

Dzieje czekolady sięgają tajemniczych kultur Olmeków, zamieszkujących terytorium współczesnego Meksyku 3000 lat temu, odkryto wtedy drzewa, z których owoców produkowano czekoladę. Majowie stosowali nasiona kakaowca do przygotowania gorzkiego i mocno przyprawionego napoju. Wykorzystywano go także jako ofiarę podczas świątecznych rytuałów przeprowadzanych przez kapłanów. Kultura Azteków zaadoptowała tradycję picia świętego napoju, który nazwano xocolatl (gorzka woda). Dla Azteków ten gorzki, ostry napój stanowił źródło mądrości i energii i był kojącym balsamem. Ziarna kakaowca z czasem zaczęły służyć jako lokalna waluta. W 1502 roku Krzysztof Kolumb otrzymał od Azteków worek ziaren kakaowca, w zamian za towary. Herman Cortes, podczas wyprawy do Nowego Świata, nie odnalazł azteckiej krainy złota, lecz zainteresował się ziarnem kakaowym i jego uprawą. Kilka lat poświęcił na eksploatację płynnego złota i założył kilka plantacji. W 1580 roku powstała w Hiszpanii pierwsza wytwórnia czekolady. Od tego czasu nastąpił gwałtowny rozwój jej produkcji i wyrób ten stał się popularny również w innych krajach Europy. Hiszpanie jako pierwsi dodali do płynnej czekolady min. cukier i wanilię. Napój ten szybko stał się modnym przysmakiem na hiszpańskim dworze i gościł tam przez prawie 100 lat.

Do początku rewolucji przemysłowej konsumpcja czekolady była przywilejem zarezerwowanym wyłącznie dla ludzi zamożnych. Spożywano sprasowane batony ze zmielonego ziarna

z dodatkami, pastylki oraz lody. We Włoszech przyrządzano nawet makarony z czekoladą i zupy czekoladowe. W 1679r. na dwór francuski trafiły po raz pierwszy pralinki. Ich nazwa wzięła się od kucharza nazwiskiem Pralin, który przyrządził ten smakołyk na stół Ludwika XIV. W XIX wieku odkryto nową technikę przyrządzania czekolady w formie tabliczki. Pierwszą tabliczkę czekolady wyprodukowano w fabryce



W NUMERZE:
DZIEJE CZEKOLADY - str.1
URODA W KUCHNI ZAKŁĘTA - str. 1
CZEKOLADA W LICZBACH - str. 1
KONKURS WALENTYNKOWY - str.2
CZEKOLADOWE MUZEA - str.2
CZEKOLADA A ZDROWIE - str.3
SŁODKIE PRZEPISY - str.3
CZEKOLADA W SZTUCE I NAUCE - str.4

Francois Louisa Caillera w Vevey, w Szwajcarii, w 1819 roku. W 1875 r. Daniel Perer wyprodukował mleczną czekoladę. We Włoszech po raz pierwszy dodano do niej migdały

i orzechy laskowe. Kolorowo opakowane bombonierki uważa się za wynalazek Belgów. W wieku XIX powstały najbardziej znane wytwórnie czekolady. Wtedy także zaczęto opracowywać technologię produkcji cukierków czekoladowych.

Pierwsze receptury pojawiły się jednak dopiero na początku XX wieku. W Polsce pierwsza czekolada powstała ok. 1859 r. Twórcą jej receptury był Ernest Karol Wedel. Od 1869 r. produkty wytwarzane w jego fabryce były oznakowane nazwiskiem

Wedel. W czasach PRL marka nie zniknęła, mimo że zakłady Wedla przemianowano na 22 Lipca. Czekolada stała się wówczas symbolem luksusu, towarem dostępnym wyłącznie na kartki.

Czekolada w liczbach

Najbardziej kosztowna czekolada na świecie jest czekolada o nazwie Porcelana, produkowana przez włoskiego producenta czekolady Amadei w cenie \$90 za 450 g. Jest to pierwsza czekolada, do której produkcji użyto ziaren kakaowca wyłącznie jednej odmiany.

Popularność czekolady na całym świecie jest naprawdę olbrzymia. Uwielbiają ją dzieci i dorośli. Jej spożycie stale rośnie. Pod koniec lat 80 spożywaliśmy ok. 2 kg czekolady w ciągu roku. W 2000 już 3,96!!! To i tak mało w porównaniu z Niemcami, którzy jedzą 10 kg czekolady rocznie, Austriakami i Belgami (9,8 kg) czy Duńczykami (8,3 kg). My Polacy i tak jesteśmy w tyle, zwłaszcza jeśli chodzi o spożycie czekolady. W roku 2010 roku zjedliśmy przeciętnie około 1,2kg wyrobów czekoladowych na głowę, dla porównania Szwajcarzy spożywają jej niemal dziesięciokrotnie więcej.



