



# От фермы до тарелки: географические аспекты на примере шоколада

**Актуальность:** Современная гастрономия немыслима без понимания происхождения продуктов, их терруара и условий производства — это основа осознанной и этичной кулинарии.

**Объект исследования:** Шоколад как конечный пищевой продукт.

**Предмет исследования:** Географические факторы, влияющие на производственную цепочку, качество и свойства шоколада.

**Методы:** Анализ научной и отраслевой литературы, картографический метод, сравнительно-географический анализ, систематизация данных.

**Проблема:** Вкус и качество шоколада, который используют повара, напрямую зависят от географического происхождения какао-бобов.

**Цель:** изучить влияние географических факторов на свойства какао-бобов и проследить путь шоколада от терруара до гастрономии.

**Задачи:**

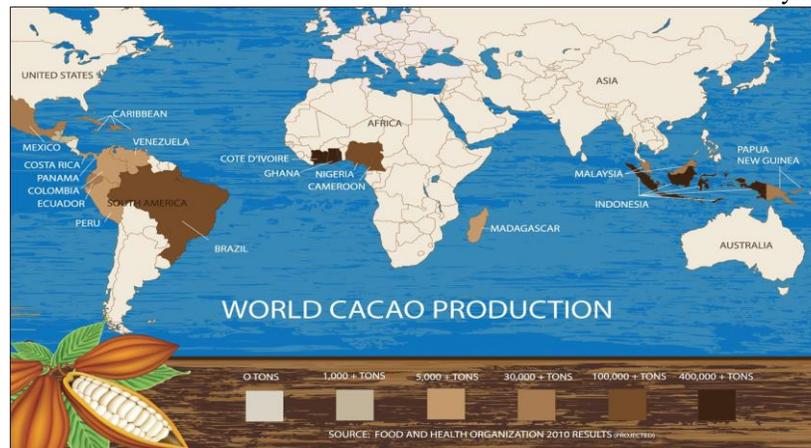
1. Охарактеризовать ареалы и условия выращивания какао-дерева (Theobroma cacao).
2. Проанализировать как терруар формирует вкус какао из разных регионов.
3. Проследить путь какао от плантации до ресторана.
4. Сформулировать практические выводы (чек-лист) для повара.

*Прокопенко София, 1 курс, гр. ПКД-52,  
Научный руководитель: Коришунова Е.Е., преподаватель географии  
Барнаульский кооперативный техникум, г. Барнаул*

Дерево Theobroma cacao растет только в узкой полосе влажных тропиков (20° с.ш. – 20° ю.ш.), где есть:

- Стабильно высокая температура (около 25°C).
- Обильные осадки и высокая влажность.
- Защита от прямого ветра.

Главный принцип для повара: Терруар (почва, климат, сорт какао) = Характер шоколада = Его идеальное применение на кухне.



Карта-схема «Шоколадный пояс мира»

**Терруар** (от фр. «земля») — совокупность природных факторов конкретной местности (климат, почва, рельеф), которые во взаимодействии с генетикой растения и трудом человека формируют уникальные свойства продукта.

Для повара это значит, что выбор шоколада из конкретного региона — это выбор определенной вкусовой палитры для своего блюда.

Основные мощности по переработке какао-бобов в какао-масло, какао-тертое и порошок исторически расположены не в странах-производителях, а в странах-потребителях:

**Европа** (Нидерланды, Германия, Бельгия): Мировые лидеры по объемам помола и производства шоколадной массы. Голландская технология алкализации (Dutch process) была создана именно здесь для смягчения вкуса.

**США:** Крупный переработчик и потребитель.

## Результаты:

Географические факторы выступают ключевым детерминирующим элементом на протяжении всего жизненного цикла шоколада.

Терруар, совокупность почв, микроклимата, топографии и экосистемы конкретного региона, закладывает первооснову вкусовой и ароматической палитры будущего шоколада, создавая неповторимый «почерк» происхождения.

Ориентируясь в географии шоколада, специалист получает возможность:

1. Считывать этикетку как подробную вкусовую карту.
2. Прогнозировать технологическое поведение ингредиента.
3. Создавать осмысленные, многослойные и этичные гастрономические концепции.
4. Выстраивать убедительные и подлинные истории о продукте для гостя.



Этапы производства шоколада

