Один из беспроигрышных путей покорить сердце не только женщины, но и мужчины, – бельгийский шоколад. Бельгийцы уже сотни лет являются лидирующими производителями вкуснейших шоколадных сладостей. Что же в их продукции такого особенного?

 В Италии есть оливковое масло, во Франции вино, в Германии сосиски. Все эти страны, окружающие Бельгию, сами выращивают оливки и виноград и разводят свиней, производство налажено здесь же. Вся продукция затем поступает в маленькие специализированные магазинчики и лавочки для продажи ценителям, которые могут отличить лучшее от всего остального. Производители шоколада в Бельгии делают то же самое.

 Практически во всем мире шоколад производится так же, как автомобили – на производственных линиях. Несмотря на то, что Марс и Сникерс все равно достаточно вкусные, они не идут ни в какое сравнение шоколадом, который делают бельгийские шоколатье. Они относятся к своей работе с таким же трепетом и с такой же отдачей, как производители вина во Франции или даже как художники.

 Методы производства шоколада в Старом Свете берут свое начало еще в 18 веке, однако именно в 1912 году один человек переменил современные представления о шоколаде. Шоколадный гений Жан Негауз, уроженец Бельгии, создал технологию, благодаря которой бельгийцы смогли превзойти все другие страны. Он создал пралине. Его идея была в том, чтобы сделать твёрдую шоколадную оболочку, кувертюр (т.е. глазурь), и наполнить ее нугой или кремом самых различных вкусов и ароматов. Он делал пралине с карамельными и кофейными начинками, с кокосом и орехом, но были и такие невероятные сочетания, которые до сих пор никто не может повторить, а их оригинальные рецепты, к сожалению, утеряны.

 Шоколадные магазины в Бельгии расскажут еще больше о том, почему они лучшие в мире и почему именно бельгийские шоколатье устанавливают мировые стандарты в производстве шоколада.

Кроме того, практически все крупные бельгийские производители шоколада, в том числе упомянутый выше **Neuhaus**, имеют онлайн-магазины, которые позволят покупателям насладиться настоящим шоколадом не только в отпуске.