Liceul “Voievodul Mircea”, Târgoviște

ISSN 2286-0479
ISSN-L 2286-0479

Călătorim prin cultură și civilizație

Nr. 9, ianuarie, 2014

Dragi cititori,

Acest număr este probabil cel mai dulce de până acum. Intenția noastră nu este să vă amăgim sau să va stricăm dietele, ci să descoperim împreună acest minunat deliciu care se găsește la îndemâna tuturor.
Sperăm că o să vă facă plăcere să citiți lucruri pe care, probabil nu le știați până acum, astfel încât să deveniți specialiști în degustarea ciocolatei.

Colectivul de redacție

Coordonator:
Prof. Andreea Tudor
Redactare:
Andreea Tudor și
Nicoleta Cărturoiu

Grafică:
Nicoleta Cărturoiu
Copertă:
Nicoleta Cărturoiu

Cuprins

1.Istoria ciocolatei.....4
2.Ziua mondială a ciocolatei 5
3.Glosar de termeni.....6
4.Cum se degustă ciocolata.....9
5.Zece curiozități despre ciocolată.....11
6.Rețetă cicolată albă de casă.....13

Ciocolata

Cea mai dulce și vinovată plăcere pe care nicio femeie nu și-o poate interzice! Ce diete, ce calorii….când vine vorba de ciocolată, cu greu putem rezista tentației. Și în plus, cercetătorii zic că nu îngrașă. Totul e doar un mit. Trebuie doar să știi cât, când și ce fel de ciocolată să mănânci. Ca și faimosul pahar de vin roșu, care stimulează circulația sanguină, sau ceașca de cafea de dimineață care detoxifiază și ne pune în mișcare, o bucățică de ciocolată la câteva zile nu face rău nimănui, nici chiar dietei.

Albă sau neagră, cu creme sau cu fructe, aerată, cu alune sau cu lichior, ciocolata poate fi un cadou perfect cu orice ocazie.

Istoria ciocolatei începe cu 2000 de ani în urmă, când arborele de cacao era cultivat în America de Sud.

Cristofor Columb, descoperitorul Americii, a fost primul explorator care s-a bucurat de beneficiile acestor boabe, dar, aduse în Europa, acestea nu s-au bucurat inițial de prea multă atenție, deoarece nu se știa la ce folosesc.

Apoi, conchistadorul Hernando Cortez a servit o băutură preparată din boabe de cacao, de azteci. Adăugând trestie de zahăr, vanilie și scorțișoară, gustul a fost îmbunătățit considerabil. În urma acestui episod, fascinația pentru cacao și pentru ciocolată a crescut exponențial.

După lungi modificări și prelucrări gustul a fost îmbunătăţit , fascinaţia pentru cacao şi ciocolată a crescut rapid, iar pe masură ce a devenit cunoscută pe continentul european ciocolata era considerată aliment de lux şi cumpărată de cei bogaţi. Prima ciocolaterie a fost deschisă în 1657, în Londra.

Ce ne-am face fără ciocolată? Și pentru că ocupă un loc atât de important în viața noastră, francezii s-au gândit să-i dedice o **zi mondială**, pe 11 iulie.

Cuvântul „**ciocolată”** provine din limba aztecilor de la „chocolatl” care derivă de la „xocolatl” (xococ – amar și atl - apă sau băutură). Aztecii considerau ciocolata o **băutură divină** care întărește rezistența și combate oboseala. O ceașcă din acestă băutură prețioasă îi permite unui om să reziste o zi întreagă fără mâncare.

Ciocolata a devenit cunoscută și apreciată rând pe rând de fiecare popor european, francezii considerând-o **afrodiziac**. Ciocolata era folosită la cluburile bogaților, unde afaceriștii se întâlneau să fumeze o pipă, să vorbească despre afaceri și să socializeze la o cană cu ciocolată.

Pentru cunoștințe mai aprofundate, am alcătuit un glosar de termeni care ne explică exact procesele prin care trece ciocolata sau diverse sortimente ale “licorii magice” .

Amestecarea ciocolatei - O fază foarte importantă a procesului de producție, ce implică amestecarea continuă a pastei de ciocolată cu alte ingrediente cum ar fi zahăr, unt de cacao sau lapte praf (conform rețetei) timp de câteva ore, la temperaturi ce variază între 50 și 80 grade Celsius. În timpul acestei proceduri, toate aromele și savoarea sunt aduse la suprafață.