Uroda w kuchni zakłęta - Boska Pokusa

Czekolada to przyjemność dla ciała dzięki zawartości ziaren kakaowca zawartym w tym boskim smakołyku, ujędźnia on ciało wygładza nawilża oraz chroni przed starzeniem. Dlatego salony kosmetyczne wprowadzają do swej oferty czekoladowe masaże, maseczki i inne zabiegi z czekoladą w roli głównej Bo



kto nie chce być wiecznie piękny i młody ??? Maseczka czekoladowa Rozpuszczoną w kąpeli wodnej czekoladę wsmarować pędzelkiem w skórę twarzy dla wzmocnienia efektu można dodać cynamonu który pobudza krążenie w tkankach. Po 15 minutach zmyć wodą.

Z życia szkoły od kuchni - Przez żołądek do serca

Casanova uważał, iż czekolada jest "eliksirem miłości" i pijał ją zamiast szampana. Czekolada istotnie poprawia nastrój, wywołuje uczucie zadowolenia, rozjaśnia umysł, zwiększa przyływ energii. Udowodniono, że biochemiczne zmiany w naszym mózgu po zjedzeniu czekolady nie różnią się istotnie od tych w stanie zakochania. Na czym polega ta "czekoladaowa chemia"? Otóż zawarte w czekoladzie mikroelementy wpływają na stan psychiczny człowieka. Magnez reguluje sprawność komórek nerwowych, a cynk i selen zwiększają wydzielanie endorfin - naturalnych substancji znieczulających i odpowiedzialnych za odczuwanie szczęścia. Ponadto czekolada pobudza wydzielanie serotoniny, dzięki czemu czujemy znaczny przyływ energii i mamy lepszy humor.

Dzień Czekolady jest obchodzony 12 kwietnia, ale to właśnie w Dniu Zakochanych czekolada królowała wśród innych słodkości podczas szkolnego konkursu gastronomicznego.

14 lutego odbył się konkurs walentynkowy PRZEZ ŻOŁĄDEK DO SERCA.

To już trzecia edycja cieszącego się ogromną popularnością konkursu gastronomicznego, w tym roku rywalizowało ze sobą 11 zespołów dwuosobowych.. Uczestnicy mieli za zadanie przygotować deser i odpowiednio go zaprezentować poprzez sposób podania oraz walentynkową nazwę. Uczniowie stanęli na wysokości zadania i przygotowali wspaniałe, fantazyjnie nazwane i wyglądające desery, które przepelnione były słodyczą - jak na desery przystało. Ciężko było wyłonić zwycięzców, ale niestety nie mogli wygrać wszyscy, tak więc.... oto zwycięzcy, którym gratulujemy:



I miejsce zdobyli: Adrian Sztymon i Krzysztof Pojda z klasy II d T za wyjątkowo smaczne i atrakcyjne "Sakiewki miłości z karmelowym pocałunkiem"

II miejsce zdobyły: Marzena Kajzerek i Beata Grzywa z klasy III d T wykonując artystyczne łabędzie z ciasta ptysiowego pt: "Fantazja Miłości"

III miejsce zdobyły: Martyna Wantuła i Martyna Zuber z klasy II e T prezentując potrawę "Czekoladowy Pocałunek" - czekoladowe niebo w gębie!



Ponadto wyróżnienia dla Agnieszki Metryki i Dominiki Tomczak z klasy I c T za deser "Tulipanowe Love" z samodzielnie zrobionych czekoladowych

tulipanów, a także dla Anety Tomala i Moniki Piątkowskiej z klasy II d T za deser "Wodospad Miłości" - niezwykle widowisko z udziałem kokosa.

NAJBARDZIEJ ZNANE MUZEA CZEKOLADY W EUROPIE

Dla osób, które kochają czekoladę oraz kochają podróże, cóż może być lepszego niż muzeum czekolady?

