Czekoladowe ciekawostki:

- nazwa **„chocolate”** wywodzi się z języka Azteków i słowa „Xocolatl”, znaczącego… „gorzka woda”;
- **pierwszą tabliczkę czekolady** zrobiła angielska firma Cadbury w 1842 roku;
- **największą tabliczkę czekolady** (5 792 i pół kilograma) zrobiono w Alfreton, Derbyshire, UK w 2011 roku, podobno miała ona 29 milionów kalorii!!!
- **największa rzeźba z czekolady** powstała w Kalifornii i przedstawia replikę starożytnej świątyni Majów, a waży 8 ton 273 kg;
- za **najdroższą na świecie tabliczkę** czekolady uznano ponad stuletnią czekoladę kapitana Roberta Scott'a z jego pierwszej wyprawy na Antarktykę, a sprzedano ją w 2001 roku za 687$;
- **największy sklep z czekoladą** (o powierzchni 900 m2) znajduje się w Dubaju, jeździ po nim specjalny cukierkowy samochód, a na środku sklepu znajduje się drzewko zrobione z czekolady (aż żal, że to tak daleko od nas…);
- za **stolicę czekolady** uznaje się Belgię, podobno jeden mieszkaniec tego kraju zjada rocznie 8 kilogramów tego smakołyku;
- **największa na świecie fontanna** czekoladowa znajduje się w hotelu w Las Vegas, mierzy ponad 8 metrów wysokości i pompuje jednocześnie białą, mleczną i ciemną czekoladę;
- w Europie znajdziemy kilka **muzeów czekolady**, przedstawiających jej historię; do najsłynniejszych należą muzea w Kalifornii, Kolonii, Barcelonie, a w Polsce – w Poznaniu;
- już sam zapach czekolady pozwala nam się odprężyć, ponieważ wpływa pozytywnie na fale mózgowe odpowiedzialne za relaks; na uniwersytecie w Harvardzie powstał nawet specjalny inhalator, który pozwala delektować się czekoladą (bez ryzyka nadmiernego przytycia!);
- istnieje nauka zwana **„czekologią”**, według której można określić charakter człowieka na podstawie jego ulubionego smaku czekolady: czekoladę białą lubią osoby odznaczające się poczuciem sprawiedliwości i darzące innych sympatią; miłośnicy czekolady mlecznej to romantycy, zaś czekolady gorzkiej to osoby godne zaufania i szanowani fachowcy; jeśli ktoś lubi wszystkie rodzaje czekolady jest osobą towarzyską i nowoczesną;
- czekolada jest szkodliwa dla zwierząt ze względu na zawartą w niej teobrominę.

Kamil Będkowski kl. 6 a

Z okazji **Święta Czekolady** przedstawiamy Wam **przepis na czekoladowe muffinki**. Już niedługo uczestnicy warsztatów kulinarnych wykonają je pod bacznym okiem p. Kaliszuk i p. Wrońskiej – Radosz, a my będziemy mogli je kupić w naszym sklepiku. Niecierpliwi mogą wcześniej wypróbować przepis.

Muffinki czekoladowe

Składniki (20 sztuk):
5 jajek, 1 szklanka cukru, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 1½ szklanki mąki, ½ szklanki kakao, szklanka oleju, ½ szklanki wrzącej wody.

Przygotowanie:
Miksujemy jajka z cukrem. Wlewamy olej zmieszany z wrzącą wodą. Następnie wsypujemy przesianą mąkę z kakao i proszkiem do pieczenia. Wolno mieszamy do uzyskania jednolitej masy, którą wlewamy do foremek. Pieczemy w piekarniku przez 20-25 minut w 180 C.