

третата си година и това продължава 25—30 години. Най-ценното нѣщо на какаовото дърво сж неговитѣ семена. Тѣ съдържатъ много вещества като: захаръ, бѣлтѣчини, мазини и особенното вещество — теоброминъ, еднакво почти на кафеина и теина.

Какаовото масло е съ голѣмо значение въ медицината, а какаовото брашно, получено отъ семената, които се пекатъ и после мелятъ, служи за приготвяването на познатия на всички ни сладъкъ, вкусенъ и полезенъ шоколадъ.

Шоколадъ (чоколадъ)

Следъ откриването на Америка, макаръ и да знаеха за шоколаденото дърво, дълго време въ Европа не се е знаело нищо за шоколада. Туземцитѣ американци отъ Колумбия, Венецуела, Еквадоръ, Бразилия, Перу, пъкъ и тѣзи отъ централна Америка, сж знаели да приготвяватъ сладки питиета отъ стрити семена на какаовото дърво. Тѣзи семена се ценили твърде скъпо, била нѣщо като размѣнна монета, особено между по-простия народъ; за 10 какаови зърна се купувалъ заякъ, а за 100—150 зърна — голѣмо животно или робъ.

Споредъ Кортесъ, краля на ацтекитѣ — Монтезума, притежавалъ 25,000 центнера отъ тѣзи естествени монети (семена).

Ацтекитѣ приготвявали едно особено питие отъ какаовитѣ семена, което наричали — Chokolattel (шоколател) и отъ тукъ и името на днешния шоколадъ (чоколадъ).

Сега навсѣкжде има специални шоколадени фабрики (шоколадна индустрия), за приготвяване на шоколадъ. За тази целъ се взиматъ какаовитѣ семена, пекатъ се, и се стриватъ на брашно. Това какаово брашно се смѣсва съ млѣко, захаръ и разни миризми и се получава сладкия и полезенъ шоколадъ, който се яде съ особена радостъ и удоволствие отъ децата. Добре приготвения, чистъ шоколадъ е една отлична храна и за това Карлъ Линей съ право е нарекълъ какаото — „Божествена храна“ (теоброма какао).

К р а й .