

JEDZENIE I NAPOJE

Ciekawostki o czekoladzie: 40 sprawdzonych faktów

Ciekawostki zebrał: Marcin Balana · Opublikowano: 14.10.2026 · Zaktualizowano: 20.10.2026 · Zweryfikowano: 20.10.2026

Czekolada to wyrób z ziaren kakaowca, z których ludzie korzystali już ok. 5300 lat temu, choć słodką czekoladę do jedzenia wynaleziono dopiero w 1847 r. Na świecie zbiera się dziś ok. 4,7 mln ton kakao rocznie, a w kwietniu 2024 r. tona ziarna kosztowała rekordowe 12 567 USD. W 2019 r. Polska była 4. eksporterem czekolady w Unii Europejskiej.

NAJWAŻNIEJSZE W SKRÓCIE

- Najstarsze ślady użycia kakao mają ok. 5300 lat i pochodzą z Ekwadoru.
- Słodką czekoladę do jedzenia wyprodukowała w 1847 r. angielska firma Fry and Sons.
- Afryka miała dać w sezonie 2023/24 ok. 71% światowego kakao, a samo Wybrzeże Kości Słoniowej odpowiada za ponad 40%.
- 19 kwietnia 2024 r. tona kakao kosztowała w Londynie rekordowe 12 567 USD.
- Czekolada w UE musi mieć co najmniej 35% suchej masy kakaowej.
- W 2019 r. Polska wyeksportowała 230 tys. ton czekolady i była 4. eksporterem w UE.
- Największa tabliczka czekolady ważyła 5792,5 kg.

Historia kakao i czekolady

1 Kakao wykorzystywano już 5300 lat temu

Najstarsze ślady wykorzystania kakaowca pochodzą sprzed ok. 5300 lat ze stanowiska Santa Ana-La Florida w południowo-wschodnim Ekwadorze. Badacze znaleźli tam ziarna skrobi kakao, ślady teobrominy i starożytne DNA. Według autorów badania górna Amazonia to najstarszy znany dotąd ośrodek udomowienia kakaowca, choć tradycyjnie za kolebkę jego uprawy uważano Mezoamerykę.[1]

Źródło: Zarrillo S. i in., The use and domestication of Theobroma cacao during the mid-Holocene in the upper Amazon , Data publikacji: 2018.10.29, Data odczytu: 2026.10.15

2 W Meksyku kakao spożywano już ok. 1900 r. p.n.e.

Najstarsze ślady kakao w Mezoameryce pochodzą z ok. 1900 r. p.n.e. ze stanowiska Paso de la Amada na pacyficznym wybrzeżu meksykańskiego stanu Chiapas. Spożywał je lud Mokaya, a ludy przedolmeckie co najmniej od ok. 1750 r. p.n.e. Teobrominę wykryto w 2 z 22 zbadanych naczyń. Kakaowiec to jedyna roślina Mezoameryki, w której teobromina jest główną metyloksantyną.[2]

Źródło: Antiquity, Powis T.G. i in., Oldest chocolate in the New World (Project Gallery) , Data odczytu: 2026.10.19

3 Napój z kakao sprzed 3000 lat mógł mieć 5% alkoholu

Ślady kakao na naczyniach z Puerto Escondido w Hondurasie pochodzą z lat 1400–1100 p.n.e. Badacze wykryli w nich teobrominę, czyli związek, po którym rozpoznaje się kakao w Ameryce Środkowej. Według autorów badania z 2007 r. kakaowca używano tam do wyrobu fermentowanego napoju o mocy ok. 5% alkoholu. Odkrycie przesunęło znane w 2007 r. początki użycia kakao o ponad 500 lat.[3]

Źródło: ScienceDaily, In search of wine, ancient Meso-Americans found chocolate (Henderson J.S. i in., PNAS, t. 104, nr 48, 2007, s. 18937–18940) , Data publikacji: 2007.11.20, Data odczytu: 2026.10.19

4 Kakaowiec uprawiano już ponad 3000 lat temu

Ponad 3000 lat temu kakaowiec uprawiali Majowie, Toltekowie i Aztekowie. Z ziaren przygotowywali napój, czasem obrzędowy. Nazwa rodzaju Theobroma oznacza po grecku „pokarm bogów”, a sam rodzaj według ICCO pojawił się miliony lat temu w Ameryce Południowej, na wschód od Andów.[4][5]

Źródła: Encyclopaedia Britannica, Chocolate , Data odczytu: 2026.10.15; International Cocoa Organization, Growing Cocoa , Data odczytu: 2026.10.15

