

ZAKAJ IMA ČOKOLADA MENE TAKO RADA?

**Vesela
SO LA**

Njami, čokolada! Naj dvigne roko tisti, ki se ji zmare upreti! Veš, da so se z njo lahko nekoč sladkali le najpomembnejši in najpremožnejši? Čokoladni napitek je bil tako dragocen, da so ga imeli za božansko pijačo, potem ko je prišel na evropska tla, pa so ga plemiči še dolgo ljubosumno čuvali zase. Čokolada ima vsekakor pestro preteklost! In če so jo nekoč le pili, nas danes razveseljuje v najrazličnejših oblikah in okusih. Pa veš, na katerem drevesu »raste« čokolada? In zakaj pravijo, da je dobra za zdravje? In kaj ima z njo poštena trgovina? Zajadraj v najbolj slastno temo letošnjega leta in si zraven privošči — košček čokolade!

Bilo je nekoč ...

Legenda o Montezumi in španskih osvajalcih je stara

A je prav, da jo spet zapišemo, ker je nekateri verjetno še ne poznate. Bil je živi Bog na Zemlji. Od njegove volje so bili odvisni sončni vzhodi in zahodi, letine, deževja in vode, zaradi njega so žvrgolele ptice. Vse, kar se

je na Zemlji dogajalo, se je dogajalo zaradi njega ali z njegovo pomočjo. Vsako posodo, iz katere je pil ali jedel, so zavrgli, saj Bog ne pije dvakrat iz iste posode. Vsako oblačilo, ki ga je nosil, so zvečer zažgali. Bog se pač vsak dan

obleče v nova oblačila. Podložniki so ga naokoli prenašali v nosilnici, saj Bog pač ne hodi sam. Bil je vse. Edini, ki so bili nad njim, so bili bogovi. Z njimi je bil povezan in bil je njihov odposlanec na Zemlji.

Božanski azteški vladar

Montezuma, tako mu je bilo ime, je bil azteški vladar. Njegova prestolnica je bilo mesto Tenochtitlan, takrat eno največjih mest na svetu. Azteki, njegovo ljudstvo, o njem niso dvomili. Kako bi le, ko pa je zaradi njegovih daritev bogovom sonce vsak dan vzhajalo in zahajalo. Bogovi so ga očitno imeli radi. Saj jim je daroval tisto, kar so najbolj želeli – kri. Kri, kri, kri. Litre in hektolitre krvi je daroval tako, da je iz teles še živih ujetnikov rezal srca. In ujetnikov je bilo na tisoče. Mnoge je ujel sam s svojo vojsko, ki ji je poveljeval. Ni bil reva ali strahopetec. Boril se je hrabro in ponosno, tako, kot je tudi sicer živel. Njegova hrabrost in moč naj bi izvirali iz **temne, goste, rjave in grenke pijače**, ki so jo pili samo bogovi. Imenovala se je cacahuatl (kakav). Pil jo je iz zlatih kelihov.



Montezuma je bil zadnji veliki azteški vladar; na dan naj bi spil okoli 50 čokoladnih meric.



Hernando Cortez

Bledolični božji odposlanci

S Španci se je Montezuma srečal leta 1519. In s Španci je ravnal spoštljivo. Da bi z nasprotniki ravnal mirno in spoštljivo, sicer ni bilo v njegovi navadi, prav nasprotno. A v bledoličnih Špancih je videl **božje odposlance** z »onega« sveta, ki so jih omenjale stare prerokbe. V **Hernandu Cortezu** je videl boga Quetzalcoatl in njegovo spremstvo. Ta bog, ki je nekoč širokogru-

dno dal ljudem pijačo moči in modrosti, naj bi se vrnil na Zemljo leta 1519. In prav tega leta so Španci prišli med Azteke. Montezuma je bledolične Špance **po božje sprejel in častil**. Tudi tako, da jim je ponudil dve božanski pijači. Temno, gosto pijačo za moč in modrost in človeško kri. Oboje v zlatih kelihih. Cortez naj bi pijači odklonil, kelihne pa zadržal.

Pohlep po zlatu

No, ni trajalo prav dolgo in že je šla Montezumova moč španskim osvajalcem na živce. A ubiti si ga niso upali kar tako brez razloga, saj bi se njegovo ljudstvo uprlo. Ob tem jim je šlo na živce tudi azteško zlato. Saj so vendar iz Evrope prišli v te divje kraje ravno – po zlato! Zakaj bi sicer hodili v nepoznane predele? Azteki so zlata imeli precej in ga **niso kaj prida cenili**. Povsod so bili zlati kipci, zlati obeski, zlati meči, zlato posodje ... Vsepovsod zlato, »ničvredno« zlato. Pohlep prišlekov po zlatu je bil tako velik, da so Montezumo nekega dne z zvijačo obsodili kot **izdajalca lastnega naroda**. Montezuma jim je za osvoboditev seveda ponudil zlato in srebro. Ob tem, tako pravi legenda, jim je ponudil tudi veliko temne pijače, kakava.

