Е. В. Лузина, Н. В. Ларёва, Е. А. Томина // Забайкальский медицинский журнал. - 2018. - N 3. -. 27-29.



Шоколад - это не вопрос жизни и смерти, это гораздо важнее! (О пользе шоколада) [Текст] / Н. В. Ларёва, Е. В. Лузина, А. А. Жилина // Забайкальский медицинский журнал. - 2018. - N 3. -. 29-32.

Исследование эффективности применения горького шоколада в коррекции умеренных когнитивных расстройств, тревоги и депрессии у больных хронической сердечной недостаточностью ишемического генеза [Текст] / Н. С. Акимова, Н. Д. Михель, А. Ю. Хромых // Журнал сердечная недостаточность. - 2014. - N 3. -. 185-188.

*Благодарим
за
внимание!*



*Подготовила: Наталья Емельянова,
зав.отделом автоматизации
библиотечных процессов*