5 Za 100 ziaren kakao można było kupić indyczkę

Według azteckiego dokumentu z XVI w. 1 ziarno kakao można było wymienić na tamale, a za 100 ziaren kupić dobrą indyczkę. Przez kilka stuleci w Ameryce Łacińskiej sprzed epoki nowożytnej ziarna kakao uznawano za tak cenne, że służyły jako pieniądź. Słowo „czekolada” etymolodzy wywodzą od azteckiego „xocoatl”, oznaczającego gorzki napój z ziaren kakao.[6]

Źródło: Smithsonian Magazine, Fiegl A., A Brief History of Chocolate , Data publikacji: 2008.03.01, Data odczytu: 2026.10.19

6 Kolumb przywiózł kakao do Hiszpanii w 1502 r.

Krzysztof Kolumb zabrał ziarna kakao do Hiszpanii po 4. wyprawie w 1502 r., ale wtedy nikt się nimi nie zainteresował. Według Britanniki czekolada mogła trafić na dwór hiszpański w 1544 r. z Majami Kekchí z Gwatemali. Pierwszy odnotowany transport ziaren dotarł do Hiszpanii z Veracruz w 1585 r.[4]

Źródło: Encyclopaedia Britannica, Chocolate , Data odczytu: 2026.10.15

7 Opowieść o Montezumie i Cortésie nie ma dowodów

Powszechnie uważa się, że w 1519 r. władca Azteków Montezuma II poczęstował gorzkim napojem z kakao Hernána Cortésa, który przywiózł go do Hiszpanii. Encyclopaedia Britannica zaznacza, że nie ma na to dowodów. ICCO podaje, że Cortés wrócił do Hiszpanii w 1528 r. z aztecką recepturą napoju xocoatl.[4][5]

Źródła: Encyclopaedia Britannica, Chocolate , Data odczytu: 2026.10.15; International Cocoa Organization, Growing Cocoa , Data odczytu: 2026.10.15

8 W XVII w. w Londynie działały pijalnie czekolady

W 1657 r. Francuz otworzył w Londynie sklep, w którym funt stałej czekolady do przyrządzania napoju kosztował 10–15 szylingów. Pijalnie czekolady służyły też za miejsca spotkań politycznych i hazardu. White's otwarto w 1693 r. jako White's Chocolate-House, a Cocoa-Tree w 1698 r.[4]

Źródło: Encyclopaedia Britannica, Chocolate , Data odczytu: 2026.10.15

9 Kakao w proszku opatentowano w 1828 r.

W 1828 r. Holender C.J. van Houten opatentował sposób wyciskania z mielonych, prażonych ziaren większości tłuszczu, czyli masła kakaowego. Tak powstało kakao w proszku. W 1847 r. angielska firma Fry and Sons połączyła masło kakaowe z miazgą kakaową i cukrem, tworząc słodką czekoladę do jedzenia.[4]

Źródło: Encyclopaedia Britannica, Chocolate , Data odczytu: 2026.10.15

10 Czekoladę mleczną wymyślono w 1876 r.

W 1876 r. Szwajcar Daniel Peter dodał do czekolady mleko w proszku i stworzył czekoladę mleczną. Wcześniej, ok. 1700 r., Anglicy zaczęli dodawać mleko do napoju czekoladowego. Według Britanniki czekolada stała się w Wielkiej Brytanii popularna dopiero w połowie XIX w., gdy obniżono cło na ziarna do 1 pensa za funt.[4]

Źródło: Encyclopaedia Britannica, Chocolate , Data odczytu: 2026.10.15

11 Cadbury sprzedawał pudełka czekoladek już w 1868 r.

Już w 1868 r. niewielka wtedy firma Cadbury sprzedawała w Anglii pudełka czekoladowych cukierków. Masową produkcję czekolady umożliwił wynalazek maszyny parowej pod koniec XVIII w. Wcześniej, w XVII w., czekolada była już modnym napojem w całej Europie. W XX w. słowo „czekolada” objęło też tanie słodycze z większą ilością cukru i dodatków.[6]

Źródło: Smithsonian Magazine, Fiegl A., A Brief History of Chocolate , Data publikacji: 2008.03.01, Data odczytu: 2026.10.19

Kakaowiec i uprawa

12 Drzewo kakaowca daje do 70 owoców rocznie

Kakaowiec rośnie w podszycie lasu i osiąga 6–12 m wysokości. Owocuje po ok. 4 latach i daje do 70 podłużnych owoców rocznie. Każdy dojrzewa w niecałe 6 miesięcy, ma do 35 cm długości i zawiera 20–60 nasion, czyli ziaren kakao, otoczonych słodkim białym miąższem.[7]