Kakav?

Ja, prav ste prebrali. Ob zanj ničvrednem zlatu jim je hotel dati **pijačo bogov, kakav**. A vse to mu ni pomagalo. Montezumo so ubili. V njegovi zakladnici so ob zlatu našli tudi okoli **dve toni in pol kakavovih zrn**. Pravi zaklad, a sprva zavojevalci tega niso vedeli. Zakaj zaklad? Zato, ker so bila **kakavova zrna denar!** Suženj je stal 100 zrn, žena pa 50 zrn.

Pa smo pri kakavu in – čokoladi. O zlatu že toliko vemo, da to res ni kaka posebna tema. Čokolada pa! Ima zanimivo zgodovino in zanimivo vlogo v družbi. Brez čokolade si življenja skoraj ne moremo predstavljati. Brez zlata pač! Pravijo, da so kakavovo pijačo ameriške predkolumbovske kulture poznale že pred 4000 leti.



Čokoladne drobtinice



Ime čokolada izvira iz majevske besede **xocoatl** (izgovori se čočatl), ki pomeni grenka voda. Izraz kakav (cacao) pa izvira iz azteške besede **cacahuatl**.



Za Maje, ameriške staroselce, je bil kakav **simbol plodnosti in rodovitnosti**.



Okoli leta 600 so kakav gojili na plantažah. **Plantaža** je velika površina, kjer uspeva samo ena kultura. Recimo kakav. Majevska besedila iz tega časa omenjajo kakav kot **hrano bogov**.

Elikvir življenja

Zapisi iz časa okoli leta 1200 govorijo, da so tako Maji kot Azteki pojmovali kakav kot **eliksir (pijačo) življenja in modrosti**. Ker sladkorja niso poznali, so grenkemu kakavovemu napitku dodajali najrazličnejše dodatke, za primer sladko koruzo ali pekoče čilije. Kakavova zrna so uporabljali tudi kot **denarno sredstvo**. Zaradi

tega je bil kakav zelo zanimiv za Špance, saj si dobil za kakavova zrna na primer bučo (4 zrna) ali suznja (100 zrn). Azteki so imeli denarni sistem razvit na kakavovih zrnih; 400 zrn je predstavljalo 1 zontli, 8000 zrn (20 zontlijev) je bilo 1 xiquipilli. Podjarmljena ljudstva so Aztekom plačevala vojni davek v kakavovih zrnih.



Čokolada in koruzo, čili, poper in kdovekakšni dodatki še. Uh, si predstavljaš ta okus? Ja, sladkor je v čokolado prišel šele z Evropo, predtem je bila precej grrenkega okusa.



Kakavova zrna – pravi zaklad!

Denar!

Leta 1502 je **Krištof Kolumb** na svojem četrtem potovanju v Ameriko odkril, da staroselci uporabljajo kakavova zrna kot denarno sredstvo. In videl tudi temno pijačo, ki so jo pripravljali iz kakavovih zrn. A Kolumb se ni zavedal, kaj bi kakav lahko pomenil v Evropi, po nekaterih virih naj

bi kakav celo zamenjal s kozjimi kacki! Po domače, rekli bi, da je **zamudil edinstveno priložnost**, da bi postal kakavovski magnat, monopolist in multimilijonar. Bolj ga je vlekla Indija, za katero je verjel, da leži nekje za to skrivnostno in neznano deželo, polno divjakov.

Gojenje bogastva

Leta 1519 je Hernando Cortez, vodja Špancev, ki smo jih omenili uvodoma, začel gojiti kakav na plantažah. Njegova zamisel je bila pravzaprav genialna.

Če so namreč kakavova zrna pomenila denar, bo na plantažah gojil – denar! Ha, brihten poba ta Cortez, kajne?

Rezervirano za bogate!

Nastala je **moderna in mondena pijača**, pijača, ki moč vrača, ki je bila sprva namenjena le **premožnim**. Kot državno skrivnost so jo skrivali še skoraj sto let. V tem času so bila kakavova zrna še vedno tudi plačilno sredstvo. Sto zrn je bila dnevna plača nosača, tri zrna si lahko zamenjal za jajce ali ribo, eno zrno za paradižnik ali avokado itd.

