

КАКАОВОТО ДЪРВО

(А. Цикловска)

Всѣки деньвие виждате въ всѣка сладкарница, въ всѣка бакалница хубаво опакованитѣ шоколади. Вие лакомо ги поглеждате, защото кой ли не обича вкусния шоколадъ? Но дали нѣкога сте си задали въпроса, отъ какво се прави шоколада?

За минута тръгнете мислено следъ мене въ топлитѣ пространства на Америка. Слънцето гори съ палящитѣ си лъчи безкрайнитѣ храсталаци, съвсемъ различни отъ храститѣ на нашата страна. Грамадни гори съ широки клоне и високи стѣбла се преплитатъ по между си. Между тѣхъ се извишава и какаовото дърво, което се е разпрострѣло по брѣговетѣ на Амазонка, найхубавата рѣка на свѣта.

Почвата, изобилно напоявана отъ тая рѣка, благоприятствува за развитието на много полезни растения, като ориза, царевицата, захарната трѣстика. А сжщо и за какаовото дърво, високо 10 метра и широко въ срѣдата 27—30 сантиметра. Кората му е жълто-кафява, а дървото бѣло и леко, листата продълговати, цвѣтоветѣ жълти. Плодътъ прилича на краставица или пжпешъ, дълъгъ е 12—24 сантиметра и завършва съ мекъ остъръ връхъ.

Кората на плода е дебела, набраздена и раздѣлена на петъ части. Подъ кората на плода се намира гжста течность,

