

Dzień dobry we wtorek. Za oknem zimno i wieje. Ale podobno już weekend będzie ciepły. Póki co, trzeba się rozwijać... Zapraszam na lekcję o czekoladzie...

M.J.

Lekcja

Temat: **Słodkie czy gorzkie życie z czekoladą...**

1. Zanotuj temat lekcji.
2. Przeczytaj uważnie poniższy tekst.

Kakao, podstawowy składnik, z którego produkowana jest czekolada, powstaje z ziaren kakaowca. Kakaowiec właściwy jest gatunkiem drzewa pochodzącym z Ameryki Południowej, a dokładnie z górnej Amazonii. Obecnie uprawia się tę roślinę w pasie tropikalnym Ameryki, Azji i Afryki. Według prekolumbijskich wieści indiańskich, drzewo ma boskie pochodzenie, co znajduje odzwierciedlenie w jego łacińskiej nazwie, która w tłumaczeniu oznacza „napój bogów”. Czy to możliwe, że zmiany klimatyczne mogą wkrótce doprowadzić do zmniejszenia produkcji czekolady? Czy możemy sobie wyobrazić życie bez tego „napoju bogów”? Działalność człowieka nie pozostaje bez wpływu na zmiany klimatyczne na świecie. Globalne zmiany klimatyczne w różnym jednak stopniu dotkną mieszkańców i mieszkanki poszczególnych rejonów świata. Wzrost temperatury będzie najbardziej odczuwalny dla osób zamieszkujących najgorętsze strefy globu: centralną część Ameryki Południowej, Afrykę i Półwysep Arabski. Już dziś rolnictwo w Somalii jest zagrożone z powodu wysokich temperatur, a sytacja będzie się pogarszać. Kraje afrykańskie nie emitują tak dużo gazów cieplarnianych jak na przykład kraje europejskie, leżące w strefie umiarkowanej, ale w dużo większym stopniu doświadczają skutków tylnych emisji, a więc zmian klimatycznych. Zanieczyszczenie środowiska i zmiany klimatyczne mogą sprawić, że w przyszłości zabraknie czekolady – zarówno w krajach globalnego południa, jak i globalnej północy.

Gdzie znajduje się Antarktyda? Gdzie leży Gwatemala i Wybrzeże Kości Słoniowej? Jeśli nie wiecie, to koniecznie sprawdźcie na mapie! To właśnie tam zbiera się ziarna, dzięki którym możemy cieszyć się takimi produktami jak kakao i czekolada. Według raportu opracowanego przez międzynarodowe Centrum Rolnictwa Tropikalnego wzrost temperatury o 2 stopnie w tamtym rejonie Afryki negatywnie wpłynie na uprawy kakaowca, ponieważ jest to bardzo delikatny krzew. Zmiany odczujemy już w 2030 roku, kiedy nastąpi spadek produkcji ziaren kakaowca. Wydaje się bardzo prawdopodobne, że w Indonezji, Ameryce czy Nigerii, państwa mające podobne warunki klimatyczne i również będące producentami ziaren kakaowca, spotkają te same problemy. Pozostaje pytanie: co możemy zrobić, aby nadal cieszyć się słodkim smakiem czekolady? Po pierwsze, warto poszerzyć swoją wiedzę na temat zmian klimatycznych oraz sposobów przeciwdziałania ich negatywnym skutkom. Po drugie, warto angażować się w akcje obywatelskie, których celem jest na przykład zażądanie od rządu redukcji emisji dwutlenku węgla. Po trzecie, warto zainteresować się zagadnieniem sprawiedliwego

