

# Всесвітній день шоколаду



З найдавніших часів, шоколад використовувався, як напій. Перші сліди його активного вживання, за свідченням археологів, належать ще до 19-го століття до нашої ери. Вони були виявлені на тихоокеанському узбережжі штату Чьяпас, Мексика. В Європу він потрапив після 16-го століття нашої ери. Є думка, що 7 липня 2015 року минуло рівно 465 років з тих пір, як шоколад з'явився в Європі. Однак альтернативний погляд на цю тему не упускає і безпосереднього відношення Христофора Колумба та його сина Фердинанда, які зіткнулися з какао-бобами в четвертій місії Колумба до Америки 15 серпня 1502. Тоді йому і його екіпажу вдалося захопити якесь торговельне судно, в котрому серед інших товарів для торгівлі виявилися і какао-боби. Втім, можливо не настільки важливий цей факт, як те, що популярність напою з какао в Європі виникла тільки після відповідного схвалення суспільства, яке помітило його привабливість. Крім того шоколад дуже корисний.

Всесвітній день шоколаду або World Chocolate Day відзначається щорічно 11 липня або 7 липня на заході Європи.

Це свято виникло у Франції в 1995 році. День шоколаду швидко набув популярності і був підтриманий в Німеччині, Італії, Швейцарії, інших країнах як всередині Європейського союзу і за його межами.

У цей день проводяться різноманітні фестивалі та заходи, присвячені цьому чудовому продукту.

Наукою встановлено той факт, що в шоколаді є елементи, які сприяють як відпочинку, так і психологічному відновленню. Темні сорти шоколаду сприяють викиду ендорфінів - так званих гормонів щастя, які впливають на центри задоволення, покращуючи настрій і підтримуючи тонус організму. Так само існує гіпотеза, що шоколад володіє «протираковим» ефектом і здатний сповільнювати процеси старіння. На жаль вчені одноставно констатують той факт, що шоколад сприяє збільшенню маси тіла, але це аж ніяк не є його недоліком. Шоколад багатий поживними речовинами, в тому числі жирами, а значить і калоріями.

Існує думка, що першими навчилися робити шоколад ацтеки. Основною сировиною для виробництва шоколаду є какао-боби.

За матеріалами: [dilovamova.com](http://dilovamova.com)