Čokoladna Španija

Leta 1528 je čokolada prišla v Evropo, v Španijo. Prinesel jo je Hernando Cortez in španskemu kralju tudi predstavil način priprave pijače xocoatl, čokoladnega napitka. Cortez, ki nikoli ni maral grenkega okusa kakava, je začel v kakavov napitek dodajati **sladkor, vaniljo, cimet** in druge dišave ter začimbe.



Španci so čili raje izpustili in čokolado posladkali z vaniljo, medom, cimetom in sladkorjem. Še dobro! A gorje tistemu, ki bi novo pridobitev komu izdal! Ker so se zavedali, kako dragocena reč je bila to, je bilo še skoraj sto let prepovedano izvažati vse, kar je bilo povezano s kakavom.

Ups!

Leta 1579 so Angleži zajeli špansko ladjo, polno kakavovih zrn, a ker jih niso poznali, so jo zažgali. Mislili so namreč, da je bila **polna ovčjih iztrebkov**. No, zažgali so ladjo, polno denarja!

Prideš na čokoladanko?

Pohod po Evropi

Leta 1615 je **Ana Avstrijska**, hči španskega kralja, predstavila čokolado svojemu možu, francoskemu kralju Ludviku XIII. Pohod čokolade po Evropi se je začel. Čokolada je hitro postala nadvse priljubljena pijača **bogatašev in plemičev**.



Obred pitja čokolade, kot ga je upodobil slikar Jean-Étienne Liotard. Dragoceno pijačo so stregli v porcelanastih skodelicah.

Sreča v nesreči

Leta 1671 se je zgodila srečna nesreča. Ena od anekdot pripoveduje, da se je kuharju francoskega grofa Plessis-Praslina po pomoti v čokolado usulo za celo posodo lešnikov. Le kaj naj bi storil, ko pa je grof čakal na svojo posladek – čokolado? S prestrašenim

pogledom je grofu serviral, tako je pač razložil, novo sladico. Pripravljen je bil na izbruh jeze in kazni, a grof je bil nad sladico navdušen! Kuharju je predlagal, naj sladico poimenuje »prasline«, po njem, seveda. Prasline so danes poznane kot **praline**.



Recepti pralinejev so pogosto še danes skrivnost, saj slovijo po kakovosti in najboljših sestavinah. Najbolj znani so belgijski pralineji; leta 1912 jih je začel izdelovati mojster Jean Neuhaus, ki je zanje izumil posebno kartonasto škatlo (ballotin). Uporablja se še danes, saj so pralineje predtem pakirali v majhne vrečke, v katerih so se velikokrat zmečkali.

Čokolada dela čudeže!

Čokoladi so v tistih časih pripisovali zdravilne in celo mistične lastnosti. »Užitek čokolade ti da moč za cel dan. Človek ni utrujen, niti ne čuti potrebe po hrani ali pijači,« so zapisali. Kakavu in čokoladi so celo **znanstveniki pripisovali izjemne zdravilne lastnosti**. A bila je privilegij bogatašev, plemičev in duhovščine. Znani čokoladarji so bili na primer francoski kralj Ludvik XIV., sončni kralj, Casanova, znameniti italijanski ljubimec in osvajalec ženskih src, nemški pisatelj, pesnik, dramatik, politik, znanstvenik in filozof Goethe, pa Napoleon in ne nazadnje »naša« kraljica Marija Terezija itd.

Ludvik XIV.



Casanova – beneški kontroverzež, ki mu je med drugim uspelo pobegniti iz najbolj varovanega zapora.

Industrijska proizvodnja

Preprostim ljudem ni bila dostopna **do začetka 20. stoletja**, ko se je začela industrijska proizvodnja čokolade. In šele čokolada v trdni obliki in v zavoju je bila tisto »ta pravo«. Pred tem so namreč čokolado pili in je bila »rezervirana« za salone, fine ljudi, posebne obrede – »čokoladanke« (nasprotje čajankam), čokoladno posodje itd.



Za čokolado, kakršno poznamo danes, je v veliki meri zaslužen Rodolphe Lindt, ki je leta 1879 izumil napravo za preoblikovanje grobe čokoladne paste v gladko kremasto maso.

razred

7-9 Ali veš?

- Cortez je na Montezumovem dvoru opazil, da vladar vsakič, ko gre k svojim ljubicam in priležnicam, popije temno, gosto pijačo. Verjel je, da gre za **ljubezenski napitek**. O tem je poročal svojemu kralju v Španiji. Uganite, kaj se je zgodilo na španskem dvoru?
- Leta 1661 je francoska zdravstvena fakulteta v Parizu tudi uradno potrdila uporabo čokolade za **zdravljenje prebavnih in živčnih motenj**.

