



*DZIEŃ
CZEKOLADY*

W Polsce Dzień
Czekolady obchodzimy
12 kwietnia. Jest to
uhonorowanie jednego
z najbardziej lubianych
słodkich przysmaków.
Czekolada jest nie tylko
pyszna ale również
potrafi poprawić
samopoczucie.



Co to jest czekolada?



Czekolada to wyrób cukierniczy, który powstaje z miazgi kakaowej, tłuszczu kakaowego, środka słodzącego oraz innych dodatków.

By powstała czekolada potrzebujemy kakao, które uzyskujemy z kakaowca...



Kakaowiec jest dużym krzewem lub małym drzewem. Jego owoce to jagody okryte grubą łupiną, które zawierają w swoim wnętrzu nasiona wykorzystywane do produkcji czekolady.



Jak wyglądają ziarna kakaowca?



Historia czekolady

Uważa się, że bardzo dawno temu odkrywcami czekolady byli Aztekowie- to w ich kulturze występował napój z ziaren rozłuszczonego kakaowca nazywany Xocolatl. Początkowo napój kakaowy nie przypominał w smaku współczesnej czekolady- był gorzki, gdyż nie znano cukru.





Gorzkie kakao nie przypadło do gustu mieszkańcom Europy. Dopiero jego mocno roztarte ziarna z dodatkiem tłuszczu i miodu pozwoliły na uzyskanie słodkiego produktu, który jest znany do dziś. Jego nazwę zapożyczono od Azteków zmieniając nieco wymowę z Xococalit na Chocolate.

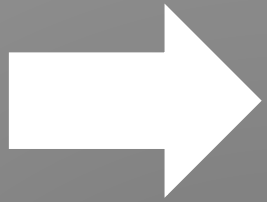
Historia czekolady w Polsce

Najważniejszym momentem w historii polskiej czekolady był rok 1851. Właśnie wtedy Karol Wedel w Warszawie otworzył swój sklep oraz fabrykę tego przysmaku. Drugą ważną osobą dla „polskiej czekolady” był Adam Piasecki zwany „królem czekolady”- to on otworzył w Krakowie fabrykę czekolady „Wawel”.

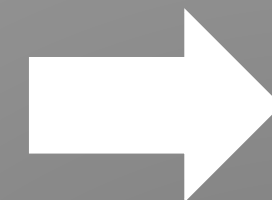


Jak powstaje czekolada?

Sprowadzenie ziaren kakaowca z krajów gdzie jest uprawiany. Zazwyczaj ziarna transportuje się drogą morską za pomocą statków.



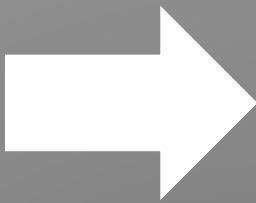
Sortowanie- ziarna, które dotarły do właściwego odbiorcy muszą zostać starannie oczyszczone z małych kamyczków, kawałków drewna, gałązek. Na tym etapie ziarna dzielone są na dwa gatunki.



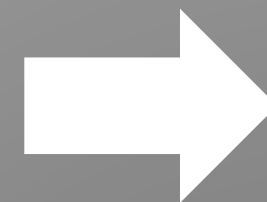
Prażenie ziaren-
pod wpływem
temperatury z
ziaren kakaowca
wydobywa się
aromat, który ma
wpływ na
późniejszy smak
czekolady.



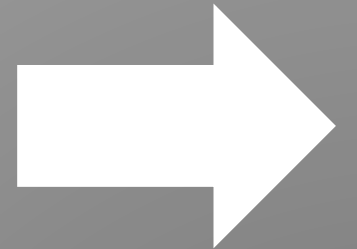
Śrutowanie i odwieranie łuski- czekolada tworzona jest z ziaren kakao, z których trzeba usunąć łuski. Do tego celu służy śrutowanie czyli przełamanie ziarna, następnie oddzielona lekka łupka jest wywiewana przez strumień powietrza.



**Rozdrobnienie
ziaren i mieszanie
powstałej masy
kakaowej- te dwie
czynności można
wykonać za
pomocą
kamiennego młyna.**



**Dojrzewanie
czekolady-** po
wcześniejszych
procesach formuje się
bloki czekoladowe,
które muszą
leżakować kilka
tygodni, aby uzyskać
właściwy aromat.



**Temperowanie
czekolady-** proces
polegający na
podgrzaniu
czekolady, a
następnie jej
schłodzeniu.



**Formowanie
tabliczek i
pakowanie-** czekolada
przelewana jest do
form w odpowiednim
kształcie, a następnie
po zastygnięciu
pakowana.



