

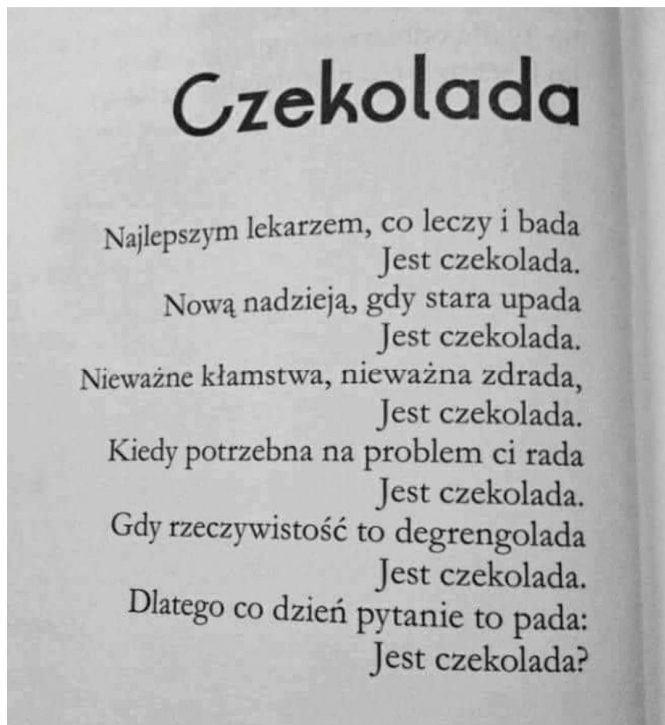
01.06.2020r.- Świątlica ZSG

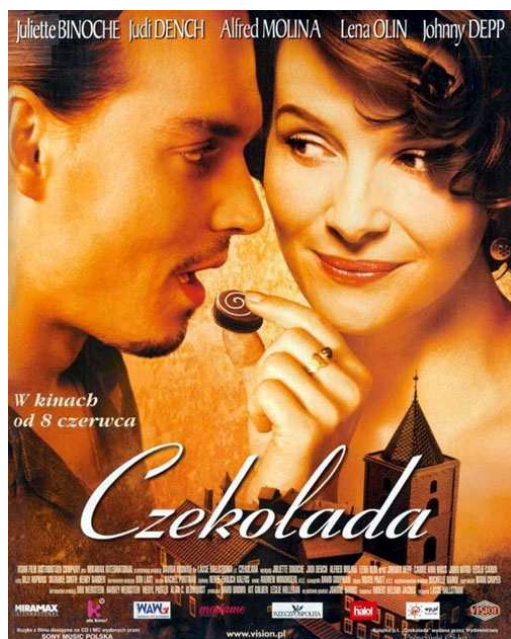
1. Zaczyna się czerwiec, zawsze bardzo przyjemnie Dniem Dziecka, niech to będzie wspaniały dzień , pogodny, z muzyką, zabawą, wspomnieniami fajnych zdjęć z wczesnego dzieciństwa, łakociami. Dziś o czekoladzie, na początek taniec:

„Chocolate choco choco”



<https://www.youtube.com/watch?v=IFWysdCgVNg>





2. Zawsze warto obejrzeć na nowo film „Czekolada”.

Wielu z nas zastanawiało się z pewnością nad czynnikami, które wpływają na to, że film ogląda się z przyjemnością. Jednym z nich jest niewątpliwie zaserwowanie widzowi swoistej uczytwej zmysłów. Stworzenie pięknego obrazu wzbogaconego idealnie komponującym się z nim dźwiękiem pozwala dodatkowo stymulować resztę zmysłów odpowiedzialnych za pełne odbieranie rzeczywistości, a pozornie nieaktywnych podczas seansu. Choć wydaje się to nieprawdopodobne, oglądając niektóre filmy, udaje nam się poczuć zapach czyichś perfum, smak posiłku, czy fakturę tkaniny. Jest to z oczywistych powodów jedynie złudzenie, ale jakże wspaniałe. Nie ma większego sukcesu twórców jak wykreowanie fikcyjnego świata w taki sposób, że widz zapomina o świecie realnym i zagłębia się w wyimaginowaną przestrzeń z pogranicza właściwego tu i teraz, i filmowej historii. Z artystycznego punktu widzenia niewątpliwym atutem filmu są znakomite kreacje aktorskie. Zjawiskowa Juliette Binoche sprawia wrażenie prawdziwej koneserki czekolady, dla której ludzkie zmysły nie stanowią tajemnicy. Proponując kolejnym klientom skosztowanie konkretnego rodzaju pralinek, które ona uważa za ich ulubione, kreśli intuicyjnie pewien rodzaj portretu psychologicznego każdego z gości. Patrzymy na to z czystym zachwytem. Partnerujący jej Johnny Depp debiutujący w roli z kategorii pirata. I demoniczny burmistrz...

