

ČOKOLADA

Predmet : Načini
prehranjevanja

ODKOD PRAVZAPRAV PRIHAJA?

Čokolado izdelujejo iz semen kakavovcev, do dvajset metrov visokih tropskih dreves, katerih domovina je Južna Amerika. Odlično pa uspevajo tudi v drugih vlažnih podnebjih, kakršna so v Afriki, Zahodni Indiji; tropskih delih Amerike in na Daljnem vzhodu.

ZGODOVINA

- Maji so bili prvi, ki so pripravili grenak napitek iz kakavovih zrn. Kakav je takrat veljal za luksuzno pijačo, ki so jo uživali le kralji in plemiči. Napitek se je dalo izdelati na več načinov; za zgostitev so na primer uporabljali koruzo in dodajali različne začimbe, kot so čili in črni poper. Maji so odkrili, da je napitek lahko bolj penast, če ga z višine prelivaš iz ene posode v drugo.



- Španci so bili prvi, ki so čokoladni pijači začeli dodajati sladkor in sladke začimbe, kot sta cimet in janež. Prvi obdelovalni postopki Špancev so bili zelo osnovni; po predhodnem praženju, luščenju in mletju so kakavovo maso še enkrat zmleli v fino pasto z veliko sladkorja, vanilije, cimeta in drugih začimb. Čokolado so oblikovali v bloke oziroma table, ki so jih uporabljali za izdelovanje napitkov, ne pa še sladkarij oziroma slaščic. Postopek se je spremenil šele v 19. stoletju.



KAKAVOVEC

- Kakavovec je tropska kulturna rastlina iz družine kakavovčevk.
- Drevo je visoko do 20 m, razširjeno predvsem v Srednji in Južni Ameriki.
- Gojijo ga na plantažah, kjer so drevesa visoka do 10 m.
- Drevo ima zimzelene, jajčaste in mehurjaste liste. Neposredno iz stebila ali starejših poganjkov poženejo majhne skupine drobnih belih cvetov. V rdečih ali rumenih plodovih, podobnih melonam in dolgih do 20 cm, je od 30 do 60 semen, kakavovih zrn, ki so grenkega okusa.
- Kakavovec je izjemno občutljiva in nežna rastlina, ki potrebuje zaščito pred vetrom in precej sence še zlasti v prvih štirih letih razvoja.
- Razlikujemo dve osnovni vrsti kakavovca: Criolo (domači), ki daje plemenita zrna, in Forastero (tuj), ki daje konzumna (porabniška) zrna.



VRSTE ČOKOLAD

- Mlečna čokolada
- Bela čokolada
- Jedilna čokolada
- Čokolada v prahu
- Grenka čokolada
- Čokolada v ploščicah
- Kakavov prah



ČOKOLADNI IZDELKI

- Čokoladne torte
- Čokoladne rulade
- Sacherjeva torta
- Princeske
- Čokoladne kocke
- Kavne škatlice
- Čokoladni okraski
- Čokoladni kolači
- Čokoladni metuljčki
- Cookiesi
- Čokoladni sladoled
- Čokoladni napitki
- Vroč čokoladni narastek



KAKO HRANIMO ČOKOLADO

- Čokolado hranimo na hladnem, kjer je ne bodo dosegli sončni žarki. Dobro jo zavijemo, da se ne navzame tujih vonjav. Čokoladne okraske pa skrbno shranimo v trdno zaprte, nepredušne posode, posamezne plasti pa ločimo s pergamentnim papirjem, da se ne sprimejo.

OD KAKAVOVEGA ZRNA DO ČOKOLADE...

- Kakavova zrna dospejo v tovarne čokolade v stanju, v kakršnem so zapustila plantaže. V tovarnah zrna najprej očistijo in jim odstranijo koščice.
- Nato jih pražijo, da izgubijo grenkobo in dobijo značilno aromo.
- Jedro zmeljejo, lusko pa odstranijo. Čokolado dobijo, če kakavovo maslo zmeljejo med posebnimi valji in jo nato v velikih ogrevalnih kadeh počasi mešajo, da dobijo gladko čokoladno maso.
- Bela čokolada nastane z mešanjem kakavovega masla, mleka v prahu in sladkorja.



ZANIMIVOSTI

- Čokolada je zaslovela zaradi mnogih vzrokov-v glavnem kot eno od živil,ki povzroča veliko zasvojenost in ustvarja številne čokoladne odvisnike "čokoholike".
- Čokolada je polna naravnih sestavin poimenovanih antioksidanti,za katere zdravniki menijo da varujejo naše telo.
- Je naravno zdravilo proti depresiji.
- Čokolada je strupena za pse in druge domače živali.



NAJDRAŽJE ČOKOLADE NA SVETU

- **Chocopologie** (Za en čokoladni praline je potrebno odšteti kar 177 evrov, za celoten paket pa kar 1847 evrov!)
- **Noka** (Za 453 gramov je potrebno odšteti kar 610 evrov!)
- **Delafee** (Za 453 gramov čokolade Delafee boste odšteli skoraj 360 evrov!)
- **Richart** (Za 453 gramov boste morali odšteti okoli 85 evrov!)
- **Godiva** (Za 453 gramov boste odšteli kar 85 evrov!)



