

# ŚWIATOWY DZIEŃ CZEKOLADY 2020 ☺

## CIEKAWOSTKI

### **1. NAJLEPSZE KAKAO POCHODZI Z GHANY**

Niektóre marki czekolad (jak na przykład E.Wedel) do swoich wyrobów wykorzystują kakao z Ghany. Dlaczego? Ziarna kakaowca są tam najwyższej jakości i nie mają żadnych obcych posmaków (pleśniowego, dymnego czy ziemistego). Ponadto ziarno z Ghany w porównaniu z tym z Wybrzeża Kości Słoniowej jest większe i ma wyższą zawartość tłuszczu, a to niewątpliwie wpływ na ostateczny smak czekolady, którą wybieramy.

### **2. ZAPACH CZEKOLADY**

Psycholog Neil Martin z Uniwersytetu Middlesex stoi na czele instytutu zajmującego się zmysłem węchu. W specjalnym urządzeniu w swoim laboratorium Martin podgrzewa substancje zapachowe, a następnie rozprowadza je w pomieszczeniach. Udało mu się zbadać wpływ czekolady na funkcjonowanie mózgu (1). Wykorzystując metodę elektroencefalografii (EEG), Martin rejestrował częstotliwość fal mózgowych, jakie występowały u badanych podczas wdychania powietrza. Zauważył, że zapach czekolady prowadził do zmniejszenia aktywności fal mózgowych zwanych theta, które – jak się powszechnie uważa – odpowiadają za rozluźnienie. Fale te są najczęściej występującymi falami mózgowymi podczas medytacji, transu, hipnozy, intensywnego marzenia i silnych, ale pozytywnych emocji.

### **3. ELEMENT SZTUKI I MODY**

Wyroby czekoladowe stanowią niezwykły element sztuki. Czekoladowe arcydzieła wystawiane są nawet w największych muzeach. Dieter Roth, Janine Antoni, Warren Laine, jak też nasi polscy mistrzowie cukiernictwa – Joanna Klimas-Profus wraz z Januszem Profusem, urzekają zarówno obrazami, rzeźbami, jak i strojami z czekolady. Do stworzenia swoich prac, wykorzystują czekoladę w jej najróżniejszych wcieleniach – od płynnej, aksamitnej masy do stałej, sztywnej tabliczki. Tworząc swoje kompozycje łączą fascynujący świat cukiernictwa z bezgranicznym światem sztuki.

## JAK POWSTAJE CZEKOLADA?

Ziarna kakaowca po zerwaniu są poddawane krótkiemu etapowi fermentacji w specjalnych zbiornikach, po czym są one suszone a następnie prażone w wysokiej temperaturze. To ten proces nadaje im smaku oraz aromatu, znika na tym etapie kwaśny smak. Wysuszone ziarna się kruszone i pozbawiane łusek. Proces trwa aż do uzyskania konsystencji gęstego płynu. Gdyby je utwardzić powstanie tak zwana miazga kakaowa. Miazgę tę po tłoczeniu przerabia się do postaci masła kakaowego. Do tej pory każda czekolada szła tą samą linią produkcyjną i od tego momentu zacznie dopiero nabierać finalnego kształtu.

