

SVE O ČOKOLADI

Ljudi širom sveta u proseku pojedu nekoliko kilograma čokolade godišnje, a na prvom mestu po potrošnji su Švajcarci, kao što ste mogli pretpostaviti. Prosečna osoba u Švajcarskoj smaže 8,8 kg čokolade svake godine! Na drugom mestu je Nemačka, praćena Rusijom, Ujedinjenim Kraljevstvom i SAD-om.

To je više nego dovoljan razlog da detaljnije proučimo braon zlato. Odakle čokolada potiče, koje sve vrste postoje i zbog čega je toliko jedinstvena?

Bolja nego što se priča - čokolada je zdravija nego što mislite

Protivupalna i dobra za dušu - istraživači iz Amerike su konačno objavili studiju koja potvrđuje nešto što svi mi već duže vreme znamo: čokolada je dobra za vas! Studija dokazuje koliko zapravo tamna čokolada može da bude zdrava. Tamna čokolada sadrži flavonoide koji štite cirkulatorni sistem i mogu da smanje krvni pritisak.

Sada kada je to rečeno: priprema, pozor, navali na čokoladu!

Koje vrste postoje i po čemu se razlikuju?

Tamna čokolada

Tamna čokolada ima naročito visok procenat kakaoa, tamnija je, pikantnija i ima nešto gorči ukus. Neke tamne čokolade uopšte ne sadrže mleko, zahvaljujući čemu su pogodne i za vegane. Tamna čokolada je takođe poznata i kao obična čokolada.

Mlečna čokolada

Kao što samo ime kaže, mlečna čokolada sadrži veći procenat mleka ili mlečnih proizvoda. Njena boja je svetlija i pravi se od kakao putera, kakao mase, šećera i naravno mleka.

Bela čokolada

Kada je reč o proizvodnji bele čokolade, iz kakao mase se uklanja kakao prah, zahvaljujući čemu se dobija karakteristična svetla boja. Bela čokolada se pravi od kakao putera, šećera i mleka i ona je najslađa od tri vrste čokolada.

Istorija - priča o čokoladi i šta Švajcarci imaju s tim

Čokolada je izvorno bila poznata kao 'xocóatl' i pravili su je Asteci od vode, kakaoa, čilija i vanile. Ovo ljuto piće je bilo toliki hit među ljudima Južne Amerike da su verovali da postoji bog kakaoa.

Španski konkvistadori su 1528. godine doneli biljku u Evropu, gde je prvi put pomešana sa tršćanim šećerom i medom. U Evropi se smatralo da je kakao zdrav i da ima okrepljujuću moć. Zbog toga je često korišćen kao afrodizijak i do XIX veka se prodavao u apotekama širom Evrope.

Kompanija Fry & Sons iz Bristola u Engleskoj je 1847. godine došla na genijalnu ideju da doda šećer i kakao puter umesto vode i da gustu smesu sipa u kalup - tako je rođena prva čokoladna pločica.

Švajcarci su na kraju razvili inovativnu tehniku končiranja, zahvaljujući kojoj je čokolada dobila nežnu, kremastu strukturu i punoću ukusa. Ovu tehniku je osmislio Rudolf Lindt čime je postao prvi koji je napravio finu, glatku čokoladu. Svoj metod je zaštitio patentom 1879. godine.

Gde se gaji kakao?

Biljka kakaovac voli tropske klime jer joj treba dosta vlage i ne može da opstane na temperaturama nižim od 15 stepeni. Kakaovac se najviše uzgaja u Centralnoj Americi, Africi i Jugoistočnoj Aziji. Najveći proizvođači kakaoa su Obala Slonovače, Gana, Nigerija, Kamerun, Indonezija, Brazil, Dominikanska Republika, Ekvador, Meksiko, Peru i Bolivija, pri čemu skoro 70% svih zrna kakaoa potiče iz Zapadne Afrike. Kakao se takođe može pronaći u Madagaskaru, Kostarici, Jamajci i Venecueli.

Kako se zrna kakaoa pretvaraju u čokoladu?

Nakon branja, zrna kakaoa prolaze kroz proces fermentacije koji omogućava inicijalni razvoj karakterističnih ukusa i odvajanje zrna od pulpe, tokom kojeg zrna dobijaju prepoznatljivu braon boju.

Zrna nakon fermentacije sadrže do 60% vode i moraju da se osuše kako bi se

omogućila dalja prerada i produženje roka trajanja.

Zrna kakaoa se potom transportuju iz regiona proizvodnje do fabrika čokolade, gde se uklanjaju nečistoće poput peska i jute. Sledi prženje zrna tokom kojeg se njihov ukus u potpunosti razvija. Nakon uklanjanja ljuske, zrna se melju i proizvodnja čokolade može da počne.

Vrhunska čokolada

Iako se konvencionalne čokoladne pločice mogu kupiti u supermarketima po niskim cenama, vrhunske varijante znaju da budu poprilično skupe.

To'ak, najskuplje zrno kakaoa na svetu, raste u džunglama Ekvadora. Stabla koja nose Nacionalna zrna kakaoa su veoma stara i izuzetno retka. Ovaj „Ferari“ među zrnima kakaoa ima pun, složen ukus sa nagoveštajem voća, cvetova i orašastih plodova.

Osvajanje nove teritorije: neistražena područja u svetu čokolade

Čokolada i morska so

Kao efikasan pojačivač ukusa, so je neophodan sastojak većine deserata, kolača i slatkiša. Zato nas ne čudi što se sada u ponudi mogu pronaći čokolade sa komadićima morske soli. Ona je odgovorna za poigravanje čokoladastičnog ukusa na jeziku.

Čokolada i crveni biber

Zrna crvenog bibera i bela čokolada predstavljaju pravi praznik za oči, ali je i sama kombinacija bibera i kremaste bele čokolade dobrodošla poslastica za čulo ukusa.

Čokolada i alkohol: džin i rum donose pravu senzaciju

Kombinacija slatke čokolade, suvog voća i gorkog alkohola predstavlja pravi klasik. Međutim, nove varijante, kao što je tamna čokolada sa džinom i brusnicama, postaju sve zapaženije, očaravajući vaša čula divnim pikantnim ukusom voćne svežine kojeg se ne možete zasititi.

Neodoljive kombinacije

Čistoj čokoladi je već dovoljno teško odoleti. Ali kada se finoj, kremastoj čokoladi dodaju hrskavi orašasti plodovi, aromatično voće ili božanstveni nugat, nema suzdržavanja.

Mlečna čokolada je najpopularnija čokolada širom sveta. Kremasta i nežna, ona se topi na jeziku i čini da čeznete za još. Na drugom mestu po popularnosti našla se tamna, praćena belom čokoladom. Najpopularnije kombinacije su nežni nugat i hrskavi orašasti plodovi. Lešnici i bademi su neizostavni u industriji čokolade, pri čemu čokolade sa celim lešnicima postaju sve popularnije tokom poslednjih godina. Sve vrste keksa

takođe dobijaju na popularnosti. Bilo da je reč o keksu sa maslacem, Oreo keksu ili škotskim kolačićima, keks i čokolada su stvoreni jedno za drugo