

# שוקולד

שאפשר את ייצור טבליות השוקולד המודרניות. ב-1847, האנגלי ג'וזף פריי הצליח לייצר שוקולד למאכל. כ-30 שנה מאוחר יותר, בשנת 1875, דניאל פיטר, יצרן ממתקים שוויצרי, גילה שאפשר להוסיף אבקת חלב ממותק ומרוכז לאבקת הקקאו המרירה, ויצר את שוקולד החלב הראשון בעולם.

## למה שוקולד? 100 סיבות טובות שוקולד בשביל הכיף והאנרגיה, תשאלו את האסטרונאוטים



אין ויכוח על כך ששוקולד הוא הדבר הכי טעים בעולם. הבשורה היא שלשוקולד יש גם יתרונות תזונתיים: כיום השוקולד מהווה חלק בלתי נפרד ממנות קרב של חיילים בצבאות שונים, ומכב גם בתפריט האסטרונאוטים של נאס"א בזמן שהותם בחלל.

### מה יש בו, בשוקולד?

השוקולד נחשב למזון עתיר אנרגיה. השוקולד מכיל שומן שמקורו מחמאת הקקאו, וגם מגוון מינרלים כגון ברזל, סידן ומגנזיום. השוקולד, ובעיקר השוקולד הכהה או המריר, עשיר בחומרים נוגדי חמצון המסייעים להגנה הטבעית של הגוף. יש הטוענים כי חומרים נוספים הקיימים בשוקולד עשויים לצמצם מתח ולתרום לתחושת נינוחות ולהרפיית שרירים. השוקולד העשיר במוצקי קקאו מסייע לשחרור אנדורפינים, שהם חומרים הגורמים לתחושת הנאה. עכשיו תרשמו לפניכם רשימה ארוכה ומקורית של 100 הסיבות הכי טובות לאכול שוקולד!

## מה גילו האינדיאנים

מהו המשקה שאותו הכינו האינדיאנים ביערות הקקאו, ולמה התלהבו הספרדים? תשאלו את הצרפתים

לפני אלפי שנים חיו בדרום אמריקה ובמרכזה כל מיני שבטים אינדיאנים: שבטי המאיה והאצטקים. ביערות הקקאו, האינדיאנים נהגו לקטוף פולים מיוחדים ולהכין מהם משקה שיכר מתוק וכהה בשם צ'וקוטל (Xocoatl). הצ'וקוטל, משקה השוקולד, נחשב למשקה תענוגות, והאינדיאנים נהגו להכין אותו בטעמים שונים ואפילו לתבל אותו בצ'ילי חריף. פולי הקקאו שימשו גם כמטבעות לתשלום, ואפילו ייחסו להם כל מיני סגולות מרפא ותכונות מאגיות.

### הספרדים שומרים בסוד

כריסטופר קולומבוס היה האירופאי הראשון שנתקל בפולי הקקאו בשנת 1502, אבל לא ממש הצליח לגלות את סגולותיהם. בשנת 1523, כאשר הספרדים כבשו את מקסיקו, אנשי השבטים הציעו להם מטבעות קקאו והשקו אותם במשקה הטעים. הספרדים התלהבו מאוד, שיבטו לצ'וקוטל את השם לשוקולטה Chocolahtay -, וכשחזרו לביתם באירופה לקחו עימם שקים של פולי קקאו חומים. הספרדים, שהתענגו על המשקה, לא מיהרו לשתף אחרים בסוד קסמו. רק לאחר כ-100 שנה, במאה ה-17, השוקולד התגלגל לצרפת ומשם לשאר העולם.



### הצרפתים מגלים את השוקולה

בחתונה מלכותית שהתקיימה באחת מטירות צרפת הוגש לראשונה לאורחים המכובדים המשקה הפרימיטיבי ביותר בעולם: שוקולה, או בצרפתית - Shocola. ההתלהבות היתה אדירה, והקקאו שוב חצה ימים וארצות. אפילו האנגלים, חובבי התה מאז ומעולם, החלו לשתות את השוקולטה - Chocolata - בבתי השוקולד. בשנת 1828, כימאי הולנדי בשם קונרד ואן הוטן הצליח להפיק מהפולים חמאת קקאו ואבקת קקאו על ידי הוצאת השומן מהפולים, ועשה היסטוריה כאשר פיתח את השוקולד המוצק הראשון, מה





## מה קרה לעץ הקקאו?

על קקאו "תאומברומה" שמעתם? הכירו את זרעי עץ הקקאו, מקור השוקולד

מקורו של השוקולד הוא בזרעי עץ הקקאו המכונה קקאו "תאומברומה", שפירושו ביוונית: מזון האלים. הקקאו הוא עץ טרופי ירוק-עד, נמוך יחסית ורגיש לרוחות, אוהב חום תמידי וגשם ללא הפסקה. הוא נעזר בחרק מיוחד הגדל ביערות הגשם גידולו מצטמצם



להפריית פרחיו, ולכן אזור לאזורים החמים של אגן נהר האמזונס שבאמריקה הדרומית, במערב אפריקה, במקסיקו ובאסיה. עצי הקקאו חיים מעל 100 שנה. הם מתנשאים לגובה של חמישה עד עשרה מטרים, יש להם עלים גדולים ומבריקים ואלפי פרחים ורודים שמהם מתפתחים פירות הקקאו:

כ-100 תרמילים גדולים וזהובים תלויים

על כל עץ, וכל אחד מהם מכיל עשרות פולי קקאו לבנים. עץ הקקאו מניב את יבולו הראשון כשהוא בן ארבע-חמש שנים. ליבול המרבי הוא מגיע בגיל 12 ומניב פירות במשך כ-50 שנה.