<https://www.youtube.com/watch?v=692hOJq1KJE>

3. Trochę o historii czekolady. Licząca sobie 4000 lat **historia czekolady** ma swój początek w starożytnej Mezoameryce, czyli na obecnym terytorium Meksyku. To tam odkryto pierwsze krzewy kakaowca. ... Wierzano, że **czekolada** była darem boga. Służyła jako napój orzeźwiający lub afrodyzjak, ale wojownicy pili ją również przed wyprawami wojennymi.



<https://www.youtube.com/watch?v=wBTmcBmnHss>

4. Warunki klimatyczne Ameryki Środkowej sprzyjały drzewom kakaowym. Duża wilgotność, wysokie temperatury i półcień, jaki tworzyły drzewa wyższego piętra lasów, przyczyniły się do rozprzestrzenienia *Theobroma cacao* w całym pasie międzyzwrotnikowym. Wiecznie zielone drzewko może osiągać ok. 15 m wysokości, a owocuje na okrągło. Na jednym drzewie można dostrzec i różowe kwiatki, i dojrzewające czerwono-brązowe owoce wyrastające wprost z pnia lub z cienkich gałązek. Przypominają „wysychającą” piłkę do rugby i zawierają 20–50 gorzkich ziaren zatopionych w białym miąższu. Te właśnie ziarna, 2-, 3-centymetrowe, są surowcem do produkcji czekolady. W czasach prekolumbijskich były tak cenne, że używano ich także jako środka płatniczego.



5. Prekolumbijscy Indianie (zwyczaj picia czekolady przeszedł z Olmeków na Majów, a potem Azteków) przyrządzali swój specjał z tłuczonych ziaren, które mieszały z wodą, dodając mąkę kukurydzianą i chili. Majowie nauczyli się spieniać wielokrotne przelewanie z naczynia do naczynia. Aztekowie zaczęli dodawać wanilię i płatki suszonych kwiatów, które oprócz walorów smakowych nadawały też płynowi różne kolory. Nadal jednak pozostawał on gorzki.



8. Zanim powstanie czekolada, ziarna poddawane są prażeniu według receptury, która ma wydobyć ich walory smakowe i zapachowe, po czym oddziela się jądra od łusek. Olmekowie miażdżyli ziarna, potem je rozcierali, ciągle zawierały one jednak dużo tłuszczu.



9 Listę sław, które zaprzedały duszę temu smakołykowi, można ciągnąć długo. Znalazłby się na niej i Mozart, którego wizerunki zdobią dziś opakowania austriackich specjałów, i francuski filozof oświecenia Voltaire, który raczył się tym napojem na berlińskim dworze w towarzystwie Fryderyka II, i sam Napoleon, który bez filiżanki czekolady nie wyruszał do żadnej bitwy...

Współczesne badania potwierdzają niezwykłą moc czekolady. Zawarta w niej fenyloetyloamina pobudza organizm do produkcji tzw. hormonów szczęścia, czego efekt jest podobny jak w stanie zakochania. Teotrombina i kofeina działają pobudzająco na układ nerwowy i rozszerzają naczynia krwionośne. Flawonidy neutralizują wolne rodniki, odpowiedzialne za choroby nowotworowe i proces starzenia, a także wpływają na obniżenie poziomu tzw. złego cholesterolu. Węglowodany dostarczają energii, magnez zwiększa sprawność komórek nerwowych, żelazo wpływa na produkcję czerwonych krwinek, cynk i selen pomagają zredukować poziom stresu, wapń wzmacnia kości... A znajdziemy w niej jeszcze potas, fosfor, miedź i witaminy. Wystarczy? Wobec tych faktów kariera czekolady wydaje się być czymś absolutnie oczywistym.



10. Jeszcze kolejny film, tym razem polski, na podstawie książki Anny Onichimowskiej „Dzień czekolady”

„**Dzień czekolady**” to zachwycająca ekranizacja pełnej magii książki, która opowiada o przygodach Moniki i Dawida. Dwójkę niezwykłych bohaterów połączy nie tylko przyjaźń, ale też wspólny sekret. Odkryją świat, w którym żyją zjadacze poniedziałków, wtorków i kolejnych dni tygodnia „Dzień czekolady”, ekranizacja książki Anny Onichimowskiej, łączy wątki magiczne z łagodnym podejściem terapeutycznym. Reżyser i scenarzysta Jacek Piotr Bławut unika nachalnego dydaktyzmu, właściwie nie podsuwa odpowiedzi. Buduje tylko estetyczny, przyjazny świat: dwa rodzinne stare domy w lesie, między którymi sennie sunie kamera. Opowieść o przygodach Moniki i Dawida. Dzięki tajemniczemu Skoczkiowi czasu poznają magiczny świat, w którym żyją pożeracze dni tygodnia i wiele innych niezwykłych postaci. Muszą dowiedzieć się jak cofnąć czas i co zrobić, aby uciec przed wiedźmą, która wykrada wspomnienia.

