**Uskladnenie čokolády**

Najlepšie je, ak je uskladňovaná mimo dosahu svetla, intenzívnych vôní a zápachov, vlhkosti, mimo vysokej koncentrácie pary (vlhkosť by nemala presiahnuť 65 %). Optimálna skladovacia teplota je medzi 12 - 20 °C, teda nie je potrebné čokoládu dať do chladničky. Horká čokoláda sa môže pri takýchto parametroch skladovať aj 1,5 roka, ale dobu spotreby ovplyvňuje aj to, aké ozdoby sa na čokoládu dostanú, preto sa môže stať, že v prípade niektorých kombinácií môžeme garantovať len štvormesačnú záručnú lehotu bez toho, aby čokoláda stratila zo svojej  hodnoty. Biele a mliečne čokolády sa nemôžu uskladňovať tak dlho, ich priemerná skladovacia doba je obyčajne 1 rok.

Dú. Napíšte si poznámky a fotokópiu mi prosím zašlite na emailovú adresu jozefínasaparova@gmail.com

Dú. Natočte krátke video v trvaní min.30s. vami vybranej čokoláde ( Prezentácií môžete použit aj vami zvolenú čokoládu o ktorej nám poviete bližšie ako sa vola, načo sa používa jej chuť a spracovanie v cukrárskej výrobe :D veľa šťastia ) Zašlite mi hotové videa na emailovú adresu [jozefinasaparova@gmail.com](mailto:jozefinasaparova@gmail.com) S pozdravom Mgr. Jozefína Sapárová