Zakaj ima čokolada mene tako rada?

Ja, nekaj že mora biti v tej čokoladi, da nas tako zelo privlači. Nam daje hrabrost? Moč? Modrost? Poglejmo, kaj pravi o čokoladi znanost.

Še čokolade? Ja, prosim!

Temna čokolada koristi našemu **srcu in ožilju**, saj izboljšuje krvni pretok, širi žile in niža krvni tlak. Neka raziskava je pokazala, da ljudem, ki dnevno jedo temno čokolado, pade krvni tlak in ostane nizek, dokler čokolado redno uživajo. Po prenehanju uživanja čokolade jim krvni tlak naraste. Temna čokolada naj bi še zniževala tveganje za pojav **kapi** pri moških, blažila simptome **kronične utrujenosti** in celo zmanjševala tveganje za nastanek **migrene** (izjemno močan glavobol). Veš, da so izdelali celo posebno čokolado, ki **pomlajuje kožo**? Prav kmalu pa se bo čokolada menda pojavila tudi v obliki **tablet**, namenjenih srčnim bolnikom, v katerih bo manj kalorij in maščob. Juhej, se lahko torej do onemoglosti nabašeš s čokolado? Nikakor ne, tako kot pri vseh drugih stvareh, predvsem pa zaradi veliko sladkorja v večini čokolad, je ključ v – **zmernosti!**

razred

7-9

Temna čokolada ima:

- **veliko magnezija**, ki nas lahko varuje pred boleznimi srca in ožilja,
- **veliko kalcija**, ki je nujen za zdrave kosti in zobe,
- **veliko bakra in železa**: če je raven železa prenizka, smo lahko utrujeni, razdražljivi in imamo glavobole.

Okusno poživilo

Čokolada vsebuje **teobromin**, šibek naravni stimulant (sredstvo, ki pospešuje dejavnost organizma), ki je podoben kofeinu. Vsebuje pa tudi **kofein**. Povprečno velika tablica čokolade vsebuje 25 mg kofeina, to je četrтина kofeina, ki ga vsebuje ena skodelica sveže kave. Seveda vsebuje čokolada **zelo veliko maščob**. Zato nam daje energijo. Veliko energije.



Ni čudno!

Hopla, zakaj so bili Azteki hrabri in nepremagljivi? Zakaj so se zdeli Špancem vedno sveži in nikoli utrujeni? Ja, bili so polni energije in kofeina! Kave, po domače. Zakaj je bil Casanova tako velik ljubimec? Ker je imel veliko energije in kofeina (zato ni bil

zaspan), ki ju je dobil iz čokolade. In konec koncev, zakaj je Marija Terezija uvedla v šole obvezen pouk? Zato, ker zaradi velikih količin pohrustane čokolade ni prav veliko spala (kofein!) in je neprestano tuhtala, kako naj mularijo spravi v red.

Blagodejna za telo?

Čokolada je polna **antioksidantov**, naravnih sestavin, za katere pravijo, da učinkujejo dobrodejno na naše telo. Glavna sestavina v čokoladi je (ob sladkorju seveda, ki ga dodajajo v kakavovo zmes v tovarnah in ni prav zdrava sestavina) kakav. Ta pa je plod rastline. Po nekaterih razlagah naj bi kakavovec proizvajal antioksidante zato, da mu **pomagajo pri rasti in borbi proti trdemu naravnemu okolju**. Študije kažejo, da lahko antioksidati v hrani zmanjšujejo možnost različnih bolezni, od bolezni srca do rakavih obolenj. Temna čokolada in kakav naj bi imela več antioksidantov kot npr. borovnice, pomaranče, pravi čaj ali rdeče vino.



Kakavovec je občutljiva in nežna rastlina, ki potrebuje zaščito pred vetrom in veliko sence.

Bolj srečni?

V neki raziskavi so ugotovili, da temna čokolada **vpliva na nivo serotonina (hormona sreče) v možganih**. Pomembno je, da čokolado, ki vsebuje najmanj 70 odstotkov kakava, uživamo v zmernih količinah in ne več kot 50 gramov na dan. In bomo **srečnejši**, hi hi hi!

Za konec še tole: čokolada **spodbuja sproščanje endorfina**, naravnega hormona, ki povzroča občutek zadovoljstva in dobrega počutja. Smo dobili odgovor na vprašanje, zakaj ima čokolada mene tako rada, da se ji ne morem odreči?

