**Шоколадные истории**

Ирина Тищенко

История шоколада началась очень давно. Примерно за 1500 лет до н.э. в низменностях на берегу Мексиканского залива в Америке возникла цивилизация ольмеков. От их культуры осталось очень мало, но некоторые лингвисты полагают, что слово «какао» впервые прозвучало как «kakawa» примерно за 1000 лет до н.э., в эпоху расцвета цивилизации ольмеков.

Майя придавали большое значение какао. Шоколад пили во время ритуалов как священный напиток. В пантеоне богов майя был бог какао. Майя разбили первые известные нам плантации какао. У них были хорошо разработаны методы приготовления шоколадных напитков разных видов с использованием всяческих добавок и компонентов — от гвоздики до перца. Сахара индейцы вообще не знали.

Какао-бобы были символом богатства и власти. Напиток из шоколадных бобов могла позволить себе лишь элита. Сами шоколадные бобы использовали вместо денег. Раба можно было приобрести за 100 бобов.

|  |
| --- |
| В ботанике «шоколадное дерево» получило название «Теоброма какао», что значит «пища богов». Ацтеки считали его «райским деревом» и преклонялись перед ним как перед божественным созданием. Это дерево произрастает только в теплом и влажном климате, в самом сердце тропических лесов, — в основном в Северной и Южной Америке, Австралии и на некоторых островах Азии. Высота растений может достигать 10–15 м. Урожай снимается два раза в год — основной сбор в октябре-феврале и промежуточный в мае-июне. Каждый плод содержит от 20 до 50 семян — какао-бобов. Они могут быть круглыми, плоскими, выпуклыми и иметь сероватый, голубоватый или коричневый оттенок. Здоровое дерево может давать до 2 кг бобов в год. Свежесобранные какао-бобы имеют горько-терпкий вкус и бледную окраску; в таком виде они непригодны для использования в производстве шоколада. В свежих какао-бобах содержится приблизительно 30% воды и 30% какао-масла. |

Большую роль в распространении какао в Новом Свете сыграли ацтеки. Ацтекская легенда гласит, что семена какао попали к нам из Рая и что из плода какао-дерева исходят мудрость и сила.

У майя шоколадный напиток назывался «xocolatl», у атцеков — «cacahuatl». Эти названия составлены из комбинации двух индейских слов: «choco» или «xocol» — «пена» и «atl» — «вода». Возможно, это произошло потому, что ранний шоколад был известен только как напиток.

Какао-бобы у ацтеков также служили в качестве своеобразных денег. Поражает количество какао-бобов, которое хранилось в амбарах дворцов индейских вождей. Один из таких дворцов потреблял в год 486 мешков какао, в каждом мешке содержалось около 24 000 зерен.

Первым европейцем, которому довелось попробовать шоколад, был Христофор Колумб. Случилось это в 1502 году, когда жители острова Гайана от всей души потчевали дорогого гостя напитком из какао-бобов. Говорят, что Колумб доставил загадочные зерна королю Фердинанду из своей четвертой экспедиции в Новый Свет, но никто так и не обратил на них внимания — слишком много других сокровищ привез мореплаватель.

Двадцатью годами позже Эрнан Кортес, завоеватель Мексики, тоже попробовал «ксоколатл». Когда Кортес впервые вступил на землю ацтеков в 1519 году, его приняли за бога... В золотой чаше перед ним дымился странный горьковатый напиток из отваренных какао-бобов со специями, перцем, медом, взбитый до пены. Это и был первый шоколад, к которому постепенно привыкли испанцы-конкистадоры, заменившие в этом напитке перец ванилью и добавлявшие для придания более сильного аромата мускатный орех и сахар.

|  |
| --- |
| Сортировка, очистка, обжарка, измельчение, перемалывание, конширование — вот только малая часть этапов производственного цикла, превращающего какао-бобы в шоколад, который мы едим. Шоколад поистине уникальный продукт — вкусный, высококалорийный (около 550 ккал на 100 г продукта), способный храниться годами без изменения свойств. В нем содержится 50–55% углеводов, 32–35% жира, 5–6% белков. А также дубильные вещества (4–5%), стимуляторы — теобромин и кофеин (1–1,5%), микроэлементы Na, K, Mg, P, Fe и витамины В1, В2 и РР. В нем также присутствует около 40 летучих соединений, определяющих влекущий, ни с чем не сравнимый запах. Кстати, физиологи установили, что этот аромат благотворно действует на психику: снимает раздражение, умиротворяет, даже возвращает душевное равновесие. |

В 1526 году, направляясь с отчетом к испанскому королю, до которого дошли слухи о его жестокости, Кортес захватил с собой ящичек отборных какао-бобов. На этот раз шоколаду повезло: экзотический ароматный напиток был благосклонно встречен при мадридском дворе.