Źródło: Encyclopaedia Britannica, Cacao , Data odczytu: 2026.10.15

13 Kwiaty kakaowca rosną prosto z pnia

Kwiaty kakaowca mają ok. 1 cm i rosną w skupieniach bezpośrednio na pniu i grubych gałęziach. Młode liście są jaskrawoczerwone, a dorosłe osiągają do 30 cm długości. Kakaowiec udaje się na wysokości 30–300 m n.p.m., gdy temperatura nie spada wiele poniżej 20°C ani nie rośnie powyżej 28°C.[7]

Źródło: Encyclopaedia Britannica, Cacao , Data odczytu: 2026.10.15

14 Kakao uprawia się między 10° N a 10° S

Według Międzynarodowej Organizacji Kakao kakaowiec uprawia się w pasie od 10° szerokości północnej do 10° szerokości południowej. Najlepiej rośnie przy 1500–2000 mm opadów rocznie, a pora sucha z opadami poniżej 100 mm miesięcznie nie powinna trwać dłużej niż 3 miesiące.[5]

Źródło: International Cocoa Organization, Growing Cocoa , Data odczytu: 2026.10.15

15 Choroby niszczą nawet 100% zbiorów

Nawet na małych, odizolowanych plantacjach plantatorzy często tracą od 30 do 100% zbiorów, zwykle przez choroby. Jedną z najgroźniejszych jest czarna zgnilizna strąków wywoływana przez *Phytophthora*, która szerzy się przy dużej wilgotności. Średni plon na świecie wynosi 340–450 kg ziarna z hektara.[7]

Źródło: Encyclopaedia Britannica, Cacao , Data odczytu: 2026.10.15

16 Do Ghany kakao trafiło w 1879 r.

Kakaowiec z Brazylii posadzono na Wyspach Świętego Tomasza i Książęcej w latach 1822–1830, a potem w Nigerii (1874) i Ghanie (1879). Nasiona do Ghany przywiózł z Fernando Po Tetteh Quarshie lub jego uczeń, po nieudanych próbach Holendrów (1815) i Szwajcarów (1843).[5]

Źródło: International Cocoa Organization, Growing Cocoa , Data odczytu: 2026.10.15

17 Genom kakaowca odczytano na 10 chromosomach

Roboczą sekwencję genomu kakaowca opublikowano w 2011 r. w czasopiśmie „Nature Genetics”. Złożony genom odpowiadał 76% szacowanej wielkości genomu i zawierał prawie wszystkie wcześniej opisane geny kakaowca. 82% z tych genów przypisano do 10 chromosomów. Według autorów chromosomy kakaowca powstały z form przodków w wyniku 11 fuzji chromosomów.[8]

Źródło: Argout X. i in., The genome of Theobroma cacao , Data publikacji: 2010.12.26, Data odczytu: 2026.10.20

Światowy rynek kakao

18 W sezonie 2024/25 zebrano 4,733 mln ton kakao

Według szacunków ICCO światowa produkcja kakao w sezonie 2024/25 wzrosła o 8,5% do 4,733 mln ton. Przemiał spadł o 3,3% do 4,649 mln ton, a nadwyżka podaży wyniosła 37 tys. ton. Zapasy na koniec sezonu wzrosły do 1,309 mln ton. ICCO wstrzymała dane za sezon 2025/26.[9]

Źródło: International Cocoa Organization, August 2026 Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics , Data publikacji: 2026.08.31, Data odczytu: 2026.10.15

19 Wybrzeże Kości Słoniowej daje ponad 40% światowego kakao

Wybrzeże Kości Słoniowej odpowiada za ponad 40% światowej produkcji kakao, podaje ICCO. Według biuletynu ICCO z lutego 2025 r. w sezonie 2023/24 kraj ten miał wyprodukować 1,674 mln ton ziarna, Ghana 530 tys. ton, a Ekwador 430 tys. ton. Cała Afryka miała dać 71,3% światowej produkcji kakao.[10][11]

Źródła: International Cocoa Organization, Cocoa Market Report October 2024 , Data odczytu: 2026.10.20; International Cocoa Organization, Production QBCS LI No. 1 , Data publikacji: 2025.02.28, Data odczytu: 2026.10.20

20 Najwięcej ziaren kakao miele się w Europie

Według biuletynu ICCO z lutego 2025 r. w sezonie 2023/24 na świecie przemielono 4,885 mln ton ziaren kakao, z czego 35,8% w Europie. Największym przetwórcą było Wybrzeże Kości Słoniowej z 744 tys. ton, przed Holandią z 600 tys. ton i Niemcami z 460 tys. ton. Udział Azji i Oceanii wyniósł 22,7%, a Afryki 22,2%.[12]

