

Spis treści

WSTĘP	3
SŁOWO OD AUTORÓW	5
Niezwykłe połączenie	5
Ciekawe narodziny	5
Myślisz, że o czekoladzie wiesz wszystko od dzieciństwa...	6
Podniebienie – niebo smaków	7
Interakcje między smakiem, zapachem i wzrokiem	11
Początki pasji	13
Prof. Christian Cabrol: chirurg serca	13
Niesamowite spotkania	14
Nie ma czekoladnika bez kakao	16
I. BIOGEOGRAFIA CZEKOLADY W AMERYCE ŁACIŃSKIEJ	19
Pochodzenie czekolady jako napoju	20
W poszukiwaniu złota	20
Klimat	23
Unikalna w skali świata rafa koralowa	24
Namorzyny – bujna roślinność	25
Milpa	26
Największy las tropikalny w Ameryce Środkowej	26
Bogactwo lasu tropikalnego	29
II. HISTORIA CZEKOLADY	31
Pięćset lat temu na dworze hiszpańskim...	31
Z powodu inkwizycji ludzie migrują, dzięki czemu czekolada trafia do Francji	34
Królowe są większymi miłośniczkami czekolady niż królowie	36

Czekoladowy potop, czyli kolonizacja w pełnym rozkwicie	41
Czekolada na konklawe	45
Pierwsze związki zawodowe wytwórców czekolady	45
Pierwsze urządzenia mechaniczne do produkcji czekolady	48
Królewska waluta.	50
Bunt niewolników i zniesienie niewolnictwa	51
Czekolada do powlekania leków	52
Fabryki czekolady i wzrastająca konkurencja	53
Czekolada na wystawie światowej w Paryżu	56
Napoleon III – wielbiciel czekolady	57
Dwudziestowieczne zmiany	62
Wojna kakaowa: nadmierna eksploatacja lasów i inne formy niewolnictwa	64
Niegodna polityka międzynarodowa.	64
Definicja czekolady na kongresie w 1909 roku	65
Wybrzeże Kości Słoniowej – od dobrobytu do bankructwa	69
Rola czekolady podczas II wojny światowej	72
Wojna producentów czekolady	73
Inwazja oleju palmowego – tanie podróbki czekolady	78
Co z Nutellą?	81
Od reklamy do reklamy	84

III. SKŁAD CZEKOLADY ORAZ CZEKOLADY WZBOGAĆCONEJ W KWASY OMEGA-3.

Od gorzkich czekolad po mleczne	87
Zalety czekolady	92
Skład masła kakaowego	103
Oryginalna czekolada z omega-3 autorstwa Jeana Claude'a Bertona	106
Połączenie czekolady i omega-3	107

IV. ZIARNA KAKAOWCA

Nasiona kakaowca	121
Kwiat kakaowca	123
Zbiór owoców	124
Owoc kakaowca	126
Festiwal kolorowych strąków	130
Sposób przygotowywania kakao	131
Zdrowe czekolady o prostym składzie	133

Czekolady waniliowe	133
Podstawowe wiadomości o wanilii	135
Inne dodatki do czekolad	140
Wyrób czekolady	143
Nie ma jakości bez skrajnego rygoru	156
Charakterystyka dobrej czekolady	156
Wzorce produkcji czekolady	159
V. NIESAMOWITE EFEKTY ZDROWOTNE CZEKOLADY	163
Czekolada w ustach: delektowanie się barwą, zapachem, smakiem i konsystencją	164
Wartości odżywcze	167
Trawienie i wchłanianie czekolady	185
Alergia i uzależnienie od czekolady	185
Czekolada jako alternatywa dla uzależnień od tytoniu, alkoholu i narkotyków	187
Porady dotyczące spożycia czekolady wzbogaconej kwasami omega-3 .	188
VI. MISTRZ CZEKOLADY PRACUJĄCY DLA WASZEJ PRZYJEMNOŚCI I ZDROWIA	191
Zachowanie tradycji	191
Wyobrażenia, know-how i przekazanie tradycji	192
Kunst gastronomiczny ostatnich stu lat	193
Procedury i techniki rzemiosła	194
Gwarantowana jakość i obecne trendy	196
Serce czekolady wzbogaconej kwasami omega-3	197
Czekoladnik do waszych usług	197
POSŁOWIE	201