

С днем рождения, молочный шоколад! | Joyeux anniversaire, chocolat au lait !

Auteur: Заррина Салимова, [Берн](#) , 24.10.2025.



Фото: Nashagazeta.ch

Сладкий символ Швейцарии отмечает в этом году свое 150-летие.

|

Le symbole sucré de la Suisse fête cette année son 150e anniversaire.

Joyeux anniversaire, chocolat au lait !

Появлением молочного шоколада человечество обязано воздушному шоколадье Даниэлю Петеру. Попытки разработать метод производства этого лакомства предпринимались и ранее, но именно Петер был первым, кому это удалось.

Даниэль Петер не сразу стал шоколадье. Сначала он пробовал свои силы в производстве свечей, но изобретение керосиновой лампы положило конец этому делу. Шоколадом он заинтересовался после встречи со своей будущей женой Фанни Кайе, старшей дочерью знаменитого шоколадье Франсуа-Луи Кайе.

Эксперименты Петера с разными видами молока и пропорциями начались в октябре 1875 года. Создать молочный шоколад не так просто: обычное молоко для этих целей не подходит, так как из-за высокого содержания воды оно плохо смешивается с какао-пастой, в результате чего шоколад может прогоркнуть. Петер добился прорыва, догадавшись смешать какао со сгущенным молоком. В качестве напитка молочный шоколад появился в 1875 году, а в виде плитки – в 1880-х годах. Петер также усовершенствовал свой рецепт, чтобы обеспечить максимальный срок хранения. Свои идеи он записывал в маленький блокнот, который теперь хранится в архивах Nestlé. К слову, сначала Петер, Nestlé и Cailler были конкурентами, но в конце концов объединились. С годами имя Петера исчезло, но его рецепт до сих пор используется на фабрике в Броке.

Использование молока не только устранило горечь шоколада, но также позволило производителям снизить долю дорогостоящего какао. Выиграли от этого и фермеры: увеличение спроса на молоко открыло для них новые возможности для сбыта.

Успех новинки был огромным. Даже полтора века спустя молочный шоколад остается самым популярным видом шоколада в мире. Примечательно, что швейцарцы потребляют больше всего шоколада – одиннадцать килограммов в год на человека, что соответствует 110 плиткам.

Добавление молока с альпийских пастбищ позволило рекламировать шоколад как здоровый и питательный продукт, который в конце 19 века рекомендовали есть на завтрак и брать с собой в горы для восстановления сил. Конечно, речь идет о сугубо маркетинговых обещаниях. Если посмотреть на лакомство с научной точки зрения, то полезными свойствами отличается не молочный, а темный шоколад.

Исследователи во главе с микробиологом Маркусом М. Хаймесаатом из берлинской клиники Charité пришли к выводу, что темный шоколад обладает противовоспалительным действием, может снижать уровень сахара в крови, артериальное давление и уровень вредных жиров в крови у людей с диабетом или избыточным весом. Он может даже облегчать боль и симптомы гормонального нарушения СПКЯ, от которого страдают многие женщины. А вот те, кто борется с акне, должны знать, что шоколад может усугубить симптомы.

Кроме того, проведенное в Калифорнии исследование указывает на связь между снижением возрастного ухудшения памяти и растительными компонентами шоколада. Особенно полезны полифенолы – биологически активные вещества растительного происхождения, которые содержатся в какао в виде какао-флаванолов. Они стимулируют выработку оксида азота, что приводит к расслаблению и расширению кровеносных сосудов. Чтобы достичь заметного в

исследованиях эффекта, необходимо ежедневно потреблять не менее 200 миллиграммов какао-флаванолов, что соответствует 720 плиткам высокопроцентного (не менее 70 %) горького шоколада в год или 1800 плиткам молочного.

Однако даже темный шоколад содержит не только ценные растительные вещества, но и большое количество сахара, жира и калорий, что может привести к увеличению веса и повышенному риску сердечно-сосудистых заболеваний – то есть именно к тем проблемам, от которых флаванолы могли бы помочь. В общем, кусочек шоколада можно себе позволить, но исключительно для удовольствия, а не из соображений заботы о здоровье.

[швейцарский шоколад](#)

[шоколад](#)

[шоколад кайе](#)

[шоколадная фабрика в швейцарии](#)



[Зарина Салимова](#)

Zaryna Salimava

Статьи по теме

[Швейцарскому шоколаду «Тоблерон» исполнилось 100 лет](#)

[Шоколадный швейцарский экспресс](#)

[Шоколадные маршруты Швейцарии: Шарме, Люцерн, Невшатель](#)

[В прошлом году швейцарцы съели на семь плиток шоколада меньше](#)

[Lindt : швейцарско-шоколадное искушение](#)

[Швейцарский шоколад Cailler узнают за границей](#)

Source URL: <http://www.nashagazeta.ch/node/35616>