

Acampada del **CHOCOLATE**



Preguntas para el Ghymka-Trivial

1. ¿De qué árbol viene el cacao?. RESPUESTA: Theobroma cacao.
2. ¿De qué color son las semillas antes de que se sequen? RESPUESTA: Blancas
3. El chocolate blanco es chocolate de verdad, ¿verdadero o falso? RESPUESTA: Falso
4. El chocolate negro es chocolate de verdad, ¿verdadero o falso? RESPUESTA: verdadero
5. ¿Qué se le añade al azúcar y a la leche para hacer chocolate blanco? RESPUESTA: manteca o grasa de cacao
6. Si un hombre sale de Madrid a 98,5km/h dirección Bilbao y una mujer sale de Bilbao a 99km/h, ¿Cómo se llama la mujer que inventó las galletas con chips de chocolate? RESPUESTA: Ruth
7. ¿Cuántas semillas hacen falta para hacer 450gr de cacao? RESPUESTA: unas 400
8. Las cáscaras de las semillas se pueden utilizar para hacer infusión de café, ¿verdadero o falso? RESPUESTA: Falso, es infusión de chocolate
9. ¿A quién le vendió Ruth la patente de las galletas con chips de chocolate? RESPUESTA: A Nestlé
10. Si un kilofante pesa 500kg. ¿Cuántos kilofantes pesa la barra de chocolate más grande del mundo?
11. Si la tierra tarda 365 días en dar la vuelta al sol, es decir, un año. ¿Cuánto es el porcentaje de chocolate puro mínimo recomendado a la hora de comprar una tableta en el súper? RESPUESTA: 85%
12. Si la conversión Euro- Dólar está en 0,84 y el petróleo está en alza, ¿qué civilización usaba el chocolate como moneda de cambio? RESPUESTA: Los Mayas
13. Según los Mayas, ¿quién le dio el cacao a la humanidad? RESPUESTA: Kukulcán
14. ¿En qué mes celebraban los Mayas un festival para honrar al dios del cacao? RESPUESTA: Abril

Preguntas extra (no están en el vídeo):

15. ¿Cuántas toneladas de chocolate se consumen al año a nivel mundial? RESPUESTA: unos 2.800.000 de toneladas
16. ¿Cuál es el país que más chocolate consume anualmente en el mundo? RESPUESTA: Suecia, con unos 6,4kg de chocolate por persona al año.
17. ¿Qué se le suele poner al chocolate a la taza como espesante? RESPUESTA: Harina. El chocolate a la taza se podría espesar mucho usando solamente cacao puro (pero se usaría bastante y quedaría bastante amargo si no estás acostumbrado)
18. ¿En qué país del mundo hay un plato típico en el que se come pollo con chocolate? RESPUESTA: En México, el plato se llama "pollo con mole".
19. ¿En qué líquido se diluye el chocolate en polvo en Colombia? RESPUESTA: en agua (en vez de en leche)