Źródło: International Cocoa Organization, Grindings QBCS LI No. 1 , Data publikacji: 2025.02.28, Data odczytu: 2026.10.19

21 Produkcja kakao wzrosła prawie 4 razy od 1961 r.

Od 1961 r. światowa produkcja ziaren kakao wzrosła prawie 4 razy, podaje FAO. W 2013 r. wyniosła 4,6 mln ton, a największym producentem było Wybrzeże Kości Słoniowej z 1,3 mln ton, czyli 32% światowych zbiorów. W latach 1993–2013 Afryka dostarczała średnio 66% kakao, Azja 18%, a obie Ameryki 15%.[13]

Źródło: FAO, Chocolate (infografika FAOSTAT) , Data odczytu: 2026.10.19

22 W kwietniu 2024 r. tona kakao kosztowała 12 567 USD

19 kwietnia 2024 r. ceny kakao osiągnęły rekord wszech czasów: 12 567 USD za tonę w Londynie i 11 878 USD w Nowym Jorku. Do końca miesiąca ceny kontraktów spadły o 15%, do 10 662 USD w Londynie i 10 050 USD w Nowym Jorku. Według ICCO zmienność cen wzrosła przez mniejszą płynność rynku i niepewność co do kolejnych zbiorów.[14]

Źródło: International Cocoa Organization, Cocoa Market Report for April 2024 , Data publikacji: 2024.05.22, Data odczytu: 2026.10.19

23 Zapasy kakao w Nowym Jorku spadły do 118 230 ton

25 października 2024 r. zapasy kakao w Nowym Jorku spadły do 118 230 ton, najniższego poziomu od 19 lat. W połowie października 2024 r. cena kontraktu grudniowego w Londynie wzrosła o 12%, z 6896 do 7736 USD za tonę. Pod koniec miesiąca tona kakao kosztowała 7785 USD w Londynie i 7371 USD w Nowym Jorku.[10]

Źródło: International Cocoa Organization, Cocoa Market Report October 2024 , Data odczytu: 2026.10.19

Czekolada w przepisach UE i Polski

24 Czekolada w UE musi mieć co najmniej 35% suchej masy kakaowej

Według dyrektywy 2000/36/WE czekolada musi zawierać co najmniej 35% suchej masy kakaowej, w tym co najmniej 18% masła kakaowego. Czekolada mleczna musi mieć co najmniej 25% suchej masy kakaowej i 14% suchej masy mlecznej. Biała czekolada musi mieć co najmniej 20% masła kakaowego.[15]

Źródło: Dyrektywa 2000/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 czerwca 2000 r. odnosząca się do wyrobów kakaowych i czekoladowych przeznaczonych do spożycia przez ludzi , Data odczytu: 2026.10.15

25 Do czekolady można dodać do 5% innych tłuszczów roślinnych

Dyrektywa 2000/36/WE dopuszcza w całej Unii Europejskiej dodanie do wyrobów czekoladowych innych tłuszczów roślinnych niż masło kakaowe, w ilości do 5%. Muszą to być tłuszcze, które są odpowiednikami masła kakaowego. Wszystkie wyroby czekoladowe muszą być sprzedawane pod nazwami określonymi w załączniku do dyrektywy.[15]

Źródło: Dyrektywa 2000/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 czerwca 2000 r. odnosząca się do wyrobów kakaowych i czekoladowych przeznaczonych do spożycia przez ludzi , Data odczytu: 2026.10.15

26 Polskie wymagania dla kakao obowiązują od 2003 r.

Od 1 stycznia 2003 r. w Polsce obowiązuje rozporządzenie ministra rolnictwa i rozwoju wsi z 4 grudnia 2002 r. o jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych. Według niego kakao w proszku musi mieć co najmniej 20% tłuszczu kakaowego w suchej masie i najwyżej 9% wody. Czekolada w proszku musi zawierać co najmniej 32% kakao. Rozporządzenie zmieniano 3 razy.[16][17]

Źródła: Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 grudnia 2002 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych (Dz.U. 2002 nr 214 poz. 1813) , Data odczytu: 2026.10.20; Dziennik Ustaw, metryka aktu , Data odczytu: 2026.10.20

