



SciBar

Uz kavu o čokoladi

**4. studenoga 2011., petak
17:00 sati**

**„Čokolada uvijek i sada.
Hmmm čokolada“**

Ako Vas zanima čime su kupovali Azteci i Maje?

Ako Vas zanima što je Kolumbo donio iz Amerike, a da nije znao koliko vrijedi?

Ako Vas zanima što je Casanova koristio prije svojih osvajačkih pohoda?

Ako Vas zanima što se koristilo umjesto krvi za poznatu scenu ispod tuša u Hitchcockovom Psychu ...

**Saznajete u predavanju
Borisa Juriča (Čoko klub)**

**INFO CLUB (podrum)
Fakultet organizacije i informatike
Varaždin, Pavlinska 2**

Ulaz SLOBODAN

**Organizator: Centar za međunarodne projekte, FOI
Podupiratelj: Varaždinska županija**

SciBar - znanstvenici su odlučili izaći iz laboratorija, kabineta, predavaonica na mjesta gdje će moći svoje teme prepričati na zabavniji, ležerniji, zanimljiviji način. Dolaze u kafiće, klubove. Žele čuti što ljudi misle o njihovom radu, o znanosti, koja je dio naših života htjeli mi to ili ne.

Zdravlje kroz čokoladu

I čokolada je korisna za naše zdravlje, posebice mozak i srce. Čokolada sadrži flavonoide, koji su odlični za srce. Flavonoidi se nalaze u mnogim oblicima hrane i pića. Flavonoidi se nalaze u brusnicama, jabukama, kikirikiju, crvenom vinu, čaju, luku, te najvažnije – čokoladi. Djeluju u našem tijelu kao antioksidansi. Tamna čokolada bogatija je flavonoidima od mliječne čokolade. Mliječna čokolada je više procesirani proizvod od tamne čokolade, a u tom procesu gubi se dio flavonoida. Pa, ako želite jesti čokoladu zbog zdravstvene dobrobiti, mudrije je jesti tamnu čokoladu. (<http://bessi2.blogspot.com>)

Jeste li znali?

Od jednog stabla kakaovca dobije se 2,5 kilograma čokolade godišnje, a od sadnje mu treba 5-8 godina da počne davati plodove.

Švicarci danas po stanovniku godišnje potroše 11 kg čokolade, što je apsolutan svjetski rekord. Prva kuća čokolade otvorena je u Engleskoj 1657. godine. U njoj se točio taj cijenjeni napitak koji je ubrzo oduševio pripadnike viših klasa. Kako je čokolada bila skupa, samo su dobrostojeći ljudi mogli sebi priuštiti taj užitak. Godine 1819. Francois Louis Cailler otvorio je prvu švicarsku tvornicu čokolade. Šest godina poslije Philippe Suchard izumio je neke nove strojeve, uključujući prvi mikser za čokoladu na svijetu. Švicarci su izmislili i prvu mliječnu čokoladu, dodavši 1879. mlijeko u prahu i dodatno usavršivši proizvodnju uvođenjem stroja koji je čokoladi davao mekanu kremastu strukturu. (<http://www.sdtiiz.hr>)

Boris Jurič osnivač je i predsjednik Čoko kluba udruge ljubitelja čokolade.