Автор: Administrator
22.01.2013 07:19 -

Шоколад в его истинном определении использовали индейцы ольмека, жившие более 3 тысяч лет назад. Индейцы употребляли в пищу непонятный другим народам напиток темного цвета, который они готовили из бобов какао-дерева. В такой напиток не добавляли сахар с молоком, отчего он имел невероятно горький вкус, вкусным его нельзя было назвать, это точно.

При употреблении шоколада, наш организм вырабатывает эндорфины – гормоны радости, они же влияют на наше эротическое возбуждение. Потому в различные периоды мировой в ряде государств шоколад частенько попадал под запрет.

До сих пор никто не смог превзойти по объему употребляемого шоколада рекордсмена в этом вопросе - вождя ацтекского племени Монтесума. Есть предположение, что вождь имел в распоряжении огромный склад, в котором располагался постоянно пополняемый запас какао-бобов, до 50 тысяч мешков.

Также в состав шоколада входит такое вещество как фенилтеламин. Увеличение количества этого вещества в нашем организме приводит к усилению нашей привлекательности. Это вещество производит стимуляцию центра удовольствия коры головного мозга.

А в бытность мушкетеров шоколад применяли в качестве целебного средства. В те времена жил знаменитый доктор Кристофер Людвиг Хоффман. Он шоколад использовал как панацею от всех заболеваний, говоря, что подобное лечение однажды помогло самому кардиналу Ришелье.

Согласно некоторым статистическим данным, сегодня на каждого жителя нашей планеты приходится ежегодно до семи килограмм шоколада. К примеру, в Европе настоящими шоколадоманами по праву называются жители Швейцарии. Ежегодно каждый житель этой маленькой страны съедает около девяти килограммов шоколада. А наименьшее количество этого продукта съедается в Португалии – всего 1,26

килограмма на душу населения.

30 грамм этого продукта имеют в составе кофеина равного трети чашки с кофе, однако «шоколадный» кофеин совершенно безобиден, так как активируются вместе с антиокидантами и нейротрансмиттерами, которые блокируют его побочные действия.

Жир, входящий в состав какао, включает в состав такие компоненты, которые идентичны липидам нашего головного мозга, потому мы так сильно реагируем на вкус и аромат шоколада. Шоколад столь же сильно активирует нашу чувственность к любым удовольствиям в принципе.