1) NIEMCY - Muzeum Czekolady w Kolonii - futurystyczny budynek daje zwiedzającym trzy piętra czekoladowej rozkoszy - można zobaczyć gigantyczną fontannę czekoladową, palmiarnię z drzewami kakaowca, fabrykę czekolady, gdzie można otrzymać miniaturową tabliczkę słodkości,
2) FRANCJA - Musee les Secrets du Chocolat; Geispolsheim - muzeum równie eleganckie jak kraj, który reprezentuje. W sklepie z pamiątkami

można zakupić czekoladowy makaron, ocet, a nawet piwo o smaku czekolady.
3) HISZPANIA - Museu de la Xocolata w Barcelonie - Rzeźby w tym muzeum są tak imponujące, że zapomnisz patrzeć na czekoladę. Tematy z zakresu kopii poważnych dzieł religijnych do kapryśnych postaci z kreskówek.
4) CZECHY - ChocoStory Chocolate Museum w Pradze - czekolada jest ucztą dla podniebienia, ale to muzeum jest również ucztą dla oczu - aż ciężko wybrać czy najpierw zobaczyć kolekcję wspaniałych zabytkowych opakowań czy pokazy produkcji czekolady.

BELGIA - CZEKOLADOWE KRÓLESTWO

Bez wątplenia imperium czekoladowym jest Belgia. W tym małym kraju znajduje się 2000 sklepów wyłącznie z czekoladą, 16 muzeów poświęconych czekoladzie i 12 fabryk czekolady.

1) Muzeum Czekolady "Choco Story" w Brugii, mieszczące się w budynku starej winiarni, gdzie można poznać historię produkcji czekolady trwającą od 1480 roku. W Brugii znajdują się setki małych sklepików i kawiarenek, w których można skosztować tego specjału. Tutaj również odbywa się festiwal czekolady, na którym prezentowane są wyroby blisko 50 wytwórców.



2) Museum of Cocoa and Chocolate - Muzeum Kakako i Czekolady w Brukseli - tutaj można zapoznać się z procesem wytwarzania czekolady począwszy od zebrania ziaren kakao, ich obróbką aż do uzyskani efektu końcowego.

(Na zdj. Muzeum w Brukseli - zbiory własne)



"Czekolada a zdrowie" oraz Słodkie przepisy

Masa kakaowa = 800 różnych cząsteczek! Odżywczy skarb, źródło: mikroelementów, stymulantów, antydepresantów!

Czy czekolada oprócz poprawy nastroju może zapobiegać nowotworom, udarowi mózgu, a nawet działać przeciwkaszlowo?

Czekolada jest bogatym źródłem antyoksydantów, zawiera ich nawet więcej niż czerwone wino, które jest słynnym i często podawanym przykładem źródła tego prozdrowotnego składnika. Antyoksydanty neutralizują wolne rodniki i w ten sposób chronią nasz organizm przed zgubnym wpływem ich działania, chroniąc nas przed nowotworami i udarem mózgu.

Wolne rodniki to bardzo reaktywne cząsteczki tlenu, które powstają jako produkt uboczny wielu przemian metabolicznych zachodzących w

naszym organizmie. Wolne rodniki w nadmiernym stężeniu uszkadzają komórki ciała sprzyjając powstawaniu wielu chorób.



1. Mikroelementy

Te niezbędne elementy muszą być obecne w wystarczających ilościach w naszej diecie, ponieważ organizm nie może ich syntezować:
+ 8 aminokwasów egzogennych
+ witaminy: A, B1, B2 i E
+ minerały: żelazo, magnez, potas, fosfor, wapń
30g gorzkiej czekolady przynosi 22% zalecanego dziennego spożycia magnezu i 23% żelaza

2. Stymulanty:

Kakao zawiera wiele składników, które mają stymulujący wpływ na ciało i umysł:
A. Kofeina - stymulant siły, układu pokarmowego i mózgu
B. Teobromina - stymulant wolniej przyswajalny niż kofeina, jej działanie jest więc bardziej rozłożone w czasie. Ponadto ma silne działanie przeciwkaszlowe
C. Teofilina - niewielki stymulant, który można znaleźć w herbacie i kakao

3. Antydepresanty

A. Cukier

 - inicjuje

wydzielanie hormonu, który wysyła wiadomość o dobrym samopoczuciu od naszego mózgu do ciała

B. Magnez zapewnia równowagę centralnego układu nerwowego, jego brak jest przyczyną

skurczów mięśni i stresu

C. Anandamid - ta pochodna kwasu tłuszczowego znajduje się też w konopii indyjskiej, lecz w czekoladzie obecna jest w tak niewielkich ilościach, że trzeba by było zjeść kilka kilogramów czekolady, by poczuć efekt

Gorąca, słodka czekolada

Składniki:

pół tabliczki czekolady gorzkiej
pół tabliczki czekolady mlecznej
700ml mleka
200ml śmietanki kremówki
1 opakowanie cukru waniliowego
bita śmietana Czekoladę zetrzeć na tarce. Mleko zagotować ze śmietaną i cukrem waniliowym. Dodać czekoladę i mieszać do rozpuszczenia. Do wysokich

szklanek wlać czekoladę, udekorować bitą śmietaną i czekoladą. Składniki:
- 0.3 l mleka
- pół tabliczki gorzkiej czekolady
- łyżka śmietany kremówki
- miód, cynamon, wanilia
- bita śmietana i kakao do dekoracji

Mleko zagotuj, gdy ostygnie dodaj śmietaną i wymieszaj dokładnie.

