

ŠOKOLADO

Naujienlaiškis

Sužinokite apie šį karališką skanumyną daugiau...

ŠOKOLADAS - TAI...

viens dažniausiai naudojamų ingredientų įvairiems konditeriniams gaminiams, pagamintas iš fermentuotų skrudintų maltų kakavos pupelių. Dažniausiai šokoladas saldinamas cukrumi, taip pat maistiniame šokolade naudojamos kitos sudėtinės dalys. Šokolado aktyvioji medžiaga – teobrominas.



JUODAS ŠOKOLADAS

Juodasis šokoladas gaminamas be pieno. JAV juoduoju šokoladu vadinamas šokoladas, kuriame yra 15 % sausujų kakavos medžiagų. Europos sąjungoje juodajam šokoladui yra nustatyta minimalus 35 % sausujų kakavos medžiagų kiekis.

PIENIŠKAS ŠOKOLADAS

Daugelyje šalių tai populiarusia šokolado forma, kurios gamyboje naudojami pieno milteliai. Pieniškas šokoladas iš pradžių buvo parduodamas tik kaip šokolado plytelė, tačiau dabar jo galima įsigyti įvairių formų.

BALTAS ŠOKOLADAS

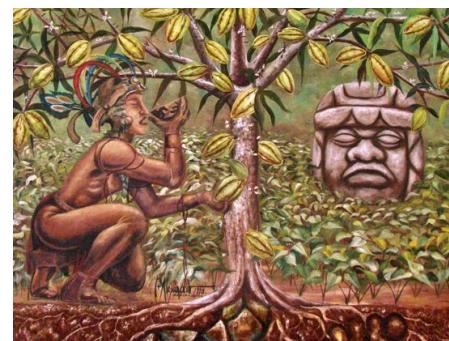
Baltojo šokolado gamyboje naudojami kakavos riebalai, pienas ir cukraus milteliai. Dažnai vietoje kakavos riebalų dedami pigesni pakaitalai – konditeriniai taukai, palmių aliejus, kokoso pieno riebalai.



KUR PRASIDĖJO ŠOKOLADO ISTORIJA?

<https://www.magnumicecream.com/us/en/stories/food/the-history-of-chocolate.html>

Jau 4000 tūkstančius metų trunkanti šokolado istorija prasidėjo senovės Mezoamerikoje (dabar - Meksika). Būtent čia buvo rasti pirmieji kakavos augalai. Olmekas, viena pirmųjų civilizacijų Lotynų Amerikoje, buvo pirmasis iš kakavos augalų išgavęs šokoladą. Gautą produktą jie naudodavo ritualiniams ir medicininiams tikslams.



EUROPOJE

<https://lt.wikipedia.org/wiki/%C5%A0okoladas>

Reikšmingiausi Europos išradėjų darbai, prisidėję prie šokolado tobulinimo:

- 1826 m. šveicaras Filipas Sušaras pirmasis panaudojo kakavos melanžerį (kakavos ir cukraus malyklę);
- 1828 m. olandų chemikas Konradas Johanesas van Hutenas sukūrė hidraulinį kakavos presą, leidusį iš sumaltų pupelių išspausti kakavos sviestą, kurį maišant su kakava bei priedais jau buvo galima gaminti šokolado plyteles;
- 1839 m. seniausiamame Vokietijos šokolado fabrike „Halloren“ Haleje pagamintas pirmasis pieninis šokoladas;
- 1853 m. Anglijos firma „Fry“ pirmoji pramoniniu būdu ima gaminti saldainius;
- 1875 m. šveicarai Danielis Peteris ir Henris Nestlé pateikė rinkai šveicarišką pieninį šokoladą (su pieno milteliais);

LIETUVOJE

1888 m. šokolado gamyba atkeliavo į Lietuvą, Kaune pradėjo veiklą pirmoji šokolado ir cukrinės konditerijos įmonė.



Šokoladas ėmė populiarėti tik antrojoje XIX a. pusėje, kai pramonės pažangos dėka tapo įmanoma masinė gamyba.

“
*Jei Rojuje nėra šokolado,
vadinasi, man ten ne vieta*

- Jo Brand



GAMYBA

https://www.history.com/topics/ancient-americas/history-of-chocolate#section_1

Šokoladas gaminamas iš kakavmedžių vaisių, kurių gimtinė yra Centrinė ir Pietų Amerika. Vaisiai vadinami ankštimis, o kiekvienoje ankstyje yra apie 40 kakavos pupelių. Pupelės yra džiovinamos ir skrudinamos, kad iš jų galētume išgauti kakavos pupelės.

TOBULEJANTIS SKONIS

<https://www.thespruceeats.com/how-to-flavor-chocolate-521578>

Per amžius žmonės sugalvojo įvairių būdų suteikti naujų ir žaismingų skonių savo gaminimam šokoladui. Dažniausiai šokoladui suteikti rafinuotumo naudojami šie produktai:

- vanilė
- citrusiniai vaisiai
- braškės
- kanapės
- džiovinti vaisiai
- spanguolės



“
Devyni iš dešimties žmonių mégsta šokoladą.
Dešimtas žmogus visada meluoja

- John Q.
Tullius



MAJAI IR ŠOKOLADAS

<https://recipes.howstuffworks.com/food-facts/history-of-chocolate1.htm>

Majai vartojo šokoladą, pirmiausia nuskindami sėklas – arba pupelės – iš kakavmedžių. Juos raugindavo ir džiovindavo, skrudindavo, pašalindavo kevalus ir sumaldavo į tyrę.

Jie dažnai maišydavo šią pastą su vandeniu, kukurūzų miltais, čili pipirais ir kitais prieskoniais, tada aštrų, kartu mišinį pildavo pirmyn ir atgal tarp dviejų talpyklų, kad susidarytų putos.

Nors šokoladas neabejotinai buvo majų aukštuomenės ir kunigų mégstamiausias, paprasti žmonės karts nuo karto taip pat mégaudavosi gérimu. Daugelis senovės majų artefaktų yra papuošti paveikslais, kuriuose žmonės renkasi, ruošiasi ar geria kakavą. Atrodo, kad tai buvo tikrai neatsiejama jų religinio ir socialinio gyvenimo dalis.

ŠOKOLADO RITUALAI

<https://recipes.howstuffworks.com/food-facts/history-of-chocolate1.htm>

Kakavos pupelės ir gérimai buvo naudojami įvairiuose religiniuose ritualuose, pagerbiant majų dievus (skystas šokoladas, kartais reiškė kraują), ir buvo laikomi „dievų maistu“. Majai netgi turėjo kakavos dievą.

Į savo mirusių valdovų kapus jie sukraudavo kakavos pupelės ir įvairius indus, susijusius su kakavos vartojimu. Per tradicinę santuokos ceremoniją nuotaka ir jaunikis taip pat keitėsi šokoladiniu gérimu. O iki užkariavimo majų krikšto apeigose mažiems majų berniukams ir mergaitėms patepti buvo naudojamos maltos kakavos pupelės, sumaišytos su maltomis gélémis ir grynu vandeniu iš tuščiavidurių medžių.



“

*Viskas yra
gerai, kas
pagaminta iš
šokolado*

- Jo Brand