
ИЗ ИСТОРИИ ПРОИЗВОДСТВА ШВЕЙЦАРСКОГО ШОКОЛАДА

В.Ф. Наседкина, 1 курс, факультет математики и информационных технологий

Научный руководитель – к.п.н., доцент С.Ю. Баракина

ГОУ ВПО «Ульяновский государственный Университет»

In diesem Artikel handelt es sich um die Geschichte der Schweizerischen Schokolade. Die Rede ist von den ersten Menschen, die die Schokolade schon seit langem kennen gelernt haben, wie die Schokolade nach Europa gekommen ist und ihre heutige Stellung erobert hat.

Первые люди, которые знали какао и шоколад, были ольмеки (в центральной Америке) 3000 лет назад. От них шоколад переняли майя и ацтеки. Шоколад у ацтеков имел очень высокую ценность. Он служил высшей знати и другим привилегированным группам не только как средство удовольствия, но и использовался как средство оплаты. После открытия Америки Колумбом в 1492 г. шоколад начинает в 16 веке свой путь в Испанию, чтобы, наконец, через Италию и Францию распространиться по всей Европе. Первая встреча какао и испанских открывателей случилась благодаря человеку, который открыл Новый Свет, Христофору Колумбу. В своём четвёртом путешествии, которое началось 9 мая 1502 г. и привело его 15 августа 1502 г. в Гвинею, он стал первым европейцем, встретившим какао. В этот день адмирал Колумб встретил полностью нагруженное этим порошком торговое каное майя. Колумб взял каное на бордаж, захватил экипаж, а товары перенёс на свою каравеллу. Сам Колумб шоколад никогда не пробовал.

После того, как шоколад у иммигрировавших в центральную Америку испанцев стал пользоваться большой популярностью, он достиг испанского королевского двора. Некоторые монахи, также и благородные майя проделали путь ко двору испанского короля, принца Филиппа. До сегодняшнего дня существует список подарков, которые были поднесены принцу Филиппу по этому поводу. В том числе были украшения из перьев, глиняные сосуды, бобы, кукуруза, различные сорта перца чили и ладан. Наконец, король получил сосуд с размельчённым шоколадом. Это было, насколько сегодня известно, премьерой шоколада в Европе. Когда шоколад достиг Испании и вместе с тем Европы, царило время религиозных войн. Прочертить путь шоколада через Европу сегодня не представляется возможным. Верно то, что шоколад внедрился после Испании сначала в Италию, а потом во Францию, позже в Англию и затем проделал путь по остальному континенту.

Взаимный контакт европейских королевских и дворянских домов был решающим для распространения шоколада. Шоколад обязан, наконец, общеевропейским успехом своему вкусу.

Какао при этом долгое время было элитарным напитком для высших классов. Он (напиток) предназначался королям и высшей знати. Однако, какао одним из первых нашло свой путь к дешёвым массовым продуктам во время промышленной революции 19 в. В 1753 г. научное название какао-дерева было придумано Карлом фон Линном. Известный учёный нашёл своё название: слово теоброма, составленное из двух греческих слов: «теос» (Бог) и «брома» (еда, пища), что означает «Пища богов».

Сегодня шоколад больше не привилегия королей и аристократии. Шоколад так дешёв и такого высокого качества, что он прочно занимает место в списке ежедневных покупок.

Швейцария всемирно известна своим шоколадом, который в немецкоговорящей части называется «Шоggi». Это исходит, прежде всего, из трёх важных изобретений, которые сделали швейцарцы.

19 век принёс три совершенно новых рецептуры изготовления шоколада, а также продукты. Эти первые значительные изменения в рецептуре произошли с тех пор, как испанцы примешали сахар в питьевой шоколад.

Благодаря открытию ван Хоутена, густой, тяжёлый питьевой шоколад был заменён легким какао-напитком из сильно обезжиренного какао-порошка. Благодаря простейшему способу приготовления, какао как напиток, приобрёл большую популярность у широких масс.

Вторым значимым изменением в рецептуре шоколада было добавление в какао-порошок дополнительно какао-масла. Вследствие этого шоколад стал мягче, пластичнее и отливался в формы, это час рождения современной шоколадной плитки. По всей вероятности фирма Joseph S. Fry & Sons первой изготовила в 1848 году новый шоколад и представила на торговой ярмарке в Бирмингеме. Под названием "Chocolat Delicieux à Manger" (продукты во французском стиле были в Англии тогда в моде) представленный шоколад имел большой успех. До того, как начали класть какао-масло в шоколад, он был исключительно продуктом отходов в производстве какао-порошка. Новый рецепт, который быстро переняли другие производители, привёл к росту цены на какао-масло, и в противоположность к всегда дешёвому питьевому шоколаду новые плитка и карамель ещё долгое время оставались более оплачиваемыми. Действительно ли фирма Fry первой сделала продукт по новому рецепту не выяснено. В Швейцарии первым прославился Родольф Линдт, который особо употреблял какао-масло. По правде говоря, Линдт первый начал производство шоколада в 1879, спустя некоторое время после того, как Фрай представил почти новый продукт.

Третий рецепт, который основательно изменил шоколадный мир, был молочный шоколад. Йордан и Тимаус уже в 1839 привезли первый молочный шоколад на рынок. Швейцарец Даниель Петер представил свой молочный шоколад в 1879 на рынок. Он на несколько лет раньше Генри Нестле нашёл метод изготовления сухого молока.

Первыми известными производителями швейцарского шоколада были: Франсуа-Луи Кайле (1796-1852), Филипп Зухард (1797-1884), Жак Фулке (1798 - 1865), Акилино Маэстрани (1814 - 1880), Жак Клаус (1814 - 1909), Даниель Петер (1836 - 1919) и др. Генри Нестле (1814 - 1890) начал с молока. Он изобрёл и довёл до совершенства изготовление сгущенного молока. Без сгущенного молока Даниэль Петер не смог бы произвести молочный шоколад промышленным способом. Фирмы Нестле и Петера тесно сотрудничали. Рудольф Шпрюнгли-Амманн (1816 - 1897) основал первую фабрику шоколада в германской Швейцарии. Жан Тоблер (1830 – 1905) основал в 1899 году со своими сыновьями шоколадную фабрику Тоблер и стал фабрикантом.

В настоящее время репутация швейцарского шоколада высока во всём мире. Однако, объём продукции очень мал. Швейцарские шоколадные фабриканты перерабатывают только 1% мирового урожая какао. Немного более половины швейцарского шоколада экспортируется. За пределами Швейцарии можно купить шоколад известных марок таких, как Lindt или Milka, но это не значит, что они произведены не в Швейцарии. Самыми известными являются, конечно, Suchard, Tobleron и Nestle. Suchard всемирно известен благодаря своему лиловому шоколаду Milka, в то время как Tobleron выделялся благодаря своей треугольной форме. Tobleron состоит из смеси шоколада, нуги и миндаля и вне Швейцарии это самый известный швейцарский продукт. Как Suchard, так и Tobleron относятся сегодня к американскому концерну Kraft Foods.

Литература

1. Chocoland – die Seite, wenn es um Schokolade geht. [электронный ресурс] //www.chocoland/ch (дата обращения 24.02.2011)
2. Schokolade in der Schweiz – Heute. [электронный ресурс] //www.theobroma-cacao.de/schoko-guide/schoko-guide/laender-informationen/schweiz/ (дата обращения: 24.02.2011)