Rodzaje czekolady



Czekolada gorzka-
charakteryzuje się
ciemnym kolorem
oraz dużą zawartością
kakao, jest bardziej
pikantna i lekko
gorzka w smaku, nie
zawiera mleka.

**Czekolada
mleczna-**
czekolada ta jest
jaśniejsza w
kolorze, do jej
wykonania
wykorzystuje się
masło kakaowe,
masę kakaową,
cukier oraz
mleko.





Czekolada rubinowa-
nazywana inaczej
różową, jest lekko
kwaśna i orzeźwiająca a
przy tym delikatna w
smaku. Po jej zjedzeniu
można wyczuć
naturalny smak
owoców jagodowych.



Czekolada biała- w przeciwieństwie do innych czekolad nie zawiera miazgi kakaowej, do jej stworzenia używa się sam tłuszcz kakaowy, mleko i cukier. Jest bardzo słodka, a dzięki zawartości masła kakaowego świetnie rozpływa się w ustach.

Czekolada deserowa-
zawiera dużą ilość kakao
głównie w postaci
miazgi. Do jej produkcji
wykorzystuje się
dodatkowo takie
składniki jak: masło
kakaowe, cukier a
czasami dodatki
smakowe.



Dodatki do czekolad



Fontanna czekoladowa



Czekoladowe desery



Tort czekoladowy



Muffiny czekoladowe



Mus z białej czekolady z
truskawkami



Ciasteczka czekoladowe



Babka czekoladowa



Trufle czekoladowe

Arcydzieła z czekolady





Słodkie miejsca na mapie



Muzeum
Czekolady
w Poznaniu

Fabryka
Wedla w
Warszawie





Pijalnia
czekolady
w
Korczynie

Manufaktura
czekolady w
Warszawie





Fabryka
czekolady
Wawel pod
Krakowem

Czekolada a zdrowie

Czekolada wpływa na nasz nastrój i to nie tylko dlatego, że doskonale nam smakuje. Zawiera substancje, które poprawiają nasze samopoczucie. Zawarte w niej minerały sprawiają, że stajemy się spokojniejsi. Czekolada to ogromna dawka energii, jest idealna gdy czujemy się zmęczeni.



UWAGA!

Nie wolno przesadzać z ilością zjadanej czekolady, ponieważ każda czekolada zawiera sporą ilość cukru i tłuszczu, który sprzyja powstawaniu nadwagi, otyłości i cukrzycy.



