

HISTORIE ČOKOLÁDY

ÚKOL 1 - Přečtěte si tabulku s výroky, které se vztahují k tématu čokoláda. Podle svých znalostí (podle toho, co si myslíte vy osobně) zaškrtněte u výroků ANO - NE.

VÝROKY	ANO	NE	SPRÁVNÁ ODPOVĚĎ
1. Kakaové boby byly objeveny Evropany v říši Aztéků.			
2. Čokoláda nemá povzbuzující a antistresující účinky.			
3. Ve Velké Británii předepisují čokoládu jako léčivo.			
4. Blahodárné účinky čokolády způsobuje flavanol obsažený v kakaových bobech.			
5. Nejvíce flavanolu obsahuje bílá čokoláda a tím je pro lidi nejzdravější.			
6. Čokoláda snižuje krevní tlak.			
7. Čokoláda není návyková.			

ÚKOL 2 - Přečtěte si text a napište u výroků správnou odpověď vyplývající z textu (do třetího sloupce ano x ne).

Čokoláda lidem chutná už aspoň 1 000 let. Když se zákeřný Hernán Cortés v 15. století zmocnil paláce aztéckého vládce Montezumy, našel v něm kromě zlata i kakao. Malá zrnka Aztékové používali rovněž jako platidlo. Za 100 kakaových bobů byl ke koupi mladý svalnatý otrok.

V kakaovém prášku je víc než 400 různých látek, jejichž působení na člověka dosud nebylo zcela prozkoumáno. Je už ovšem jisté, že pochoutka v přiměřených dávkách mimo jiné dokáže odbourat stres, neklid, rozčilení, celkově povzbudit, usnadnit průběh těhotenství, zmírnit menstruační potíže, chránit naše srdce a cévy, tlumit kašel účinněji než běžné léky a mnoho dalšího. Ve Velké Británii se dokonce uvažuje o tom, že by čokoládové výrobky mohly být předepisovány jako léčivo. Jak však výzkumy ukazují, blahodárné účinky má především černá čokoláda, u nás zvaná hořká. Jsou totiž dány obsahem flavanolů, které v sobě mají kakaové boby. Ten je samozřejmě u hořké čokolády nejvyšší, u mléčné nižší a u bílé nemusí být žádný.

„Na základě nových poznatků jsme vyvinuli převratnou řadu čokoládových produktů, které kromě skvělé chuti poskytují také ochranu zdraví,“ tvrdí zástupce jednoho z největších světových výrobců čokolády. „Jeich požívání snižuje krevní tlak a ředí krev podobně jako třeba aspirin. Do čokolády navíc přidáváme vitamíny a látky snižující hladinu cholesterolu. Je vhodná jak pro děti, tak pro dospělé.“

Ve vlně nadšení ze zdravé sladké pochoutky pak trochu zanikají hlasy některých dietologů, podle nichž jsou flavanoly stejně jako v kakau obsaženy třeba i v ovoci, zelenině a celozrnném pečivu. Také není pochyb o tom, že si na čokoládu člověk může vytvořit návyk. Vědci ale dosud nevědí, která konkrétní látka tuto závislost způsobuje.