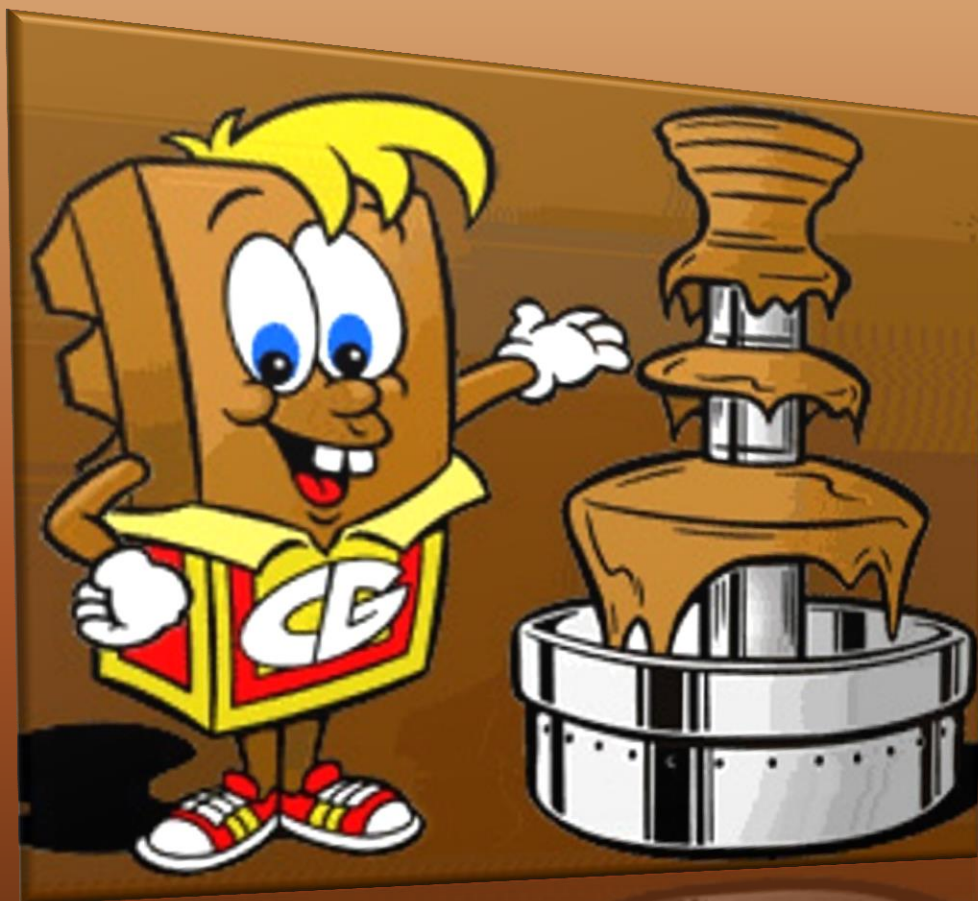


# CZEKOLADA



**Czekolada** (z łac. nahuatl xocolatl - gorzka woda) to wyrób cukierniczy sporządzany z miazgi kakaowej, tłuszczu kakaowego lub tłuszczu cukierniczego, środka słodzącego i innych dodatków. Produkowana najczęściej w formie tabliczek czekolady. Czekolada ma wysoką wartość energetyczną - 100 gramów to ok. 600 kcal.

# HISTORIA CZEKOLADY

Zacząło się 2500 lat temu  
w Meksyku.



Jako pierwsi poznali smak  
czekolady Indianie.  
To oni natrafili na nasiona  
kakaowca. Odkryli ich  
wspaniałą aromat.



# Kilka ciekawostek kakaowych:

- Drzewo kakaowe zaczyna owocować po 12 latach,  
a żyje do 40 lat.
- Wydajne drzewo produkuje  
ok. 20-25 jagód w ciągu roku,

Zbiór owoców z kakaowca



W starożytnych czasach Majowie, wpadli na pomysł prażenia i mielenia nasion. Następnie przygotowywali z nich napój. Taka czekolada przeznaczona była tylko dla osób najbogatszych.



Popularność nasion kakaowca wciąż rosła.  
W pewnym momencie ziarna stały się  
nawet środkiem płatniczym, jak złoto  
i pieniądze - można było nimi zapłacić za  
towary i usługi.



# CZEKOLADA W POLSCE

Do Polski czekolada trafiła dopiero w XVIII wieku  
sprowadzona przez Augusta II Mocnego.  
Na początku XIX wieku Polacy mogli spróbować  
pitnej czekolady wyprodukowanej przez  
Ernesta Karola Wedla.





# MOC CZEKOLADY

Czekolada poprawia nastrój, wywołuje uczucie zadowolenia, rozjaśnia umysł, zwiększa przyływ energii.

To właśnie zawarte w czekoladzie mikroelementy wpływają na stan psychiczny człowieka.



# SMA CZNEGO!!!