<https://www.youtube.com/watch?v=6FJiNfaOoDo>



11. Chocolate Extasy Tours - szlakiem sklepików, cukierek i innych lokali serwujących zestawy wyrobów z czekoladą w roli głównej. Drzewa kakaowe uprawiano w Meksyku, Hondurasie i innych regionach Ameryki Łacińskiej już ponad 3 tys. lat temu. Aztekowie, pijąc pierwszą czekoladę w płynie, zwali ją gorzką wodą - xocolatl. Dzisiaj najpopularniejsza jest czekolada w tabliczkach, ale tam, gdzie powstała, nadal spożywa się ją najczęściej jako napój. Zmieszana z wodą, mlekiem lub sokami, dosłodzona, wzbogacona bakaliami i przyprawami jest ważnym składnikiem diety wielu narodów. Jesienią i zimą najlepiej smakuje

i rozgrzewa aztecka Chilli Hot Chocolate.

Co kilkaset metrów wstępujemy do sklepików z czekoladowymi delicjami. W Melange praliny o smaku czarnej bazylii i kardamonu, w Montezumie trufle wypełnione mieszanką chili i marmite. W Cocomaya pijemy gorącą czekoladę z domieszką syropu klonowego, soku z granatów i olejku różanego. Tu też jemy po tzw. ciasteczku weselnym, w którym oprócz czekolady i miodu wyczuwam pigwę, cynamon oraz... lubczyk. Po chwili wkraczamy w kakaowy świat Williama Curleya, najlepszego cukiernika Wielkiej Brytanii, który z żoną Suzue prowadzi w Londynie dwa lokale. Preferują rodzime czekoladowe tradycje, ale sporo eksperymentują, m.in. z rabarbarowym dżemem, żurawiną, czarnym octem japońskim i innymi azjatyckimi przyprawami. Wykształceni we Francji, często uczestniczą w czekoladowych sympozjach, akademiach, festiwalach i targach, uczą młodych. Degustację brownie z wasabi u Williama Curleya w Belgravii, smakowanie miodowych muffinek w Rococo Chocolate Jannifer przeplata kolejnymi ciekawostkami. Słuchamy opowieści o zasługach Szwajcarów w czekoladowej branży, o paryskich targach czekoladowych, o muzeum czekolady w Kolonii. Kakaowe wyroby są ulubionym deserem brytyjskiej królowej i na każde urodziny cukiernicy pieką jej czekoladowe ciasta. Przez kilka minut zajmuje nas historia brownies,.. Dalszy ciąg artykułu tutaj:



https://wyborcza.pl/1,76842,8447841,Londyn_Czekoladowym_szlakiem.html

12. A na tym czekoladowym szlaku „Hotel Chocolat”



https://www.youtube.com/watch?v=pFBs5KFz_PM

13. Teraz jest dobry czas na Foundue czekoladowe z sezonowymi owocami



<https://www.youtube.com/watch?v=89BuYVUWIYg>

14 I czekoladowa lawa



<https://www.youtube.com/watch?v=ns4TLKdvpFg>

15. A tu Przepis (Smaki Wrocławia) Szefa Kuchni Hotelu Campanile Kazimierza Malca na śledzia norweskiego w czekoladzie -1 filet śledzia norweskiego

1 średnie jabłko

Suszone owoce: śliwki, morele, rodzynki itp.

70g czekolady gorzkiej

Sok z cytryny

Pieprz cytrynowy, liście świeżej mięty, tabako

Filet śledziowy wymyć i zamarynować w soku cytrynowym z przyprawami i pozostawić na kilka godzin. Czekoladę rozpuścić w kąpeli wodnej, dodać starte jabłko i wcześniej namoczone suszone owoce. Przyprawić do smaku kilkoma kroplami tabako – w/g uznania. Filet wyjąć z marynaty, osuszyć w ręczniku, ułożyć na talerzu i połączyć serem czekoladowym. Udekorować listkami mięty.



16. „, A ja nie chcę czekolady...” piosenka biesiadna



https://www.youtube.com/watch?v=ohyOy906s_A

17. Wyszukane, kuszące opakowanie, wewnątrz szeleszczące sreberko, wreszcie - jedwabista, czekoladowa doskonałość, która powinna się dzielić z delikatnym trzaskiem zapowiadającym niezwykle przeżycia. Oto tabliczka czekolady: smakołyk, afrodyzjak, lekarstwo, nawet kosmetyk.



18.