ČOKOLADNI EKLERJI

- SESTAVINE (kuhano testo):
 - 75g + 2 žlici večnamenske moke
 - ščep soli
 - 60g masla ali margarine
 - 150ml vode
 - 2 razžvrkljani jajci
- SESTAVINE (za nadev):
 - 300ml sladke smetane ali en odmerek vanilijeve slaščičarske kreme
- SESTAVINE (za obljev):
 - 125g jedilne (temne) ali bele čokolade.



PRIPRAVA

- Z maslom namažemo 2 pekača. Moko presejemo skupaj s ščepcem soli. V kozico zlijemo vodo, dodamo maslo ali margarino in na šibkem ognju segrevamo, dokler se maščoba ne stopi, nato zavremo.
- Nato stresemo v kozico vso moko hkrati in močno mešamo, da nastane gladek, svetleč cmok, ki se loči od oboda kozice. Kozico odstavimo z ognja, raztegnemo testo po dnu kozice in ga pustimo prib. 10 min, da se malo ohladi.
- Drugo za drugim mešamo vanj obe jajci in stepamo, da postane testo gladko, svetleče in tako gosto, da ga lahko brizgamo. Morda tudi ne bomo potrebovali obeh jajc. Najbolje je, če testo mešamo z ročnim mešalnikom.
- Kuhano testo nadevamo v brizgalno vrečko z ravnim nastavkom in nabrizgamo na pekač prib. 6 cm dolge trakove, pazimo da je med njimi dovolj prostora, ker se testo razleze. Konec testa odrežemo od nastavka.
- Eklerje pečemo v ogreti pečici pri 220 stopinj C, prib. 20 – 25 min, da lepo narastejo in ostanejo čvrsti ter blede zlato rjave barve. V vsak ekler naredimo ob strani zarezo, da ima para prosto pot, nato pa jih damo nazaj v pečico, kjer jih pustimo nekaj minut da se malo osušijo. Predenemo jih na rešetko in jih ohladimo.
- Stepemo sladko smetano in z njo nadevamo eklerje, za nadev lahko uporabimo tudi vanilijevo kremo. Čokolado stopimo v skledi, postavljeni nad kozico z rahlo vrelo vodo ali v mikrovalovni pečici, ki jo za dve minuti nastavimo na najvišjo moč mikrovalov. Skledo s stopljeno čokolado odstavimo z ognja in pustimo, da se čokolada ohladi in začne strjevati. Konico vsakega eklerja pomočimo v stopljeno čokolado ali pa s paletnim nožem namažemo čokolado na ohlajene eklerje. Počakamo da se čokolada strdi, in jo ponudimo.

BELA&TEMNA ČOKOLADNA PENA

- SESTAVINE:
 - 200g jedilne(temne)čokolade
 - 200g bele čokolade
 - 8 jajčnih rumenjakov
 - 4 žlice konjaka ali vinjaka
 - 2 vrečki ali 2 žlici želatine v prahu
 - 100ml vroče vode
 - 600ml sladke smetane
 - 8 jajčnih beljakov
- SESTAVINE(za okras):
 - 200g bele ali temne čokolade
 - 2 žlici masti ali druge maščobe
 - kakav v prahu



PRIPRAVA

- Temno in belo čokolado nalomimo na koščke in jih damo v 2 nepregorni skledi. Skledi postavimo nad kozici z vročo vodo in čokoladi stopimo
- Ko sta čokoladi stopljeni, skledi odstavimo s kozic in vmešamo v vsako 2 jajčna rumenjaka, da nastane gladka krema. V temno čokoladno mešanico vmešamo konjak. skledi postavimo na hladno, da se čokoladni mešanici ohladita, vmes ju pogosto premešamo.
- V nepregorno skledo z vročo vodo damo želatino, postavimo skledo nad kozico z vročo vodo in segrevamo prib. 10 minut, da se želatina razpusti. v vsako čokoladno mešanico zlijemo polovico želatine in premešamo, da postane zmes popolnoma gladka.
- Stepemo sladko smetano; iz beljakov stepemo trd sneg.
- V vsako čokoladno mešanico vmešamo polovico stepene smetane, nato dodamo še polovico beljakovega snega in narahlo premešamo.
- Obe peni istočasno previdno nalijemo ali ju z žlico nadevamo v stekleno posodo za narastek s prostornino 1 litra, tako da se na sredini stikata, vendar se ne prelivata druga v drugo. posodo postavimo na hladno.
- Za okras nalomimo čokolado na koščke in jih damo v skledo. To postavimo nad kozico z vročo vodo in mešamo, da se čokolada stopi, nato vmešamo maščobo in prelijemo mešanico v majhen pravokoten modelček. Postavimo na hladno, da se strdi, nato jo zvrnemo iz modelčka.
- Z lupilnikom za zelenjavo nastrgamo s strjenega bloka čokolade velike ostruške, jih razporedimo na peno in potresemo s kakavom.