Następnie znów pogrzewając dodawaj czekoladę w małych kawałkach, podgrzewaj do momentu gdy czekolada się dokładnie rozpuści. By czekolada była słodka można dodać miód, cynamon lub wanilię (w zależności od uznania). Gotowy napój dekorować bitą śmietaną i kakao.

Mus czekoladowy

Składniki:

200 g gorzkiej czekolady
4 jajka
250 ml schłodzonej śmietanki 36%
1/3 szklanki cukru pudru
1/4 szklanki mleka
1 łyżka cukru waniliowego do dekoracji - 100 ml śmietanki kremówki
sos czekoladowy
Czekoladę razem z mlekiem rozpuścić (mieszając) w kąpeli

wodnej. Przystudzić Żółtka utrzeć z cukrem waniliowym, połączyć z letnią czekoladą. Śmietankę ubić, dodać do masy czekoladowej i delikatnie wymieszać. Białka ubić, pod koniec ubijania dodać cukier. Pianę porcjami delikatnie wmixować do kremu czekoladowego. Mus przełożyć do pucharków i schłodzić. Przed podaniem udekorować.



Cake Pops

Składniki:

400g suchego pokruszonego ciasta (biszkopt, babka, muffinki itp.)
125g serka mascarpone
80g kremu czekoladowego (np. nutella)
1,5 łyżki oleju
300g czekolady cukrowe posypki, mazaki, M&M, kokos
Patyczki do lizaków lub szaszłyków

Sposób

przyrządzenia:

Ciasto pokruszyć. W dużym naczyniu wymieszać serek mascarpone z kremem czekoladowym i dodać pokruszone ciasto całość zagnieść uformować kulę owinąć

folią spożywczą i włożyć do zamrażarki na 15 minut. Po tym czasie wyjąć z zamrażarki łyżką do lodów uformować równe kule i znów schłodzić przez 15 minut w zamrażalce. Rozpuścić czekoladę z dodatkiem oleju w kąpeli wodnej, zanurzyć w niej patyczki i wbić je do ciastkowych kul i znów schłodzić przez 15 minut. Po tym czasie ciastkowe lizaki wyciągnąć pojedynczo z zamrażarki zanurzyć całe w czekoladzie delikatnie strząsnąć nadmiar czekolady i ozdobić według własnej fantazji cake pops najlepiej przechowywać w lodowce maksymalnie do 7 dni



Jak smakuje czekolada w sztuce i nauce

Ten wyrób cukierniczy jest bardzo interesujący dla każdego człowieka także bardziej wnikliwego...

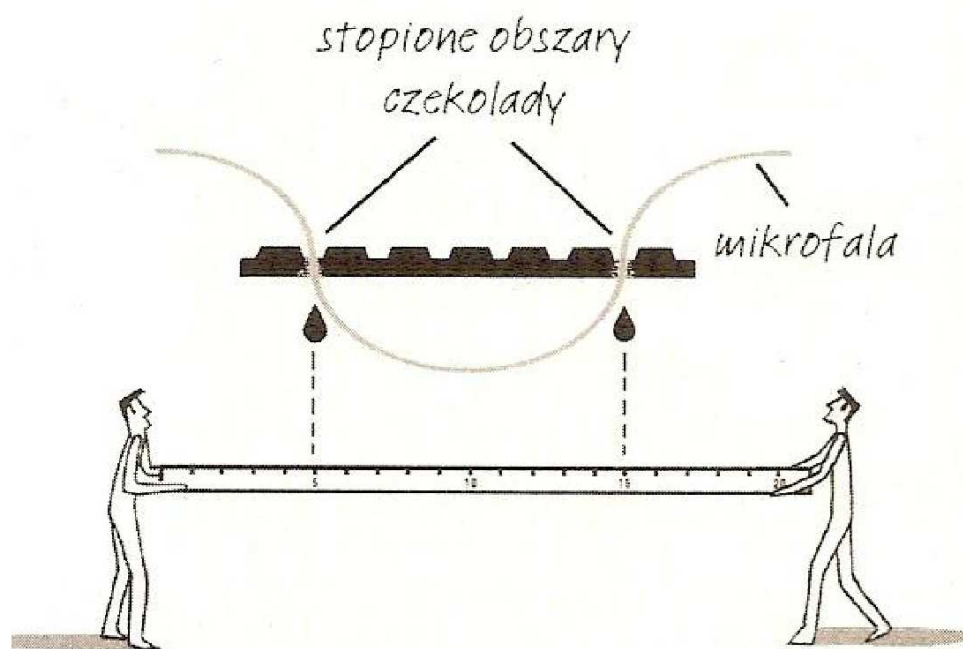
Jak obliczyć prędkość światła za pomocą tabliczki czekolady i mikrofalówki...? Jak to zrobić ?