Barviti plodovi, veliki kot žoge ...

Od kakavovca do čokolade (je dolga in ne vedno pravična pot)

Kakavovec (*Theobroma cacao*, hrana bogov) je tropsko drevo ali tropski grm. Ljubi **vlažno in vroče tropsko podnebje ter rastišče v senci**. Njegovi plodovi so veliki, podobni žogam za ragbi ali podolgovatim melonom. V nasprotju s plodovi pri naših češnjah ali slivah, ki rastejo iz vej in vejic, plodovi kakavovca rastejo **neposredno iz debla**. Povprečno drevo ima okoli 40 plodov. Lupina zrelih pločkov je zelo trda, skoraj usnjena, debela 3 cm. Odpiranje zato ni preprosto, prav pridejo mačete ali ostri industrijski noži. Vsak plod vsebuje okoli 30 semen ali zrn, ki so velika kot mandeljni, so temno rjave barve in grenkega okusa. Semena sušijo pod žgočim soncem ali umetno vročino, pri tem jih ves čas grabijo, obračajo in tlačijo, na manjših plantažah pogosto kar z bosimi nogami. Ko so semena suha, jih **razpošljejo v tovarne po vsem svetu**. Te med proizvodnjo zrna najprej pražijo, nato jih zdrobijo,



Takšen je kakavov strok, prva postaja na dolgi poti predelave kakavovih zrn v vrste čokolade, kakršne poznaš danes. Med zorenjem spreminja barvo iz zelene v rumeno, oranžno, rdečo in vijoličasto.

oluščijo in zmeljejo v gosto kremasto pasto – **kakavovo maso**, ki je podlaga za vse nadaljnje stopnje predelave. Iz nje pridelujejo **kakavovo maslo** (je svetlo rumene barve in se uporablja v prehrabeni industriji in kozmetiki), **kakavove pogače** (ostanek kakavove mase brez masla), **kakavov prah** (zmleta pogača) in **čokolado** (kakavovi masi dodani sladkor, vanilja, mleko in drugi dodatki). Za izdelavo 1 kg čokolade je potrebnih 300 do 600 semen, odvisno od zelene vsebnosti kakava.

razred

7-9

Ali veš?

Razlikujemo **tri vrste kakavovca**: criolo (domači), ki daje plemenita zrna za najprestižnejšo čokolado, forastero (tuji) je najbolj razširjena vrsta z zrn slabše kakovosti, ki so namenjena množični pridelavi (95 % vse pridelave), in trinitario, ki je mešanica obeh.



Mlečna, bela, temna?

Katero imaš raje? Hm, če si pristaš bele, te moramo razočarati – to pravzaprav **sploh ni čokolada**. Definicija čokolade pravi, da mora imeti najmanj **2,5 odstotka nemastnih kakavovih delov**. Ker bela čokolada vsebuje le kakavovo maslo, sladkor in mleko, torej nič kakava, pade na izpitu! Ampak naj ji bo, so rekli ljudje in jo zaradi podobnih lastnosti s pravo čokolado pustili v »družini« čokolade. Mimogrede, to je najbolj lomljiva vrsta čokolade. No, mlečna čokolada (osnovnim sestavinam je primešano mleko) je **najbolje prodajana** čokolada sploh, velja pa za manj zdravo in »veliko slabšo« od temne.

razred

7-9

Ali veš?

- ... Čokolada naj bi bila **hrustljava**. Pravilno temperirana čokolada (temperiranje je tehnika uravnavanja temperature) se zlomi z rahlim pokom. Če se razcepi, je presuha, če se upira lomljenju, je preveč voskasta.
- ... Čokolada je lahko **za živali izredno nevarna**. Tudi če te pasji prijatelj med žvečenjem milo gleda, mu nikoli ne daj čokolade! Dve snovi, kofein in teobromin, ki ju najdemo v čokoladi, lahko ob zaužitju večjih količin vplivata na centralni živčni sistem ter srce in ožilje živali, povečujeta krvni tlak ter povzročata slabost in bruhanje.
- ... Oglaševalci čokolado radi povezujejo s **čutnostjo**. Zato številni oglasi prikazujejo, kako čokolado uživajo lepe ženske ali kako moški čokolado podarja ženski. Leta 1922 se je pojavila škatla čokolad, imenovana Bacci, kar po italijansko pomeni poljubčki. Te si še danes podarjajo zaljubljeni.

