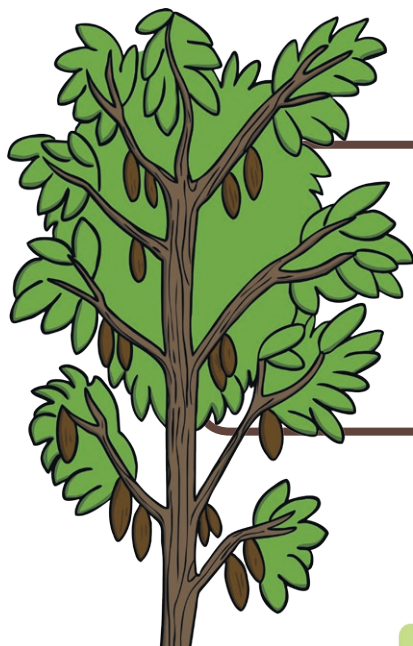


# Как производят шоколад?

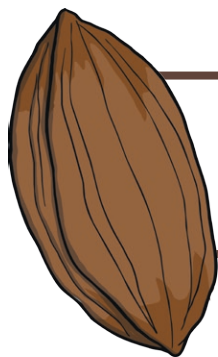




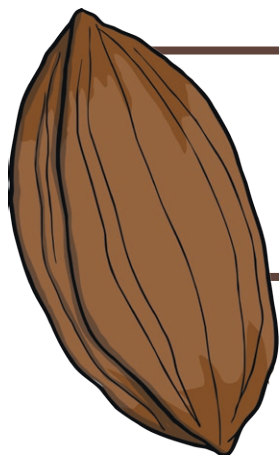
Всё начинается с  
какао-деревьев,  
которые выращиваются  
на больших плантациях  
в тропических регионах,  
например, в Бразилии.



Какао-деревья также выращиваются на крупных плантациях в Гане, Западной Африке.



Через шесть месяцев,  
когда какао-плоды  
созревают, их собирают



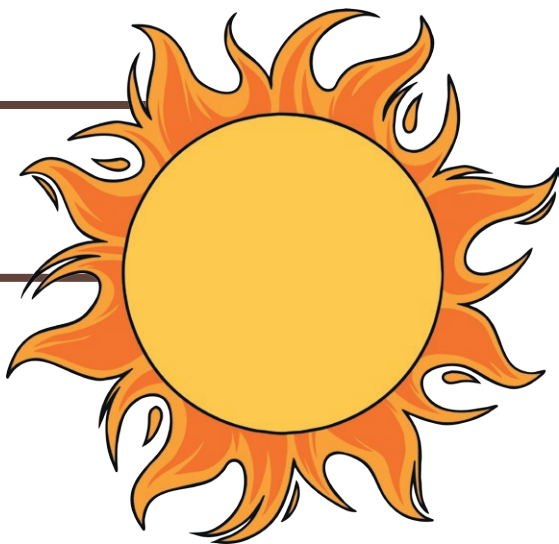
Для этого плоды разрезают  
мачете, и из них извлекают  
какао-бобы.



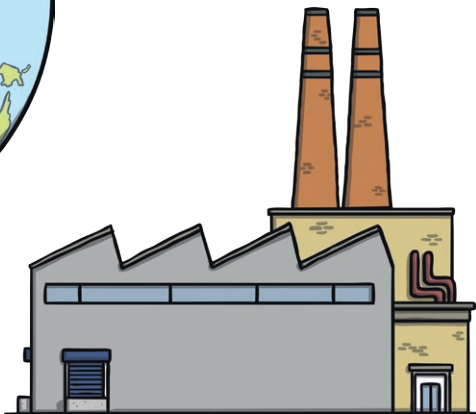
Затем бобы  
накрывают  
банановыми  
листьями  
и оставляют на  
пять дней для  
ферментации.



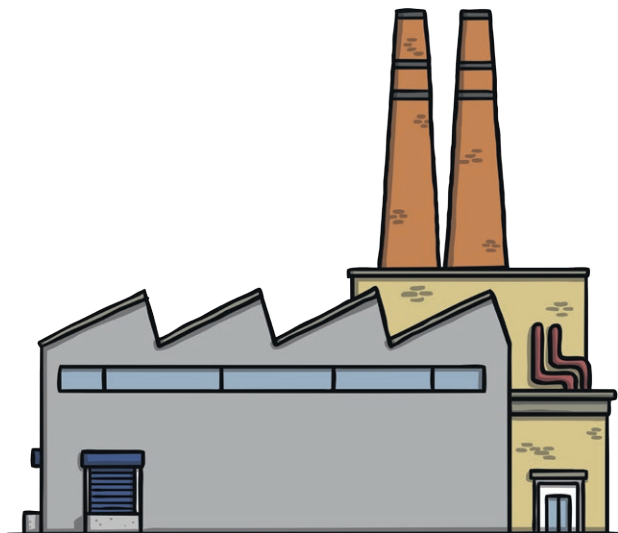
После этого бобы сушат на солнце.



Бобы отправляют на шоколадные фабрики по всему миру



На фабриках бобы очищают и обжаривают.



Бобы измельчают до получения густой жидкости. Для придания шоколаду приятного вкуса добавляются другие ингредиенты, такие как сахар и какао-масло.

Шоколад упаковывается и отправляется в магазины для продажи.