27 Czekolada gianduja ma 20–40 g orzechów laskowych w 100 g

Czekolada gianduja musi zawierać od 20 do 40 g drobno zmielonych orzechów laskowych w 100 g wyrobu. Tak stanowi polskie rozporządzenie z 4 grudnia 2002 r. o jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych. Podstawą wyrobu jest czekolada z co najmniej 32% suchej masy kakaowej, czyli o 3 punkty procentowe mniej niż w zwykłej czekoladzie.[16]

Źródło: Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 grudnia 2002 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych (Dz.U. 2002 nr 214 poz. 1813) , Data odczytu: 2026.10.19

28 Praliny muszą mieć co najmniej 25% czekolady

Czekoladki, czyli praliny, muszą zawierać co najmniej 25% czekolady w całkowitej masie produktu. Podobnie jest z czekoladą nadziewaną: zewnętrzna część z czekolady musi stanowić nie mniej niż 25% całkowitej masy wyrobu. Wymagania te określa polskie rozporządzenie z 4 grudnia 2002 r. o jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych.[16]

Źródło: Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 grudnia 2002 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych (Dz.U. 2002 nr 214 poz. 1813) , Data odczytu: 2026.10.19

Polska czekolada i Wedel

29 Historia Wedla zaczęła się w 1851 r.

W 1851 r. Karol Wedel otworzył przy ulicy Miodowej w Warszawie cukiernię z małą manufakturą czekolady. W 1872 r. podarował fabrykę synowi Emilowi jako prezent ślubny, a od 1874 r. Emil podpisywał każdą tabliczkę czekolady, bo na rynku pojawiały się podróbki. W 1926 r. powstała grafika chłopca na zebrze, a w 1936 r. Jan Wedel rozpoczął produkcję Ptasiego Mleczka.[18]

Źródło: E.Wedel, Historia , Data odczytu: 2026.10.15

30 Fabrykę Wedla na Pradze zbudowano w latach 1930–1931

W latach 1930–1931 Jan Wedel, wnuk Karola, zbudował nowoczesną fabrykę czekolady przy ul. Zamoyskiego w Warszawie. Wcześniej, w 1851 r., Karol Ernest Wedel otworzył sklep z czekoladą przy ul. Miodowej 12 na Starym Mieście. Później firmę przejmowały kolejno PepsiCo (1991), Cadbury (1999, za 76,5 mln USD) i południowokoreańska grupa Lotte (2010).[19]

Źródło: muzea.waw.pl, Wedel Chocolate Museum , Data odczytu: 2026.10.19

31 Muzeum Czekolady E.Wedel otwarto 4 września 2024 r.

Muzeum Czekolady E.Wedel w Warszawie otwarto 4 września 2024 r., po inwestycji wartej 200 mln zł. Mieści się w wyremontowanym silosie na kakao z lat 60. XX w., na terenie działającej fabryki Wedla na Kamionku. Ma ponad 8000 m² na 6 kondygnacjach naziemnych i 1 podziemnej. Jedną z atrakcji jest ważąca ponad 300 kg czekoladowa makieta Kamionka.[19]

Źródło: muzea.waw.pl, Wedel Chocolate Museum , Data odczytu: 2026.10.19

32 W 2019 r. Polska wyeksportowała 230 tys. ton czekolady

W 2019 r. kraje UE wyeksportowały 2,2 mln ton czekolady i batonów czekoladowych, z czego 66% trafiło do innych państw Unii. Najwięcej eksportowały Niemcy (640 tys. ton, 30%), Belgia (300 tys. ton) i Holandia (290 tys. ton). Polska była czwarta z 230 tys. ton, czyli 10% unijnego eksportu. Razem z piątymi Włochami (180 tys. ton) te kraje odpowiadały za 3/4 eksportu UE.[20]

Źródło: Eurostat, EU top exporters of chocolate and chocolate bars , Data publikacji: 2020.07.07, Data odczytu: 2026.10.19

33 Polska czekolada trafia do ponad 50 krajów

W 2023 r. Polska eksportowała czekoladę do ponad 50 krajów świata. Największym odbiorcą polskiej czekolady i wyrobów czekoladowych były Niemcy, które kupiły je za 651,8 mln USD. Kolejne były Wielka Brytania (359,3 mln USD) i Francja (171,8 mln USD). W pierwszych 9 miesiącach 2024 r. kolejność 3 największych odbiorców się nie zmieniła.[21]

Źródło: Portal Promocji Eksportu (trade.gov.pl), Poland's export of chocolate confectionary , Data publikacji: 2024.12.04, Data odczytu: 2026.10.19