Čokolada v Sloveniji

Na naših tleh so čokolado prvi izdelovali **redovniki trapisti** v gradu Rajhenburg v današnji Brestanici. Proti koncu 19. stoletja so iz Francije pripeljali potrebno opremo in si zaradi kakovostnih izdelkov prislužili

pohvalo cesarskega dvora. Leta 1922 sta v Sloveniji delovali dve tovarni; v Mariboru tovarna Merin, v Lescah na Gorenjskem pa Tovarna čokolade A. Zavrtanik (ta se je pozneje preimenovala v Gorenjko in deluje še danes).



O pošteni trgovini

Največja pridelovalka kakava danes je Afrika. Na tej celini pridelajo okoli 70 odstotkov svetovne proizvodnje kakavovca. Kdo pa je največji proizva-

jalec čokolade in čokoladnih izdelkov? Ne, to ni Afrika. To so v glavnem evropske, azijske in ameriške tovarne oziroma **multinacionalke**, kot na

primer Mars, Ferrero, Nestlé, Lindt in druge. In tu v našo zgodbo o čokoladi, Aztekih in Špancih vstopi »**poštena trgovina**«.

Kaj je poštena trgovina?

To je način trgovanja, pri katerem bi si deleže pri proizvodnji in prodaji izdelka, v našem primeru čokolade, **vsil delili bolj pravično**. Sedaj dobta levji delež proizvajalec in prodajalec. In koliko dobi afriški kmet? Le okoli 8 odstotkov. Čokoladna veriga je »klasičen« primer tega, kako bogati in razviti, torej tovarne čokolade, izkoriščajo revne in nerazvite kmete v Afriki in Aziji. Čokoladna industrija je danes namreč vredna **več kot sto milijard dolarjev na leto**. Bi ti v trgovini kupil/-a čokolado z neznanim imenom? Recimo super dobro čokolado »Boroundi«, made in Africa. Mogoče? A je malo verjetno. Kako pa bi vedel/-a, da je super dobra? Brez oglasov nikakor. Brez strahovite **oglasne kampanje**



Čeprav je čokoladna industrija vredna celo bogastvo, njeno glavno sestavino – zrna kakava – pridelujejo najrevnejši ljudje na svetu. Mnogi od njih še nikoli niso pokusili tablice čokolade, na plantažah Slonokoščene obale (tam pridelajo kar tretjino vsega kakava na svetu) pa dela tudi na stotisoče otrok.

afriški čokoladi ne bi nikoli uspelo. A oglaševati se na evropskih televizijah ne more. Je predrago in »ta veliki« tega ne bi dopustili. Zato pa se oglašujejo druge, nam poznane

znamke čokolade. Katero čokolado bi torej kupil/-a v trgovini, če bi na polici skupaj ležale boroundi, milka, gorenjka in mars? Bi izbral/-a boroundi?



Bralna pokušina

Roald Dahl: Čarli in tovarna čokolade

»Krščen matiček!« je zamrmrala babica Jožefina.
»Strašen je!« je vzkliknil dedek Jože. »Pravi čarovnik! Le pomislite, kaj se bo zgodilo. Ves svet bo iskal zlate vstopnice! Vsi bodo kupovali Majavškove čokoladne tablice in upali, da bodo prišli do karte! Prodajal bo še več kot do zdaj! Joj, kako lepo bi bilo najti vstopnico!«

»In gora čokolade in sladkarij, ki jih ne moreš jesti do konca življenja – zastoj!« se je navduševal dedek Jure. »Si lahko zamisliš!«
»Morali bi jih pripeljati s tovornjakom!« je dodala babica Jožefina.
»Noro!« je vzkliknil dedek Jože.
»To bi bilo čudo, Čarli, če bi odvil tablico čokolade in bi se izpod ovitka zablislila zlata vstopnica!«
»Res je, dedi. A žal ni nobene možnosti,« je žalostno vzdihnil

Čarli. »Z eno tablico čokolade na leto.«

»Nikoli ne veš, ljubček,« je odkimala babica Jožefina. »Prihodnji teden imaš rojstni dan. Toliko možnosti imaš kot vsi drugi.«
»Bojim se, da to ni res,« je zamrmral dedek Jure. »Otroci, ki bodo našli zlate vstopnice, si lahko kupijo tablico čokolade vsak dan. Naš Čarli pa le eno na leto. Nobenega upanja ni.«

Vir: Čarli in tovarna čokolade, Roald Dahl. Ljubljana: Mladinska knjiga, 2003.

Vsestransko dobra!

Čokoladna maska

... za obraz dela čudeže, še sploh, če imaš suho in občutljivo kožo. Z mešanico kakava, medu in ovsene moke bo tvoja koža zelo mehka.