Boaba de cacao - Fructul păstăii de cacao. În funcție de originea sa, tipurile de boabe sunt diferite. Selecția și amestecarea determină savoarea și aroma ciocolatei.

Cacao - Materia primă pentru toate produsele cu cacao (numită și pastă de cacao, masă amară sau lichior de cacao) obținută prin râșnirea boabelor coapte.

Bonbon/Ciocolată Bouchee - Termen folosit în Franța pentru a descrie umpluturile învelite în ciocolată. În Belgia, Luxemburg și Olanda este folosit termenul praline, care, în Franța, are alt înțeles

Pralina - Termenul belgian folosit pentru ciocolata umplută inventată de producatorii belgieni de ciocolată la începutul sec. XX-lea. În Franta, cel mai frecvent nume pentru aceste specialități este bonbon sau ciocolata bouchee. Praline reprezintă un desert alcătuit din migdale fierte la foc mic în zahăr, desert inventat de un bucatar ce lucra pentru Ducele de Plessis-Praslin

Nuga – Operație ce constă în încălzirea zahărului, până când acesta se caramelizează, și se adăugă alune sau migdale prăjite care au fost macinate marunt. Acest amestec este apoi învelit într-o foiță de caramel pe un blat de marmură, care apoi se taie în pătrațele delicioase. Nuga este folosită și pentru umpluturile diferitelor tipuri de ciocolată.

Ciocolata albă - Preparată numai cu unt de cacao, zahăr și lapte praf, mai mult sau mai puțin caramelizat.

Ciocolata cu lapte - Pentru o ciocolată de calitate, conținutul de cacao trebuie să fie de cel puțin 30%. Laptele îi dă o culoare mai deschisă și o îndulcește.

Ciocolata demidulce - Tip de ciocolată care conține un pic mai mult zahăr decât ciocolata amăruie și mai puțin decât cea cu lapte.

Cicolata neagră - Conform normelor europene, trebuie să conțină un minim de 43% pastă de cacao.

Marțipan - Este un amestec de migdale proaspăt cojite și zahăr alb. Migdalele nu sunt râșnite foarte fin, pentru a se păstra structura friabilă a marțipanului.

Trufa - O umplutură de cremă sau ganache învelită într-o foiță subțire de ciocolată, în formă de biluță, care este tăvălită prin pudră de cacao de diferite culori și arome, nucă de cocos și alte tipuri de nuci.

Cum se degustă ciocolata?

Ca și vinul, ciocolata se degustă cu toate simțurile de care dispuneți. Văzul, auzul, gustul și atingerea trebuie să fie active și implicate complet în procesul degustării, pentru ca aromele să inunde simțurile, iar savoarea să fie desăvârșită. Ciocolata se degusta intotdeauna pe stomacul gol, la temperatura camerei(19-25 grade Celsius).

În momentul în care degustați ciocolata, trebuie să fiți atenți la o serie de detalii:

- Ciocolata trebuie sa fie foarte fina, aspectul acesteia sa fie stralucitor, iar culoarea, cat mai apropiata de cea a mahonului;
- Ciocolata trebuie sa fie crocanta, iar in momentul in care este rupta, sa scoata un sunet scurt si distinct. Daca este prea uscata, vor sari aschii din ea, iar daca este prea uleioasa, se va rupe greu;

- Mirosul ciocolatei nu trebuie sa fie prea dulceag, pentru ca savoarea sa se apropie de perfectiune;
- Ciocolata cu un continut mai mare de unt de cacao trebuie sa fie fina, nu grunjoasa si sa se topeasca in gura. Savoarea ciocolatei se dezvaluie treptat, in timp ce este degustata. Gustul de baza este cel amarui, cu o nuanta usor acida, dulce, cu o tenta fina de acru si cu urma imperceptibila de sare, care pune in valoare aromele de cacao, ananas, banana, vanilie si scortisoara din compozitie.

Ciocolata amaruie: se păstrează în gură câteva momente, pentru a o lăsa să-și elibereze primele arome. Al doilea val de arome survine la scurt timp, când explozia aromelor copleșește cavitatea bucală. Ultimele arome trebuie și ele savurate pe îndelete, fără grab.