Rekordy, muzea i zwierzęta

34 Największa tabliczka czekolady ważyła 5792,5 kg

Największa tabliczka czekolady ważyła 5792,5 kg i miała wymiary 4 na 4 m oraz 35 cm grubości. W 2011 r. wykonała ją brytyjska firma Thorntons w Alfreton. Z kolei największa rzeźba z czekolady, przedstawiająca dom z wyposażeniem, ważyła 10 488 kg i powstała w Brazylii w 2018 r.[22][23]

Rekord Źródła: Guinness World Records, Largest chocolate bar by weight , Data odczytu: 2026.10.15; Guinness World Records, Largest chocolate sculpture , Data odczytu: 2026.10.15

35 Największa powierzchniowo tabliczka czekolady miała 416,34 m²

Największa pod względem powierzchni tabliczka czekolady miała 416,34 m². Wykonali ją Amerykanie Nick DiGiovanni i firma Blue Stripes Cacao, a rekord ustanowiono 2 grudnia 2024 r. w Guayaquil w Ekwadorze. To osobny rekord niż najcięższa tabliczka czekolady, która ważyła 5792,5

kg.[24]

Rekord Źródło: Guinness World Records, Largest chocolate bar by area , Data odczytu: 2026.10.19

36 Najwyższe czekoladowe jajko wielkanocne miało 10,39 m

Najwyższe czekoladowe jajko wielkanocne miało 10,39 m wysokości i 19,6 m obwodu w najszerszym miejscu. Ważyło 7200 kg, czyli ponad 7 ton czekolady. Wykonała je włoska firma Tosca, a zmierzono je 16 kwietnia 2011 r. w centrum handlowym Le Acciaierie w Cortenuova we Włoszech.[25]

Rekord Źródło: Guinness World Records, Tallest chocolate Easter Egg , Data odczytu: 2026.10.19

37 Czekoladowy pociąg miał 34,05 m długości

Najdłuższa rzeźba z czekolady, czekoladowy pociąg, miała 34,05 m długości. Wystawiono ją w 2012 r. na dworcu Bruksela Południowa w Belgii. Rekord największej bombonierki należy do amerykańskiej firmy Russell Stover: pudełko czekoladek ważyło 2547,49 kg, a rekord ustanowiono 17 kwietnia 2023 r.[26]

Rekord Źródło: Guinness World Records Kids, Enjoy World Chocolate Day with 5 delicious records for chocoholics , Data publikacji: 2023.07.04, Data odczytu: 2026.10.19

38 Czekoladowa moneta ważyła 658 kg

Największa czekoladowa moneta ważyła 658 kg, miała 196 cm średnicy i 17 cm grubości. Przedstawiała monetę 1 euro i pokazano ją 15 listopada 2012 r. na targach Cioccoshow w Bolonii. Wykonano ją z 570 kg gorzkiej i 108 kg białej czekolady, a 20 kg wyrzeźbionej i odciętej czekolady odjęto od wyniku.[27]

Rekord Źródło: Guinness World Records, Largest chocolate coin , Data odczytu: 2026.10.15

39 Muzeum Czekolady w Kolonii odwiedza ok. 600 000 osób rocznie

Muzeum Czekolady w Kolonii otwarto 31 października 1993 r. po zaledwie 13 miesiącach budowy. Rocznie odwiedza je ok. 600 000 osób, co czyni je jedną z najczęściej odwiedzanych instytucji kultury w mieście. Na ponad 4000 m² pokazuje historię kakao, a w środku stoi 3-metrowa fontanna, w której krąży 200 kg czekolady. Powstało z inicjatywy producenta czekolady Hansa Imhoffa (1922–2007).[28]

Źródło: Schokoladenmuseum Köln, Leitbild Schokoladenmuseum , Data odczytu: 2026.10.19

40 Na 156 psów po zjedzeniu czekolady 44 miały objawy zatrucia

W badaniu 156 przypadków zjedzenia czekolady przez psy z lat 2015–2019 objawy zatrucia wystąpiły u 44 psów, z czego 28 zjadło czekoladę ciemną lub gorzką. Najczęściej obserwowano pobudzenie, drżenia i wymioty. Po leczeniu przeżyły 43 z 44 psów. Czekolada zawiera metyloksantyny: teobrominę i kofeinę.[29]

Źródło: Weingart C., Hartmann A., Kohn B., Chocolate ingestion in dogs: 156 events (2015-2019) , Data publikacji: 2021.03.31, Data odczytu: 2026.10.15

