

Czekolada dla każdego!

Data publikacji: 13.06.2018 9:10

W poniedziałek (11.06) na terenie Osiedlowego Centrum Kultury i rekreacji, działającego przy Spółdzielni Mieszkaniowej „Cieszyńianka” odbyły się warsztaty dla rodziców z dziećmi dotyczące czekolady. W czasie trwania zajęć najmłodszy uczestnicy nie tylko mieli okazję zjeść trochę jednego z ulubionych przysmaków, ale również dowiedzieć się więcej na jego temat.



fot. JS

Czekolada to jeden z ulubionych przysmaków, zarówno dzieci, jak i dorosłych. Powstaje przez połączenie miazgi kakaowej z substancją słodzącą, często można również znaleźć w niej inne dodatki. Miazga kakaowa powstaje z ziaren kakaowca, które są suszone i rozcierane, później najczęściej dodawany jest cukier, aby później przez kilkadziesiąt godzin otrzymana mieszanka się rozcierała. - **Znamy różne rodzaje czekolady. W gorzkiej zwykle znajduje się około 70% miazgi kakaowej, w czekoladzie deserowej od 30 do 75%. Najpopularniejsza czekolada, czyli mleczna zawiera nie więcej niż 50% kakao, a do białej czekolady nie dodaje się miazgi kakaowej, zamiast tego używane jest masło kakaowe** – tłumaczyła prowadząca.

Po zakończeniu części teoretycznej, każdy z uczestników zajęć otrzymał półtorej tabliczki czekolady, z czego większość została stopiona. Zadaniem uczestników było połamanie kostek czekolady i wsypanie ich do wspólnej miski, z której pod wpływem temperatury uzyskano substancję płynną. Następnie dzieci mogły popisać się kreatywnością, dodając do czekolady różnego rodzaju słodkie (i nie tylko) dodatki i przygotować własne czekoladki.

JS

- [ZOBACZ FOTOREPORTAŻ>>>](#)