לאחר שהם מבשילים, מגדלי הקקאו קוטפים את התרמילים, מבקעים אותם ומוציאים מתוכם פולי קקאו לבנים ונוזל סוכרי סמיך. משאירים את הפולים לייבוש בשמש, עד שהם מקבלים את צבע החום-שוקולד ואת הטעם האופייני להם. הפולים נארזים ומאוחסנים בשקים, חוצים יבשות וימים ונשלחים למפעלי ייצור השוקולד בכל רחבי העולם.

## איך מכינים שוקולד בכלל?

איך מייצרים שוקולד פרה? ממיינים, מנקים, קולים, מערבבים, שוברים וטוחנים, ובסוף זה מצליח!



**ממיינים:** פולי הקקאו מופרדים וממוינים לפי גדלים, סוגים, צבעים וכמובן, איכות.

**מנקים:** כל הפולים עוברים ניקיון יסודי מכל הכיוונים.

**קולים:** הפולים מועברים למתקן הקלייה. שימו לב: קליית הפולים היא השלב החשוב ביותר בתהליך הייצור, כי במהלך הקלייה הפולים מקבלים טעם וריח מעודנים.

**מערבבים:** הפולים מועברים לצינון. רק אז מערבבים בין סוגי הפולים השונים. שלב הערבוב דורש מומחיות ומיומנות ונחשב לסוד מקצועי.

**שוברים:** שוברים את הפולים ומסירים מעליהם את הקליפה היבשה. לפולים השבורים והנקיים קוראים "ניבס".

**טוחנים:** מכונה מיוחדת טוחנת את ה"ניבס" עד שמתקבלת עיסת קקאו - "ביטר מסה". זוהי עיסה סמיכה וכהה המכילה בתוכה 50 אחוזי שומן. זוהי חמאת קקאו.

**שוקלים:** עכשיו שוקלים את הסוכר, אבקת החלב, עיסת הקקאו, חמאת הקקאו וכל השאר, ומעבירים למיקסר.

**ושוב טוחנים:** מכונה נוספת טוחנת את תערובת השוקולד הכי דק שאפשר.

**מערבבים:** תערובת השוקולד הטחון מועברת למכונת הערבוב. השוקולד מתערבב בין עשר שעות ל-72 שעות.

**יוצקים:** נותר רק ליצוק את השוקולד לתבניות מיוחדות.

**מקררים:** תבניות השוקולד מועברות למכונות קירור עד שהשוקולד מתקרר לגמרי ויוצא מן התבנית.

**עוטפים ואורזים:** מכונת האריזה אחראית על עטיפת השוקולד והכנסתו לקופסה.

זהו, שוקולד פרה הכי טעים בעולם מוכן.





## טריוויה שוקולד

יודעים הכול על שוקולד? בחנו את עצמכם

כמה שנים חיים עצי קקאו?

1. 20 שנה

2. 50 שנה

3. מעל 100 שנה

מהו מקורם של עצי הקקאו?

1. הודו

2. מקסיקו

3. יוון

מה צבעם של פולי הקקאו?

1. לבן

2. חום

3. שחור

## רוצים לטעום?

למי מתחשק מילקשייק שוקו-שוקולד וגם משקה שוקולד חם לקינוח?

מילקשייק שוקו-שוקולד

מה צריך?

2 כוסות גלידת שוקולד

4 כפות סירופ שוקולד

2-3 כוסות שוקו צונן מאוד

100 גרם שוקולד מגורד

איך מכינים?

מערבלים בבלנדר גלידה, סירופ שוקולד ושוקו, עד שהמשקה הופך לתערובת אוורירית וחלקה. מוזגים לגביעי זכוכית. מקשטים בפירורי שוקולד ומגישים.



משקה שוקולד חם

מה צריך?

50 גרם שוקולד מריר עלית

400 מ"ל חלב

100 מ"ל שמנת מתוקה

1/2 מקל וניל חצוי

2 כפיות קקאו

1/2 כפית קינמון שטוחה

2 כפיות סוכר

איך מכינים?

מרתחים שמנת, חלב ומקל וניל. מסירים מהאש. מוסיפים את הקקאו ומערבבים היטב. מוסיפים את התבלינים ומערבבים. מחממים פעם נוספת ומוסיפים את השוקולד והחלב. מערבבים עד לסף רתיחה ומכבים.