Czekolada w liczbach

Parametr | Wartość

Najstarsze ślady użycia kakao | ok. 5300 lat
Pierwsza słodka czekolada do jedzenia | 1847 r.
Owoce z 1 drzewa rocznie | do 70
Światowa produkcja kakao (2024/25) | 4,733 mln t
Udział Afryki w produkcji kakao (prognoza 2023/24) | 71,3%
Rekordowa cena kakao (Londyn, 19.04.2024) | 12 567 USD/t
Minimalna sucha masa kakaowa w czekoladzie (UE) | 35%
Eksport czekolady z Polski (2019) | 230 tys. t
Otwarcie Muzeum Czekolady E.Wedel | 4 września 2024 r.
Największa tabliczka czekolady | 5792,5 kg

Źródła danych: Nature Ecology & Evolution, Encyclopaedia Britannica, International Cocoa Organization, dyrektywa 2000/36/WE, Eurostat, muzea.waw.pl, Guinness World Records. Stan na 20 października 2026 r.

Mity i fakty o czekoladzie

FAŁSZ

„Kakao zaczęto używać dopiero w Mezoameryce”

Najstarsze znane ślady użycia kakao, sprzed ok. 5300 lat, pochodzą z górnej Amazonii w Ekwadorze, a autorzy badania uznali ten region za najstarszy znany dotąd ośrodek udomowienia kakaowca.[1]

Źródło: Zarrillo S. i in., The use and domestication of Theobroma cacao during the mid-Holocene in the upper Amazon , Data publikacji: 2018.10.29, Data odczytu: 2026.10.15

FAŁSZ

„Biała czekolada nie ma nic wspólnego z kakao”

Według przepisów UE biała czekolada musi zawierać co najmniej 20% masła kakaowego.[15]

Źródło: Dyrektywa 2000/36/WE , Data odczytu: 2026.10.15

FAŁSZ

„Czekoladę zawsze jedzono w tabliczkach”

Przez tysiące lat kakao pito jako napój. Słodka czekolada do jedzenia powstała dopiero w 1847 r.[4]

Źródło: Encyclopaedia Britannica, Chocolate , Data odczytu: 2026.10.15

FAŁSZ

„Najwięcej kakao uprawia się w Ameryce Południowej, skąd pochodzi kakaowiec”

Kakaowiec pochodzi z Ameryki Południowej, ale według prognozy ICCO na sezon 2023/24 ok. 71% światowych zbiorów miała dać Afryka.[11]

Źródło: International Cocoa Organization, Production QBCS LI No. 1 , Data publikacji: 2025.02.28, Data odczytu: 2026.10.19

