

# Что сделать с шоколадом?

*«Все остальное это просто еда. А шоколад это шоколад»  
Патрик Скин Кэтлинг*

Что же такое шоколад? Так, заглянем в Википедию. Слово «шоколад» происходит от «чоколатль», названия напитка из какао-бобов. На языке ацтеков «чоколли» означает «горечь», а «атль» обозначает воду, используемую для приготовления шоколадного напитка. Современный чоколатль включает в себя: какао-порошок, молоко, сахар, корицу, острый перец, и иногда ваниль.

Из чего он состоит мы разобрались, а что же с ним можно делать? Ну, конечно же, **кушать, кушать и еще раз кушать**!  
! А еще?

### **Использовать в кулинарии**

, добавлять в различные сладости: торты, пирожные, муссы... С ним можно сделать очень вкусные

### **десерты**

, например, взять консервированные фрукты (или свежие), порезать на тарелку и облить растопленным шоколадом. Получается очень вкусно, а готовится очень быстро!!

Шоколад не только полезен и вкусен, но может выступить, по правилам этикета, и в качестве подарка для малознамого или, наоборот, очень близкого человека. А еще в последнее время очень модным стало шоколад использовать не внутрь, а накладывать и намазывать на кожу: шоколадные обертывания, ванны, маски. Правда, эти процедуры проводят в СПА-салонах, куда может себе позволить заглянуть не каждая женщина.

Однажды в журнале я вычитала **рецепт шоколадной маски для домашнего использования:**

50 г горького шоколада разломать на маленькие кусочки, растопить на водяной бане, добавить 1 чайную ложку оливкового масла, перемешать, слегка остудить. Теплую смесь нанести на очищенную кожу. Оставить на 10-15 минут, смыть теплой водой. Меня рецепт заинтересовал: не очень дорого и несложно.

## Что сделать с шоколадом

Автор: admin

12.04.2014 12:32 -

---

Эта маска подходит для нормальной кожи. А так как кожа у меня комбинированная, для маски я сознательно изменила количество ингредиентов, сохранив технологию: 0,5 чайной ложки подсолнечного рафинированного масла (конечно, неочищенное оливковое было бы лучше) и 30 г горького 52%-ного шоколада (остальное, не удержавшись, использовала по прямому назначению). Этого количества хватило и на лицо, и на шею с областью декольте.

Ощущения непередаваемые: божественный аромат и приятное тепло маски сразу же отвлекли от житейских проблем. А результат очень порадовал: кожа подтянулась, стала эластичной и упругой, а наощупь – нежной и бархатистой. После этой маски не требуется нанесения питательного крема. Эффект сохранился и наутро. Так что периодически на выходных (если, конечно, не лень) делаю себе шоколадные маски и очень довольна результатом.

А еще я люблю готовить **Горячий шоколад**. Для его приготовления я беру: 100 г черного шоколада, 1 стакан молока или сливок (10%), 1-2 ст. ложки воды.

Шоколад надо поломать на кусочки и растопить на водяной бане. Влить воду и тщательно перемешать. В отдельной кастрюльке довести до кипения молоко (или сливки) и тонкой струйкой влить в шоколад, непрерывно помешивая. Затем аккуратно взбивать горячий шоколад несколько минут. Готовый напиток перелить в чашечки и подать на стол. При желании можно положить взбитые сливки и маленькие кусочки зефира. Получается очень вкусно.

Будьте всегда красивыми и не забывайте баловать себя любимую!

Автор - **Ольга Кулакевич**

[Источник](#)