

RADIONICA „ČOKOLADA=VALOVI UŽITKA“

Radionica „Čokolada=valovi užitka“ održat će se za učenike sedmih razreda (VII.) osnovne škole Stenjevec u petak, 11. studenoga 2022. od 18.00 do 19.00 sati u Stenjevcu.

Sudjelovat će 25-30 učenika koji idu na dodatnu iz kemije, a vodi ih profesorica Krunoslava Crnić, koja redovito dovodi svoje učenike na naš Fakultet u sklopu Dana otvorenih vrata.

Naime, kroz radionicu svi sudionici upoznaju niz činjenica o čokoladi, o analizi općenito, te prođu analitičke korake na zabavan način.

Sažetak radionice:

Čokolada je najomiljenija slastica bez koje se ne može zamisliti niti jedno događanje, a često ju se konzumira za utjehu u tužnim trenucima, poklanja se kod svih značajnih događanja u životu najmilijima, a da ne govorimo kako se koristi da se povрати energija nakon sportskih napora. Uistinu, život bez čokolade je nezamisliv, a mnogi ne znaju da u biti čokolada raste na drvu *Teobroma cacao*

Teobroma cacao je drvo kakaovca koje unatoč tome što izraste i do desetmetarskog diva raste .u specifičnom tropskom podneblju s točno doziranim svjetlom Sunca na visokim nadmorskim visinama. Kvaliteta čokolade ovisi prvenstveno o kvaliteti kakaovca, a kvaliteta kakaovca o podneblju u kojem raste. Sadržaj antioksidansa otkriva iz kojeg podneblja dolazi kakaovac. Analiza antioksidansa provodi se u laboratorijima kako bi se odredila cijena sirovine, a to diktira cijenu čokolade. Na ovoj radionici posjetitelji će moći naučiti kako se određuju karakteristični flavonoidi i željezo u čokoladi i na taj način otkriti slatke tajne dobre čokolade koja daje kreativnost umjetnicima i znanstvenicima. Međutim naučit će glavnu razliku između bijele i crne čokolade i kako boja čokolade ovisi o sirovini iz koje se dobiva, te kako znanost utječe na širenje kulture znanja o čokoladi.