

Он подарил нам горячий шоколад

16 апреля родился Ганс Слоам (1660 - 1753) - английский медик, путешественник, натуралист и коллекционер...

Это его коллекция послужила основой, из которой позднее вырастет знаменитый Британский музей. Он оставил о себе и сладкую память - искусство приготовления превосходного горячего шоколада.

Вот как это было.

Древние индейские племена Америки использовали какао-бобы задолго до того, как 1493 году Колумб открыл эту часть света, включая Ямайку. Они готовили густой взбитый напиток с пеной, со жгучими специями и алкоголем, называя его "чоколатль". Считалось, что "чоколатль" молодит тело и просветляет ум.

Почти через 200 лет после Колумба, на Ямайке побывал Ганс Слоам (в качестве медика он состоял в свите герцога Албемарлского). Здесь он распробовал туземный напиток и пришел к выводу, что это... гадость ужасная. Однако будучи объективным исследователем, он не мог не отметить и положительное воздействие какао-бобов на организм.

Тогда Слоам решает поработать над рецептом, чтобы сделать его более приемлемым для европейца. Прежде всего следовало убрать специи и алкоголь, рассчитанные на "луженую глотку", а вместо них добавить горячее молоко и сахарную пудру и подать напиток горячим.

Попробовав свое произведение, Ганс Слоам нашел, что напиток получился гораздо терпимее. Да что там терпимее! Он стал очень вкусен. И Слоам начал использовать его в медицинских целях. А через некоторое время горячий шоколад (а вслед за ним и шоколадные плитки) шагнули далеко за рамки аптекарского снадобья, превратившись в одно из любимых лакомств для детей и взрослых.

Эрудиты могли бы упрекнуть нас в некоторой неточности. Известно, что в Европе шоколад приобрел известность практически сразу после экспедиций Колумба. Отчасти это так. Вслед за Колумбом многочисленные экспедиции Испанской короны действительно привозили на родину какао-бобы и туземный способ их приготовления. Однако напиток оставался чрезвычайно дорогим, а его состав состав сразу был объявлен строгой государственной тайной (за разглашение которой казнены десятки человек). Поэтому заслуги британца Ганса Слоама неоспоримы: благодаря молоку он сделал шоколад более легким и значительно удешевил его. Через несколько десятков лет шоколад становится доступен уже не только высшему свету. Горячий шоколад, а позже и шоколадные плитки, становятся средством от множества печалей и любимым лакомством и взрослых и детей. Начинается всеобщая "шоколадомания".



Жан Этьен Лиотар "Шоколадница" (1744).



Чашечка горячего шоколада повысит тонус и добавит счастья.

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД СО СЛИВКАМИ

Нам понадобится:

100 г плиточного молочного шоколада,

300 мл молока,

4 столовые ложки густых сливок.

По вкусу можно добавить корицу, апельсиновую цедру, ложку рома или коньяка.

Взбить сливки. В кастрюльку положить шоколад, цедру, корицу, залить молоком и на маленьком огне довести до кипения. Варить 2-3 минуты, непрерывно помешивая. Разлить шоколад по чашечкам, сверху выложить сливки. И если вы не признаете в это мгновение, что в общем-то все очень даже неплохо в этом мире устроено, то просто слов нет. Немедленно берите добавку шоколада!

И на закуску – экзотично выглядящий, но очень простой в приготовлении рецепт горячего шоколада в апельсинах (автор рецепта: <http://buxgalter-sofi.livejournal.com>). Это рецепт для двоих. И никаких семейных обедов с первым, вторым, двадцать третьим и непременно родственниками! Это в другой раз. А для данного рецепта – покупаем апельсины, шоколад,



тратим 15 минут на подготовку, 10-12 на выпекание, стараемся не упасть в обморок, обнаружив, какое чудо на вашем столе, с наслаждением его употребляем с любимым человеком и подтверждаем делом, а не словом, что шоколад – мощный афродизиак.

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД В АПЕЛЬСИНАХ

2 крупных апельсина с толстой кожурой,

50 г сливочного масла,

2 ст. л. молотого миндаля или миндальных лепестков,

100 г любимого шоколада,

1 крупное яйцо,

1 ст. л. сахара,

3-4 ст. л. апельсинового сока (свежевыжатого из половинок апельсина),

1 ст. л. апельсинового ликера, рома или коньяку.

Сразу включаем духовку, разогреваем до 200 градусов.

Апельсины моем, разрезаем пополам, чтобы получились по 2 "чашки" из каждого. Выжимаем из половинок сок, вычищаем мякоть ложечкой. Устанавливаем наши 4 "чашечки" на противень. На водяной бане растапливаем шоколад с маслом. Чуть остужаем. Хорошо перемешиваем и добавляем яйцо, апельсиновый сок, сахар, миндаль и ликер (коньяк, ром). Наполняем этой массой апельсиновые чашки. На этом этапе шоколад подвергнут опасности так и не стать горячим, поэтому не увлекаемся опробованием! Отправляем противень с апельсинами в духовку. А через минут 12 получаем невероятно вкусный горячий шоколад в апельсинах! И не забываем про афродизиак (Рецепт от buxgalter-sofi.livejournal.com).

Ну что, чашечку шоколада?

О ПОЛЬЗЕ ШОКОЛАДА

Чем же хорош шоколад? Это лучший способ повысить тонус (спасибо теобрамину и кофеину в составе), победить депрессию (серотонин – отличный антидепрессант).

Шоколад – мощный натуральный афродизиак. Он повышает выработку эндорфинов – "гормонов счастья". А железо, магний и калий в составе напитка – стимулируют обмен веществ и благотворно влияют на сердце и сосуды. А еще шоколад – это просто вкусно.

ПЛИТКА ИЛИ НАПИТОК?

Шоколадные плитки более популярны. Но хотелось бы обратить внимание на прелесть горячего шоколада. Такую атмосферу уюта, удовольствия и наслаждения жизнью, в которой оказываешься, еще только помешивая густеющую на глазах массу, плитка не даст. К тому же, в горячем шоколаде можно регулировать добавки. Любите кокос? Посыпьте кокосовой стружкой чашечку с шоколадом. А в сам шоколад добавьте ложку кокосового ликера. По душе апельсин? Добавляем цедру и сок. Предпочитаете горький шоколад?.. Шоколадка с самым высоким содержанием какао



Вкусную страничку подготовила Алена ЭСАУЛОВА