Domowa mikrofalowa standardowo pracuje z częstotliwością 2,45 gigaherców. To znaczy, że w przeciągu jednej sekundy przez jeden punkt przechodzi (2.450.000.000/1s) pełnych drgań). Tabliczka dłuższa niż 15cm doskonale nadaje się do mierzenia prędkości światła, a więc : Wyjmujemy talerz obrotowy z mikrofalówki i wkładamy czekoladę tak, aby przez cały czas była w tym samym położeniu. Zamykamy drzwiczki i podgrzewamy przez 10-30 sekund.

Po tym czasie widać miejsca, w których czekolada się stopiła. Zmierz odległość między dwoma gorącymi miejscami i

mnożymy odległość przez dwa. Na koniec mnożymy wynik (na metry) przez (2 450 000 000 Hz) I już!

Zapewne liczba będzie nieco różnić się od 299792 458 m/s ale, jak na zastosowane narzędzia wynik jest bardzo zbliżony do prędkości światła w próżni. Niestety, po doświadczeniu czekolada może się nie nadawać do jedzenia. Ale wiadomo, nauka wymaga ofiar i czasu.
(Źródło - Mick O'Hare - Skamieniałość z chomika. Zrób to sam!)



Czekolada pojawia się nie tylko na naszych talerzach w postaci napojów, deserów, czy ciast. Czekolada to również motyw pojawiający się w filmach, literaturze, a także malarstwie.
W filmach

czekolada zabłysnęła w.: Charlie i fabryka czekolady" - "Dzień czekolady" "Czekolada" W **książkach** słynie m.in: u Katarzyny Majgier "Gdybym była czekoladą" czy Lesley Lokko "Gorzka czekolada" W **malarstwie** i

grafice internetowej "Dziewczyna z czekoladą" Jeantienne Liotard (1744) A Portugalskie browary piwne Sarges są właścicielami pierwszej na świecie strony internetowej zrobionej tylko z czekolady tak jak i smak piwa.



CZEKOLADOWE

"Życie jest jak pudełko czekoladek - nigdy nie wiesz co Ci się trafi."

Forrest Gump

AFORYZMY:

"Nie wiercie, że czekolada jest substytutem miłości. Miłość to substytut czekolady."

Miranda Ingram

Moda o smaku czekolady

W Szanghaju w ramach najśrodszej imprezy świata - *Salon du Chocolat* odbył się pokaz czekoladowej mody. Modelki prezentowały naprawdę niesamowite rzeczy: gorsety, torebki, wachlarze, spódniczki i mnóstwo ubrań i dodatków.

Wywodzi się ten pokaz z Paryża, gdzie organizowany jest od 1994 roku. Impreza od czasu do czasu pojawiała się też w innych miastach świata, jak Moskwa, Nowy Jork, Tokio i Pekin.

Rekord Guinnessa

12 października, 2011r w Wielkiej Brytanii, firma Thorntons, pobiła rekord Guinnessa tworząc rekordową tabliczkę czekolady, która jest kwadratem, a jeden bok mierzy 4 m. Waży 5 ton i 792kg, czyli mniej więcej tyle ile dwa słonie. Ma 29 milionów kalorii, i można by z niej wykroić 72 405 tabliczek. Poprzedni rekord Guinnessa wynosił 5 ton i 529kg. Dzień odświeżenia największej czekolady świata zbiegł się z tyg. czekolady (10-16 października).



Wydanie specjalne "Dwójki od Kuchni przygotowały Natalia Krypczyk, Edyta Gorażdża, Magda Choroba i Patrycja Pogoda z klasy 3CT pod opieką mgr inż. Emilii Antończyk.