Potrebujes:

- 40 g temnega kakava v prahu
- 20 ml tekočega medu
- 3 žlice tekoče smetane in
- 2 žlici ovsene moke.

Vse zmešaj v gosto zmes in jo s čopičem ali prsti nanesi na obraz. Pusti delovati 20 minut in nato obriši s papirnatim robčkom. Ostanke maske sperij z mlačno vodo. Za boljši učinek naredi masko vsaj enkrat na teden.



Čokoladno mazilo za ustnice

Potrebujes:

- 1 žlico kakavovega masla
- 1 1/2 žlice kokosovega olja
- 2 žlici čebeljega voska
- 1 žličko kakava v prahu
- 1 kapljico eteričnega olja pomaranče, vanilje ali mete

Kakavovo maslo, kokosovo olje in čebelji vosek raztopi v parni kopeli. Dodaj eterično olje, kakav v prahu in prelij v posodico. Namaži na ustnice in uživaj!

Tvoja prva azteška čokolada!

Bi malo xocoatla? Khm khm, preizkušanje na lastno odgovornost! ;)

Potrebujes:

- 25 g temne čokolade ali nesladkanega kakava v prahu
- 2/3 skodelice vrele vode
- malo postrgane vanilje
- ščepec cimeta (španski dodatek, ja!)
- drobčen ščepec sušenega čilija v prahu (ne pretiravaj!)

Razlomi čokolado in jo v posodi zmešaj z vrelo vodo (pazi, da se ne opečeš!). Dodaj še druge sestavine in mešaj, dokler se čokolada ne stopi. Pijačo previdno nalij v skodelice. Tako, tvoja božanska pijača je nared!



ČOKOLADNA KRIŽANKA



Izpolni križanko in iz oštevilčenih polj izpiši rešitev – Linovo najljubšo poslastico.

Rešitev:

1	2	3	2	4	5	6	7	8
7	5	9	5	10				

Izžrebali bomo **nekaj nagrajencev**, ki bodo dobili **Podravkin paket presenečenja**.

- A. Izdelek iz kakava in dodatkov v obliki ploščice.
- B. Tropsko drevo; iz njegovih semen pridobivamo kakav.
- C. Španski osvajalec, ki je čokolado pripeljal v Evropo (Hernando _____).
- Č. Prefinjena čokoladna sladica, sestavljena iz črk ALIPREN.
- D. Dišeča »začimba«, sestavljena iz črk EMCTI.
- E. Predkolumbovsko ljudstvo, ki mu je poveljeval Montezuma.

Odgovore sprejemamo do **1. aprila 2016** na vesela.sola@mkz.si ali na naslov Uredništvo Vesele šole, Slovenska 29, 1000 Ljubljana, s pripisom **Čokoladna križanka**. Več o pravilih nagradne igre in pogojih sodelovanja na www.veselasola.net/za-mulce/cokoladna-krizanka.

OGLASNO SPOROČILO

PODRAVKA
Lino[®]



Ko odrasteš, bodi, kar želiš

svet super zabave te čakata na
WWW.LINO.SI

em,
o je
dol-
akor
nas
okusih.
ada?
kaj
polj



MMM, CHOCOLATE TIME!

We all seem to love chocolate. When we think of it all our favourite chocolate sweets come to mind – chocolate bars, pralines, muffins ... But did you know that chocolate has a very long and interesting history? Yes, it didn't just appear as the sweet brown bar we think of today. The early origins of chocolate came from the Aztec culture and at first only the rich could enjoy this divine sweet!



SOLUTION

The strange thing on the picture is:

- a. rugby balls on a tree.
- b. a cacao tree.
- c. a traditional Aztec tree necklace.

Vocabulary

chocolate bar – tablica čokolade
to appear – pojaviti se
origins – začetki
divine sweet – božanski posladek
necklace – ogrlica

chocolate spell – čokoladni urok
to torture – mučiti
slab – ploščica
to munch – cmokati, žvečiti
within sight – na vidiku
enormous – ogromen

Just imagine that! –
 Predstavljaljaj si to!
smell – vonj, smrad
instead – namesto tega
author – avtor, pisatelj

Chocolate – who could live without it? Not only does it put all human beings under a chocolate spell, it appears in many famous stories as well. Like this one below!

But I haven't yet told you about the one awful thing that tortured little Charlie, the lover of chocolate, more than anything else. This thing, for him, was far, far worse than seeing slabs of chocolate in the shop windows or watching other children munching bars of creamy chocolate right in front of him. It was the most terrible torturing thing you could imagine, and it was this:

In the town itself, actually within sight of the house in which Charlie lived, there was an ENORMOUS CHOCOLATE FACTORY!

