

«Нет шоколада – нет завтрака!»

Чарльз Диккенс, «Записки Пиквикского клуба»

ЖИЗНЬ В

*Даже черные полосы моей жизни
сделаны из шоколада!*

ШОКОЛАДЕ





Когда звучит вопрос: "а что
вам надо?"

то говорят порой, что
шоколада.

а если так, тогда тебе
дружок,

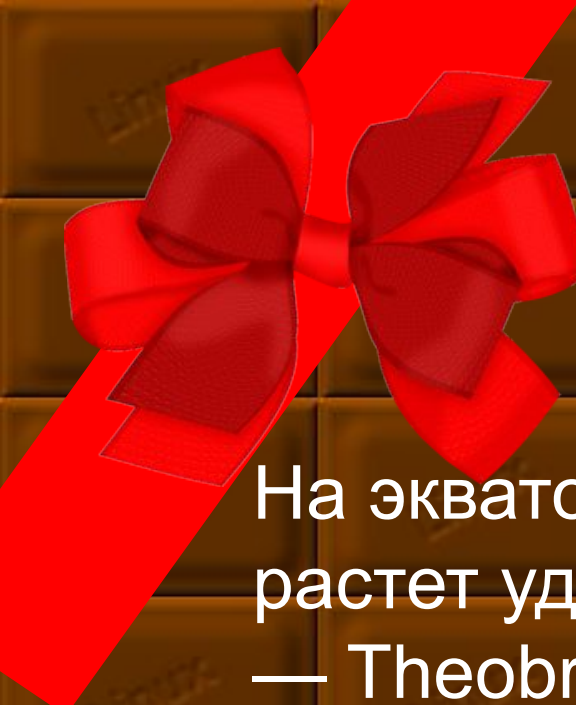
одна дорога - к нам на
огонёк!

Ты не останешься в
накладе,

у нас всегда всё в
шоколаде!

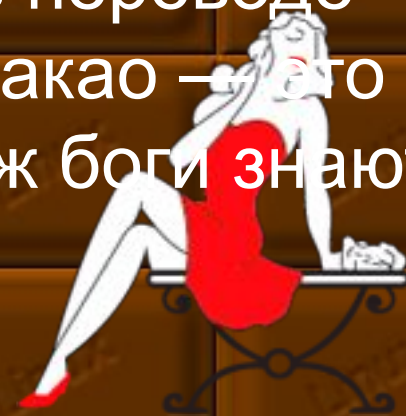
Какие тётки и какие дяди!





На экваторе, в жарком и влажном климате, растет удивительное вечнозеленое дерево — *Theobroma cacao*.

Его ботаническое название происходит от греческих слов *theos* (бог) и *broma* (пища), а также индейского слова *cacao* (в переводе не нуждается). Таким образом, какао — это не что иное, как пища богов. А уж боги знают толк в пище...





Повышает сексуальную
энергию

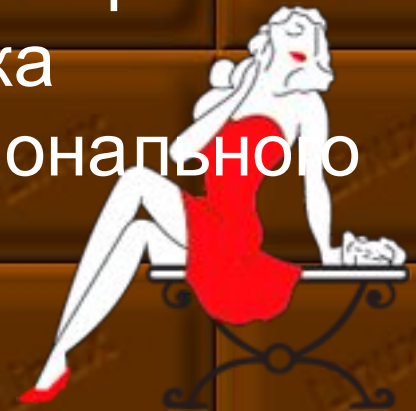
Древние ацтеки, которые использовали шоколад задолго до вторжения испанских колонизаторов, считали его афродизиаком - веществом, повышающим сексуальную энергию.





Поддерживает иммунитет

Ученые установили, что шоколадный аромат способствует активной выработке секреторного иммуноглобулина А - важного компонента противовирусной защиты. Запах шоколада является очень эффективным индуктором положительных эмоций, а выработка иммуноглобулина зависит от эмоционального состояния человека.





сосудистую систему

Укрепляет сердечно-

Ученые калифорнийского университета считают, что шоколад при разумном его потреблении благотворно влияет на сердечно-сосудистую систему человека, помогая избежать закупорки коронарных сосудов. Полагают, что это объясняется содержанием в шоколаде антиоксидантов, что роднит его с другим популярным продуктом - красным вином.

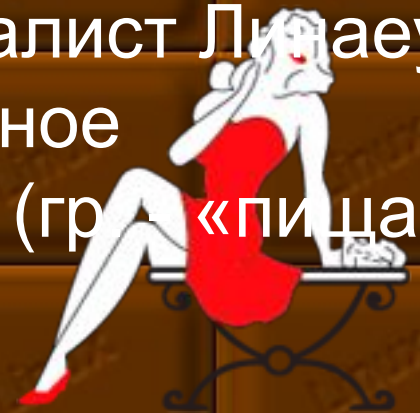




настроение

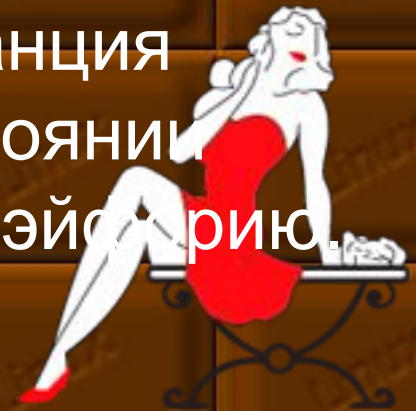
Повышает

Шоколад содержит теобромин — стимулятор, резко повышающий настроение. Древние месоамериканцы первыми обнаружили стимулирующие свойства шоколада и считали его божьим даром. Учитывая это, натуралист Линаеус дал шоколадному дереву оригинальное ботаническое название «Теоброма» (гр. «пища богов»).



Спасает от депрессии

Доказано, что шоколад способствует выработке в организме серотонина - гормона счастья, отсутствие которого приводит к длительным депрессиям. Кроме того, благодаря маслу какао у человека вырабатывается фенилэтиламин, относящийся к числу психостимулирующих средств. Эта биохимическая субстанция вырабатывается организмом в состоянии крайней влюбленности и вызывает эйфорию.





Шоколад горький 50% и выше
2 чайные ложки Апибальзама-1
1 ч.л. Апифитотонуса

Порядок выполнения:

Протереть лицо косметическими дисками, смоченными в воде, по линиям наименьшего растяжения кожи. Обязательно двумя одновременно, чтобы исключить ассиметричное растяжение кожи.

Затем это же сделать тоником. Мокрыми руками наносим маску по тем же линиям на влажную кожу (НЕ ЕСТЬ МАСКУ!!!) на 15