Źródła

1. Zarrillo S. i in., The use and domestication of Theobroma cacao during the mid-Holocene in the upper Amazon.

- Wydawca: Nature Ecology & Evolution. Wydanie: t. 2, nr 12, 2018. Strony: 1879–1888. Adres: <https://doi.org/10.1038/s41559-018-0697-x>. Data publikacji: 2018.10.29. Data odczytu: 2026.10.15.
2. Antiquity, Powis T.G. i in., Oldest chocolate in the New World (Project Gallery). Adres: <https://www.antiquity.ac.uk/projgall/powis314>. Data odczytu: 2026.10.19.
3. ScienceDaily, In search of wine, ancient Meso-Americans found chocolate (Henderson J.S. i in., PNAS, t. 104, nr 48, 2007, s. 18937–18940). Adres: <https://sciencedaily.com/releases/2007/11/071119103540.htm>. Data publikacji: 2007.11.20. Data odczytu: 2026.10.19.
4. Encyclopaedia Britannica, Chocolate. Adres: <https://www.britannica.com/topic/chocolate>. Data odczytu: 2026.10.15.
5. International Cocoa Organization, Growing Cocoa. Adres: <https://www.icco.org/growing-cocoa/>. Data odczytu: 2026.10.15.
6. Smithsonian Magazine, Fiegl A., A Brief History of Chocolate. Adres: <https://www.smithsonianmag.com/history/a-brief-history-of-chocolate-21860917/>. Data publikacji: 2008.03.01. Data odczytu: 2026.10.19.
7. Encyclopaedia Britannica, Cacao. Adres: <https://www.britannica.com/plant/cacao>. Data odczytu: 2026.10.15.
8. Argout X. i in., The genome of Theobroma cacao. Wydawca: Nature Genetics. Wydanie: t. 43, nr 2, 2011. Strony: 101–108. Adres: <https://doi.org/10.1038/ng.736>. Data publikacji: 2010.12.26. Data odczytu: 2026.10.20.
9. International Cocoa Organization, August 2026 Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics. Adres: <https://www.icco.org/august-2026-quarterly-bulletin-of-cocoa-statistics/>. Data publikacji: 2026.08.31. Data odczytu: 2026.10.15.
10. International Cocoa Organization, Cocoa Market Report October 2024. Adres: <https://icco.org/wp-content/uploads/Cocoa-Market-Report-October-2024.pdf>. Data odczytu: 2026.10.20.
11. International Cocoa Organization, Production QBCS LI No. 1. Adres: https://www.icco.org/wp-content/uploads/Production_QBCS-LI-No.-1.pdf. Data publikacji: 2025.02.28. Data odczytu: 2026.10.20.
12. International Cocoa Organization, Grindings QBCS LI No. 1. Adres: https://icco.org/wp-content/uploads/Grindings_QBCS-LI-No.-1.pdf. Data publikacji: 2025.02.28. Data odczytu: 2026.10.19.
13. FAO, Chocolate (infografika FAOSTAT). Adres: <https://www.fao.org/assets/infographics/FAO-Infographic-chocolate-en.pdf>. Data odczytu: 2026.10.19.
14. International Cocoa Organization, Cocoa Market Report for April 2024. Adres: <https://icco.org/?p=24890>. Data publikacji: 2024.05.22. Data odczytu: 2026.10.19.
15. Dyrektywa 2000/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 czerwca 2000 r. odnosząca się do wyrobów kakaowych i czekoladowych przeznaczonych do spożycia przez ludzi. Adres: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/HTML/?uri=CELEX:32000L0036>. Data odczytu: 2026.10.15.
16. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 grudnia 2002 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych (Dz.U. 2002 nr 214 poz. 1813). Adres: <https://eli.gov.pl/api/acts/DU/2002/1813/text/1/D20021813.pdf>. Data odczytu: 2026.10.20.
17. Dziennik Ustaw, metryka aktu. Adres: <https://eli.gov.pl/eli/DU/2002/1813/ogl>. Data odczytu: 2026.10.20.
18. E.Wedel, Historia. Adres: <https://wedel.pl/o-firmie/historia>. Data odczytu: 2026.10.15.
19. muzea.waw.pl, Wedel Chocolate Museum. Adres: <https://muzea.waw.pl/en/museums/wedel-chocolate-museum/>. Data odczytu: 2026.10.19.
20. Eurostat, EU top exporters of chocolate and chocolate bars. Adres: <https://ec.europa.eu/eurostat/web/products-eurostat-news/-/edn-20200707-1>. Data publikacji: 2020.07.07. Data odczytu: 2026.10.19.
21. Portal Promocji Eksportu (trade.gov.pl), Poland's export of chocolate confectionary. Adres: <https://www.trade.gov.pl/en/news/polands-export-of-chocolate-confectionary>. Data publikacji: 2024.12.04. Data odczytu: 2026.10.19.

22. Guinness World Records, Largest chocolate bar by weight. Adres: <https://www.guinnessworldrecords.com/world-records/largest-chocolate-bar>. Data odczytu: 2026.10.15.
23. Guinness World Records, Largest chocolate sculpture. Adres: <https://www.guinnessworldrecords.com/world-records/largest-chocolate-sculpture>. Data odczytu: 2026.10.15.
24. Guinness World Records, Largest chocolate bar by area. Adres: <https://www.guinnessworldrecords.com/world-records/longest-chocolate-bar>. Data odczytu: 2026.10.19.
25. Guinness World Records, Tallest chocolate Easter Egg. Adres: <https://guinnessworldrecords.com/world-records/tallest-chocolate-easter-egg>. Data odczytu: 2026.10.19.
26. Guinness World Records Kids, Enjoy World Chocolate Day with 5 delicious records for chocoholics. Adres: <https://kids.guinnessworldrecords.com/news/2023/7/enjoy-world-chocolate-day-with-5-delicious-records-for-chocoholics-754719>. Data publikacji: 2023.07.04. Data odczytu: 2026.10.19.
27. Guinness World Records, Largest chocolate coin. Adres: <https://www.guinnessworldrecords.com/world-records/largest-chocolate-coin>. Data odczytu: 2026.10.15.
28. Schokoladenmuseum Köln, Leitbild Schokoladenmuseum. Adres: <https://www.schokoladenmuseum.de/fileadmin/website/PDF/Leitbild-Schokoladenmuseum.pdf>. Data odczytu: 2026.10.19.
29. Weingart C., Hartmann A., Kohn B., Chocolate ingestion in dogs: 156 events (2015-2019). Wydawca: Journal of Small Animal Practice. Wydanie: t. 62, nr 11, 2021. Strony: 979–983. Adres: <https://doi.org/10.1111/jsap.13329>. Data publikacji: 2021.03.31. Data odczytu: 2026.10.15.