Just imagine that!

(Excerpt from the book *Charlie and the Chocolate Factory*)

True or false? Read the text above carefully and decide whether the statements are true (T) or false (F).

1. The boy who loves chocolate more than anything is named Samuel.
T F
2. The most terrible torturing thing for the little boy was the awful smell of the chocolate factory near his home.
T F
3. The little boy couldn't afford chocolate, so instead he looked at it in shop windows.
T F
4. The author of the famous novel is Roald Dahl.
T F

SOLUTION:

vazred
4-6

1. Azteški vladar, ki je oboževal kakavov napitek, je bil:

- a. Maradona.
- b. Montezuma.
- c. Madonna.



5. Največja pridelovalka kakava danes je:

- a. Evropa.
- b. Južna Amerika.
- c. Afrika.

4. Poštena trgovina je:

- a. ... način trgovanja, pri katerem dobita levji delež proizvajalec in prodajalec, kmet pa neznaten del.
- b. ... način trgovanja, pri katerem si deleže pri proizvodnji in prodaji izdelka vsi udeleženi delijo bolj pravično.

2. Kakavova zrna so bila za Azteke posebej pomembna tudi zato, ker:

- a. ... so bila plačilno sredstvo.
- b. ... so z njimi stradali sužnje.
- c. ... so jih uspavala.

1. Azteki so bolj cenili:

vazred
7-9

- a. zlato, saj so se že takrat zavedali njegove neprecenljive vrednosti.
- b. kakavova zrna in temno kakavovo pijačo, za katero so verjeli, da je božanska pijača.

5. Kaj je ključno za uspeh neke čokoladne znamke?

- a. Velika (in draga) oglasna kampanja, ki se širi v vseh medijih.
- b. Dober okus in lepa embalaža.
- c. Širjenje informacije od ust do ust.

3. Drži, ne drži?



Čokolada je bila sprva namenjena le premožnim.

DRŽI

NE DRŽI

Kakavovce najdemo tudi v sredozemskih gozdovih.

DRŽI

NE DRŽI

Bela čokolada pravzaprav ni čokolada.

DRŽI

NE DRŽI

3. Drži, ne drži?

V čokoladi najdemo veliko antioksidantov.

DRŽI

NE DRŽI

Plodovi kakavovca so približno tako veliki kot jabolka.

DRŽI

NE DRŽI

4. Med tipične čokoladne sestavine je zašel vsiljivec. Poišči ga!

kakav

lešnik

sladkor

kumina

DRŽI

NE DRŽI

Temna čokolada povečuje tesnobo, zato je ni priporočljivo pogosto uživati.

6. Kje NE najdemo komarjev?

- a. Na Antarktiki.
- b. Na Arktiki.
- c. V Evropi.



Vprašanja na veselošolskem tekmovanju 2015/2016 bodo tudi iz člankov v Pili. Da boš članek lažje našel, je označen z logotipom Vesele šole.

Izpolni preizkus in ga pošlji na naslov: Vesela šola, Mladinska knjiga Založba, Slovenska 29, 1000 Ljubljana, s pripisom Marčna VŠ.

Ne pozabi pripisati svojih podatkov (ime in priimek, naslov). Podatke naj podpiše eden od staršev oziroma skrbnikov, ki s podpisom dovoljuje, da jih posreduješ in sodeluješ v nagradni igri. Med prispelimi pravilnimi odgovori bomo **1. aprila 2016** izžrebali nekaj srečnežev, ki jih čakajo nagrade. Imena nagrajencev bodo v tednu dni po žrebanju objavljena na www.veselasola.net, kjer so objavljena tudi pravila nagradnih iger.

Marčno temo o čokoladi smo pripravili:

Milivoj Stankovič; Mint International House, d. o. o. (angleški in nemški del); Društvo Bralna značka Slovenije – ZPMS (izbira odlomka literarnega dela); Matej de Cecco (ilustraciji); Manca Švara (oblikovanje); Vera Jakopič (lektoriranje); Nika Susman in Špela Kikelj (urednici).

Slikovno gradivo, kjer ni posebej navedeno: Shutterstock, arhiv MKZ, Wikipedija.

Pri izpeljavi celotne zasnove letošnje Vesele šole nam pomagajo Pošta Slovenije, Abanka in Telekom Slovenije. Vesela šola je priloga mesečne revije Pil; letnik 46, št. 7 (marec 2016).