

Tudod-e? A csokoládé

Hangos ismeretterjesztő cikk

(A hanganyag itt található: https://varazsbetu.hu/mesetar/a_csokolade)

Tudtad, hogy már az ókori aztékok is csokoládéimádók voltak?



A megőrölt kakaómagvakat kukoricaliszttel, vízzel, esetenként mézzel keverték, majd vaníliával ízesítve italként fogyasztották. Ez a keserű folyadék - a sokoatl - nagy becsben állt, az istenek italának nevezték és csak a leggazdagabbak engedhették meg maguknak. Szívesen itták a csokoládét, mert frissítette testüket és lelküket, és még széppé is tette őket, hiszen bőruket rugalmassá és bársonyossá varázsolta.

A csokoládét másként is hasznosították. Amerika őslakói, az azték és maja indiánok kifejtették a kakaóbabokat a termés héjából, és pénzként használták azokat. Az indián piacokon a legkülönbözőbb árukért lehetett kakaóbabbal fizetni. Egy rabszolga ára például száz kakaóbab volt.

A csokoládé legfontosabb alapanyaga a kakaó, ami a kakaófa gyümölcséből készül. Egy kisebb dinnye méretű gyümölcs hozzávetőleg 40 babszemet tartalmaz. A trópusi fafajta termését először leszüretelik, majd a kakaószemeket megszáritják, azután megpörkölik és megőrlik, hogy kakaóport kapjanak belőle.

A kakaóbabból présseléssel nyerik ki a kakaóvaját. A csokoládé készítéséhez a kakaóvaját összekeverik kakaóporral, cukorral és tejjel. Az étcsokoládé több mint kétharmad részben tartalmaz kakaót, a tejcsokoládéban pedig sokkal több a tej. A fehér csokoládéból a sötét színt adó kakaópor teljesen hiányzik, csak kakaóvaj, cukor és tej van benne.

A csokoládé Amerika felfedezése után jutott el Európába. A kakaó kereskedelme sokáig a spanyolok monopóliuma volt, csak ők kereshettek vele. A spanyolok nem szerették az indián módra, vízzel és édesítés nélkül készített, esetenként chilivel ízesített kakaóitalt. Hogy ízletesebb legyen, a spanyolok cukorral készítették el.

Európában a 17. században kezdett elterjedni, amikor Anna, a spanyol király lánya hozzáment a XIII. Lajos francia királyhoz. A 18. századra már egész Európában ismerték és szerették.

A 19. század volt a csokoládégyártás forradalma. Ekkor kezdtek szilárd csokoládétömböket készíteni, melyeket eleinte szintén italkészítésre használtak. A modern csokoládégyártás atyja a svájci Rodolphe Lindt, aki sima állagú, finom, könnyen olvadó csokoládét hozott létre.

(A hanganyag itt található: https://varazsbetu.hu/mesetar/a_csokolade)