Ciekawostki

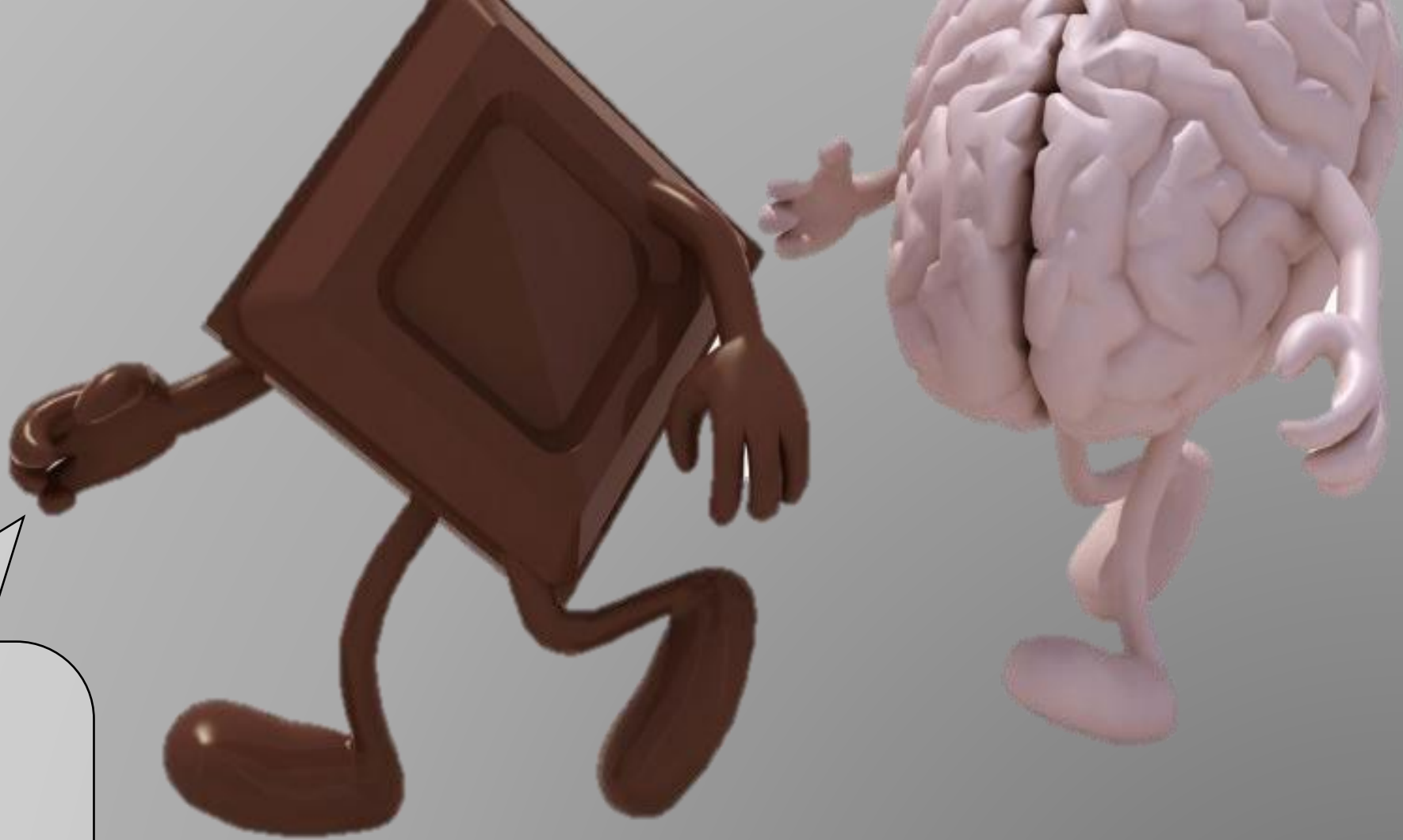


Największą tabliczkę czekolady na świecie wyprodukowano w USA. Ważyła ona 5443kg ma 6,4m długości i prawie metr grubości.

Drzewo kakaowca dożywa nawet 200 lat ale tylko przez 25 lat swojego życia rodzi nasiona, z których wytwarzana jest czekolada.



Badania wykazują, że
gorzka czekolada
korzystnie wpływa na
pamięć, koncentrację uwagi
oraz czas reakcji.





Czekolada jest również wykorzystywana w branży kosmetycznej, poprawia ona wygląd skóry oraz działa relaksująco, odżywczo i nawilżająco.

Zagadki

Słodka, w tabliczkach występuje,
świetnie dzieciom zawsze smakuje. (czekolada)

Często ciepłutkie pijemy rano
W czekoladzie znajdziemy go nie mało. (kakao)

Bieluteńki niczym śnieżek,
słodki niesłychanie,
dodawany do herbaty
W czekoladzie też go mamy. (cukier)



Zabawa „Prawda” czy „Fałsz”



1. Czekolada to przepyszne warzywo.
2. Czekolada nie zawiera cukru.
3. Do produkcji czekolady wykorzystuje się ziarna kakao.
4. Czekoladę możemy kupić w bibliotece.
5. Wśród czekolad występuje też ta w kolorze różowym.
6. Czekoladę stosuje się w gabinetach kosmetycznych.
7. Czekolada poprawia samopoczucie.
8. Zbyt duża ilość zjadanej czekolady może prowadzić do otyłości.
9. Czekolada występuje między innymi w tabliczkach.
10. Czekolada to świetne danie obiadowe.

Zabawa „Sortowanie ziaren na czekoladę”

Nauczycielka przygotowuje materiałowy worek do którego wsypuje ziarna kakaowca, ziarna kukurydzy, fasole czerwoną, fasole białą, soczewice białą, czerwoną, pestki dyni. Każde dziecko otrzymuje dwie miseczki plastikowe, worek ustawiony jest na środku a zadaniem dzieci jest wybranie do jednej miseczki ziaren kakaowca a do drugiej pozostałych nasion.



Propozycja pracy plastycznej

Potrzebne materiały: wkład po jajkach (10 sztuk), farba, bibuła, klej, kolorowa posypka.

Wykonanie: nauczycielka przygotowuje dla dzieci dolną część wkładu po jajkach, która posłuży jako imitacja tabliczki czekolady. Dzieci według własnej inwencji twórczej malują swoją wymarzoną czekoladę. Do wyschniętej tabliczki czekolady dzieci według własnego upodobania przyklejają kulki bibuły w różnych kolorach, które będą tworzyć dodatki do czekolady (np. orzechy, winogrona). Całość można przyozdobić kolorową posypką.