

## O čokoláde...a nielen na Vianoce

Pozývame vás do decembrového vianočného špeciálu vedeckej kaviarne, v ktorej budeme diskutovať o jednej z najlákavejších lahôdok na svete – o čokoláde. Nepochybne patrí medzi základné ingrediencie väčšiny maškrt aj na vianočnom stole. My sa však na ňu pozrieme trochu inak. Z pohľadu chémie.

Vo štvrtok **14.12.2017 o 17.00 hod.** bude našim hosťom uznávaný chemik a zaniatený popularizátor chémie a vedy **doc. Ing. Peter Szolcsányi, PhD.**, z Fakulty chemickej a potravinárskej technológie STU v Bratislave.

**Porozpráva nám všetko, čo ste vždy chceli vedieť o čokoláde (a báli ste sa opýtať), čo je a čo naopak nie je čokoláda (hoci sa tak neraz nazýva). Dozviete sa odkiaľ vlastne kakao pochádza, ako a z čoho sa čokoláda vyrába a vďaka čomu chutí práve tak, ako chutí. Alebo aj o tom, či na ňu môže vzniknúť závislosť a ako čokoláda (ne)súvisí so sexom... to všetko optikou molekúl a ich vzájomných reakcií.**

Vedecké kaviarne pod názvom **Veda v CENTRE pravidelne raz do mesiaca organizuje pre širokú verejnosť** Národné centrum pre popularizáciu vedy a techniky v spoločnosti pri Centre vedecko-technických informácií SR (CVTI SR) v Bratislave. Ak sa chcete dozvedieť viac, v neformálnej a priateľskej atmosfére pri káve sa môžete do diskusie zapojiť aj Vy. Vedecká kaviareň Veda v CENTRE sa koná v budove CVTI SR na Lamačskej ceste 8/A, na Patrónke. Vstup na podujatie je pre verejnosť voľný.

**Kontakt pre médiá – Komunikačný odbor Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu SR:**  
tel: 02/59 374 253, [tlacove@minedu.sk](mailto:tlacove@minedu.sk).

**Kontakt pre médiá – Centrum vedecko-technických informácií SR:**  
Eva Vašková, tel.: 02/ 69 253 113, [eva.vaskova@cvtisr.sk](mailto:eva.vaskova@cvtisr.sk)