Вскоре шоколад стал обязательным утренним напитком испанских аристократов, особенно придворных дам, вытеснив довольно широко распространенные к тому времени чай и кофе. Стоимость нового напитка были так высока, что один испанский историк даже писал: «Только богатый и благородный мог позволить себе пить шоколад, так как он буквально пил деньги».

В последующие 100 лет «ксоколатл» из Испании проникает в Европу, затмевая по цене и популярности прочие заморские товары. Германский император Карл V, сознавая коммерческую важность какао, требует монополии на этот продукт. Однако уже в начале XVII века контрабандисты стали активно насыщать шоколадом голландские рынки, и в 1606 году через Фландрию и Нидерланды какао достигло границ Италии. Девятью годами позже дочь Филиппа Третьего Испанского Анна Австрийская привезла в Париж первый ящик какао.

1650 год. Шоколад начинают пить англичане. В 1657 году в Лондоне открывается первый «Шоколадный дом» — прообраз будущих «Шоколадниц». Напиток становится частью культуры, по нему исчисляется время: «Приходите на шоколад» означает «Ждем Вас к восьми часам вечера».

|  |
| --- |
| Как проверить шоколад «на полезность»? 25–30% содержания в плитке какао-бобов свидетельствует о достаточно низком качестве данного шоколада, 35–40% характеризует шоколад среднего качества, 40–45% присутствует в продукте вполне хорошем, ну а содержание какао-бобов от 45 до 60% говорит само за себя — перед вами отличная шоколадка, которая пойдет вам на пользу. |

В 1674 году на основе шоколада начали делать рулеты и пирожные. Этот год считается датой появления «съедобного» шоколада, который можно было не только пить, но и есть.

1825 год. Военно-морской флот Англии закупает какао больше, чем вся остальная Европа. Напиток шоколад словно создан для матросов, стоящих на вахте: питательный, безалкогольный. В среде моряков сильный холодный норд-вест носил название «штормовой шоколадный».

|  |
| --- |
| Многих, наверное, волновал вопрос, почему шоколад бывает белого цвета. Основой шоколадной плитки, заставляющей ее держать форму, является какао-масло, которое имеет белый цвет. Добавляем в него сухое молоко и сахарную пудру и получаем белый по цвету шоколад. Темный же шоколад — это тоже какао-масло плюс какао-порошок, который и придает плитке темный цвет. |

Французский аптекарь XIX века писал о шоколаде: «Это божественный небесный напиток, это подлинная панацея — универсальное лекарство от всех болезней...»

В XIX веке появляются первые шоколадные плитки, а Жак Неаус изобретает первую конфету с начинкой пралине.

Вот такой длинный исторический путь проделали какао-бобы к нашему современному твердому шоколаду.

|  |
| --- |
| Шоколад по-французски  На четыре чашки воды добавляется 100 г черного шоколада, поломанного на кусочки. Сначала шоколад опускаем в чашку с теплой водой, затем, когда он немного подтает, ставим его на небольшой огонь до полного растворения. Когда он превращается в однородную массу, добавляем еще три чашки воды, доводим до кипения постоянно помешивая, оставляем на 10 минут на очень слабом огне. Снимаем с огня, взбиваем венчиком и подаем горячим. Сахар добавляется по вкусу. Если же вы готовите кофе на молоке, то сначала растворите шоколад в кипящей воде, затем добавьте теплое молоко. Как только все превратится в однородную массу, доведите до кипения, взбейте и подавайте горячим.  Шоколад по-венски  Это совершенно другой шоколад и по вкусу, и по способу приготовления. Сначала вы готовите его на французский манер, добавляете два-три желтка (очень свежих), тщательно перемешиваете массу, ставите на очень маленький огонь и дожидаетесь, пока масса не загустеет, но не доводите до кипения. Затем горячую массу переливаете в чашки и в каждую чашку добавляете одну столовую ложку «крем фреш» (это молочный продукт, похожий на нашу густую домашнюю сметану, ей вы и можете его заменить). Каждый добавляет крем-фреш по вкусу.  Трюфели  Растопите 185 мл сливок и 400 г шоколада, добавьте 60 г сливочного масла и 2 ст. л. рома, тщательно перемешайте. Охлаждайте, пока смесь не затвердеет, затем ложкой скатывайте смесь в шарики и обваливайте шарики в какао-порошке или шоколадных хлопьях.  Шоколадный коктейль  Взбейте 100 г шоколада с 4 шариками ванильного мороженого и 4 стаканами молока. Пейте сразу и не задумывайтесь о калориях.  Шоколадная мечта  Растопить 200 г шоколада в 350 мл молока, добавьте 1 ст. л. желатина, перемешайте, чтобы он растворился. Взбейте 4 яичных желтка и 90 г сахара. Добавьте шоколадное молоко и оставьте, пока оно полностью не остынет. Затем добавьте 250 мл взбитых сливок, разлейте по вазочкам и поставьте в холодильник. |