

A close-up photograph of a glass mug filled with a rich, dark brown chocolate coffee. The coffee is topped with a thick layer of white whipped cream, which is dusted with a fine layer of brown cocoa powder. The mug is set on a small, ornate silver-colored saucer. The background is a dense, artistic arrangement of coffee beans, chocolate shavings, and pieces of dark chocolate, creating a warm and indulgent atmosphere. The lighting is soft, highlighting the textures of the coffee, cream, and chocolate.

Марям Петросян

**Как же кофе без
шоколада?**

Марям Петросян

Как же кофе без шоколада?

«Автор»

2026

Петросян М. М.

Как же кофе без шоколада? / М. М. Петросян — «Автор», 2026

Здравствуйте, дорогие читатели! Вкусная тема нашей книги о шоколаде. Чаще всего нам хочется шоколад в то время, когда мы пьем кофе. О кофе уже есть книга "Кофе- я тебя люблю". Чтоб она не скучала без своего друга, ещё и о шоколаде будет. А если серьезно, шоколад очень вкусный, умеет радовать нас. Что-то самое лучшее у нас осасацируются с шоколадом. И с детства шоколад был инструментом для мотивации для нас.

© Петросян М. М., 2026

© Автор, 2026

Содержание

Введение	5
Глава 1. История шоколада	6
Конец ознакомительного фрагмента.	7

Как же кофе без шоколада?

Введение

Данная книга о нашем вкусном друге детства, шоколаде. Мы ели суп или кашу, которую не хотели, чтоб получить шоколадку. Мы ходили одни в ближайший до дома магазин, чтоб получить шоколад. Мы выбрасывали мусор, чтоб нам за это шоколадку дали. А шоколад давал нам вкусовое счастье.

Глава 1. История шоколада

История развития шоколада началась в 1500ых годах в Мексике. Там местные жители начали использовать какао-бобы для приготовления напитка. Затем шоколад начал быть популярным на Карибах, где его как напиток начали продавать на кораблях.

В 1528 году испанский конкистадор Эрнан Кортес привез первые какао-бобы в Европу.

В 1615 году голландский аптекарь Конрад Ван Хеемскерк открыл способ получения из какао-бобов масла и порошка. Он также добавил туда сахар и специи для улучшения вкуса. Этот напиток стал известен как шоколад.

Шоколад стал популярным только в конце 17 в. В 18 в. шоколад был продуктом только для богатых, так как был очень дорогим продуктом.

В 1828 году швейцарский фармацевт Жан-Пьер-Огюст Теадор Жобер открыл первый магазин шоколада в Швейцарии. Он начал продавать шоколад в виде трюфелей и других форм.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.