Ciocolata cu umplutură: Primele arome inundă simțurile la scurt timp după ce tableta de ciocolată se amestecă parțial cu umplutura. Lasă amestecul să se topească în gură pentru a simți alte arome. Bucură-te de gustul rămas în gură în urma degustării. Dacă în consistența ciocolatei se regăsesc particule granulare, atunci ciocolata poate avea un conținut excesiv de zahăr. Ciocolata nu ar trebui să se lipească de cerul gurii sau să se dezlipească foarte greu. Dacă ciocolata se topește ușor fără a fi nevoie să fie mestecată, aceasta poate fi dovada unui conținut ridicat în grasime.

ZECE CURIOZITĂȚI DESPRE CICOLATĂ

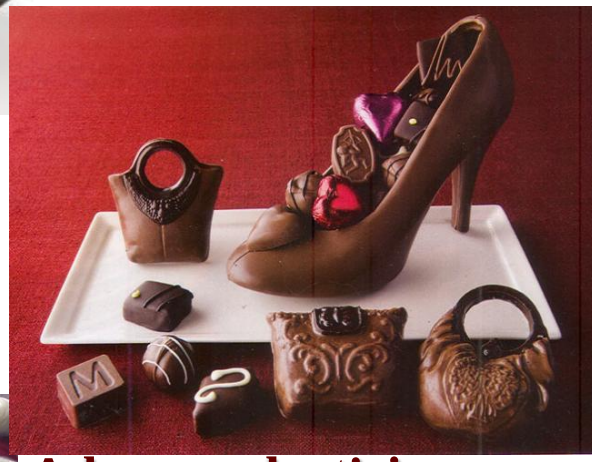
- Contrar unor opinii, ciocolata conţine cantităţi mici de cofeină. O cană cu cafea conţine aceeaşi cantitate de cofeină din 10 batoane de ciocolată, cântărind 42 de grame.
    - Ciocolata conţine, printre altele, THC (o formă de cannabis) în cantităţi mici, principalul ingredient al marijuanei. Creierul foloseşte aceste substanţe pentru a produce dopamină şi serotonină, responsabile pentru senzaţia de plăcere.
- Ciocolata se topeşte la 36 de grade Celsius, iar temperatura medie a corpului uman este 37 de grade Celsius.
    - Boabele de cacao sunt foarte amare. Pentru a obţine aroma de cacao, acestea trebuie trecute prin procesul fermentării, apoi sunt curăţate, prăjite şi cojite.

- Ciocolata albă a fost inventată în anii '70 şi reprezintă o combinaţie de unt de cacao, zahăr şi lapte. Ciocolata albă este, de fapt, bej.
- Prima reţetă cunoscută pentru Negrese a apărut în Sears Roebuck Catalog, în 1897.
- La nivel mondial, oamenii cheltuie peste 20 de miliarde de dolari pe ciocolată, anual.
- Denumirea ştiinţifică a arborelui de cacao este Theobroma Cacao, termenul grecesc pentru "mâncarea zeilor".
- Cuvântul ciocolată provine de la termenul aztec "xocolātl", care înseamnă "apă amară".
- Aztecii foloseau boabele de cacao ca bani. De exemplu, un curacan costa 100 de boabe, iar un dovleac costa 4 boabe.

Dacă până acum nu v-am făcut poftă, vă recomandăm o rețetă specială de ciocolată de casa, numai bună pentru o seara romantică în doi alături de un pahar de vin și ceva fructe.

Ingrediente:
440 grame zahăr,
160 ml apă,
10 ml esență de rom,
150 grame unt,
100 grame merișoare uscate,
70 grame fistic,
40 grame nuci macadamia
510 grame lapte praf.

Mod de pregătire:
Într-un vas se pune la fiert, la foc potrivit, zahărul și apa care se lasă până când dă în clocot. Se ia de pe foc, după care se adaugă esența de rom și untul la temperatura camerei. Amestecați rapid compoziția cu o lingură de lemn ca să nu se formeze cocoloașe până se omogenizează toate ingredientele.
Apoi se adaugă laptele praf câte un pic și se amestecă rapid ca să nu se întărească. La final se adaugă merișoarele, fisticul și nucile.
Trebuie să aveți pregatită o tavă cu folie peste care turnați compoziția mai sus "creată" care se întinde uniform pe toată suprafața tăvii.
Se lasă la frigider cam 4-5 ore după care se taie în diferite forme.



Adresa redacției :

Liceul Tehnologic «Voievodul Mircea», Bulevardul Carol I, nr.70, Tel. 0245 612959