

пълна съ яйцевидни зрънца. Отъ тия именно зрънца се добива какаото. Зрънцата се взиматъ, оставятъ се да омекнатъ, изсушаватъ се на пѣсъка или по изкуственъ начинъ, после се счукватъ и старателно смилатъ. Получава се известното въ търговията какао.

Какаовото дърво расте въ диво състояние въ Америка и въ нѣкои мѣстности на Азия и Африка. Еднажъ въ годината, презъ месецъ юний какаовото дърво дава изобиленъ плодъ. Какаовото дърво, отгледано въ плантациитѣ, дава плодъ и презъ есентъта, па и зърната получени тогава сж по-добри.

Индийцитѣ употрѣбаватъ за пиене гжстата течность, която изпѣлва срѣдата на плода, въ Европа я употрѣбаватъ въ медицината.

Какаото съставя главната часть на вкусния и извънредно полезенъ шоколадъ, разпространенъ по цѣлия свѣтъ. Въ прекараното презъ особени машини какао се прибавя, захаръ, каранфилови и разни други корени, споредъ качеството на шоколада. Понѣкога се прибавя чисто млѣко и по този начинъ се получава така обичания отъ децата шоколадъ.

Шоколадътъ е много вкусенъ и твърде полезна и подкрепителна храна. Препорѣчватъ го на слабитѣ и изтощенитѣ, полезенъ е сжщо и за тѣзи, които отиватъ на далеченъ пжтъ, защо подига енергията, възстановява силитѣ и се запазва дълго, безъ да се разваля.

Шоколадътъ е пренесенъ отъ Мексико въ Европа отъ испанцитѣ още преди триста години, следъ което се е разпространилъ по цѣлия свѣтъ.

Превела отъ полски Е. л. Крайорданова — Симеонова

