

DE LÁ PRÁ CÁ

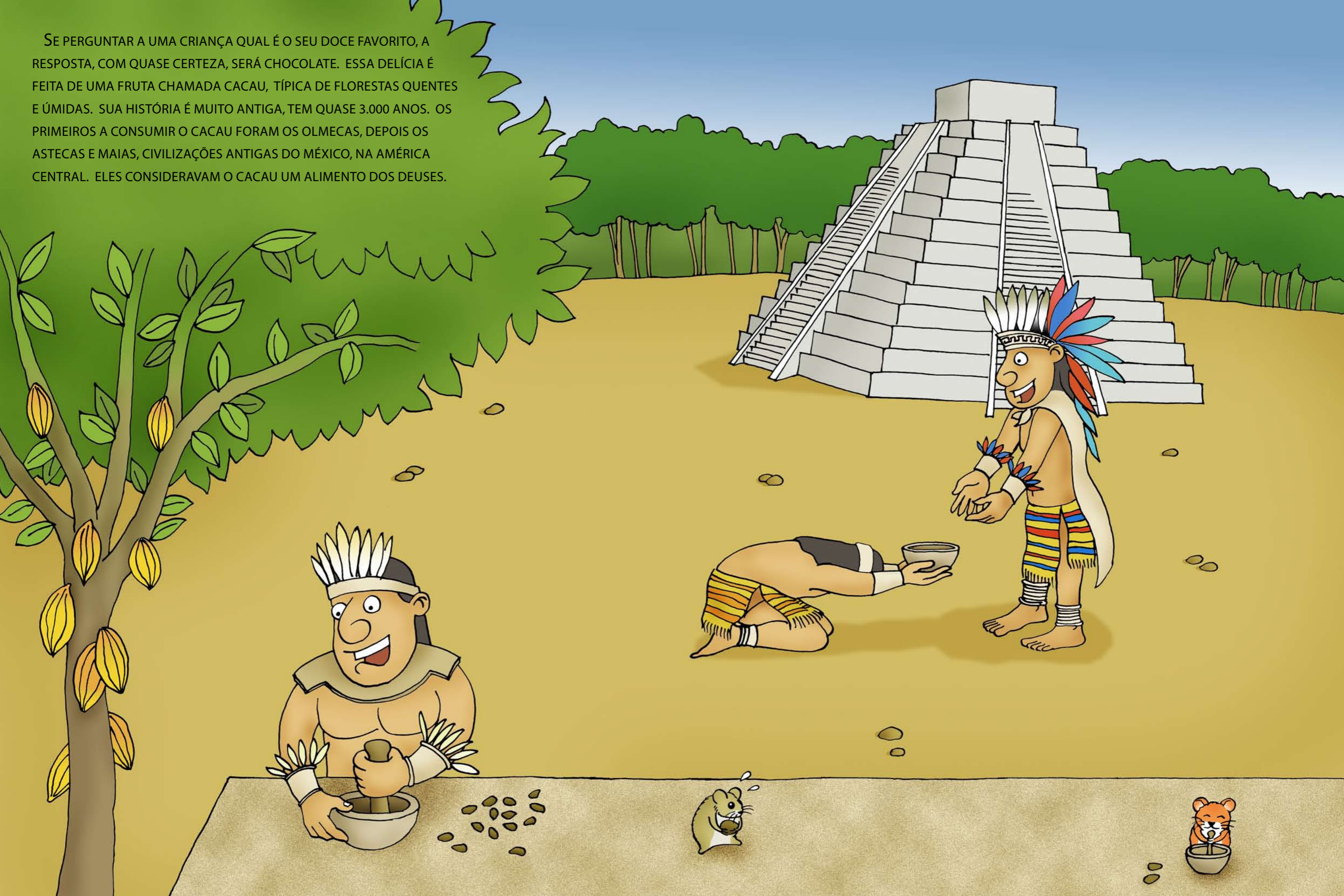
Patricia Kenney & Richard McFadden

COMO SE FAZ

CHOCOLATE

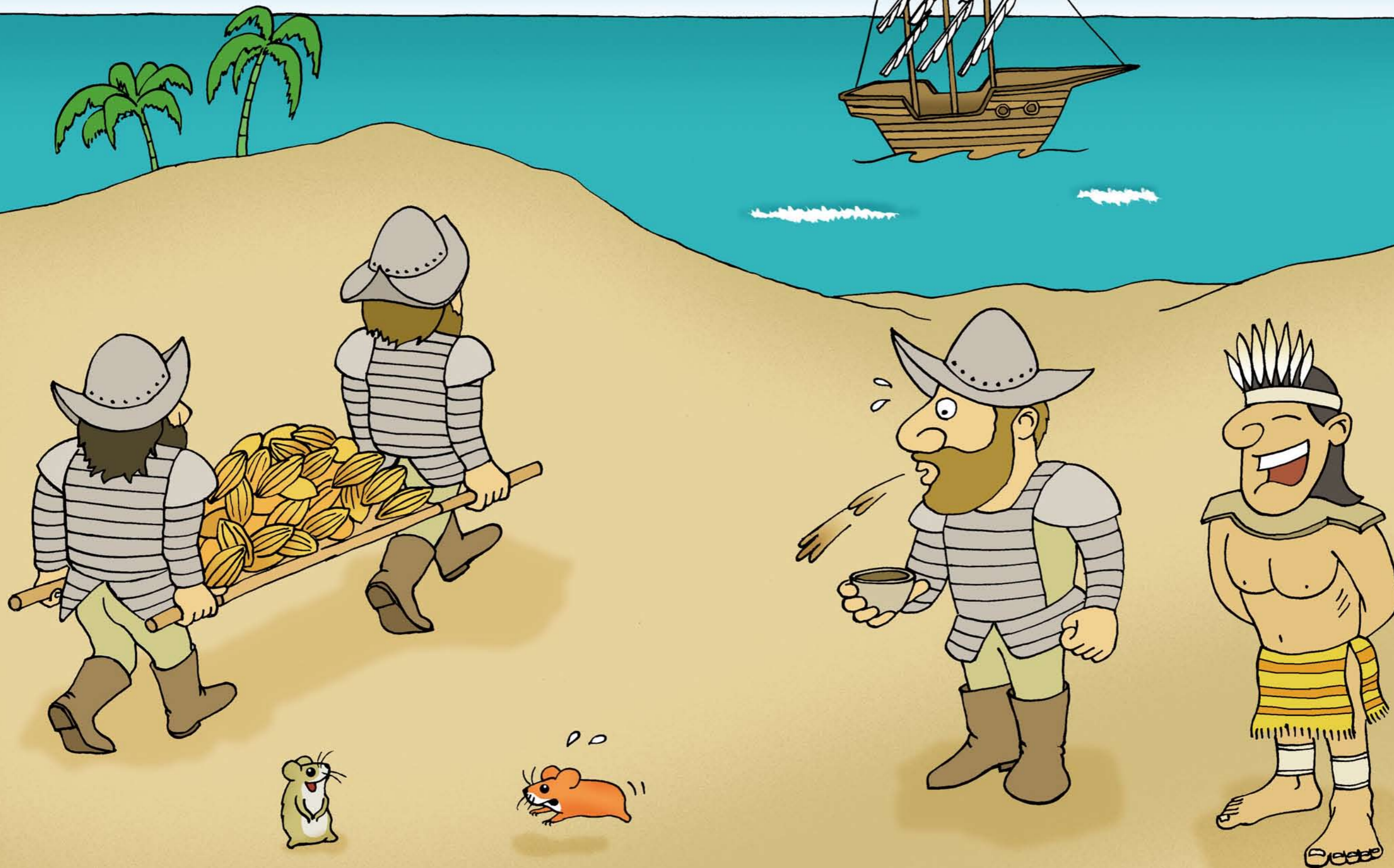


SE PERGUNTAR A UMA CRIANÇA QUAL É O SEU DOCE FAVORITO, A RESPOSTA, COM QUASE CERTEZA, SERÁ CHOCOLATE. ESSA DELÍCIA É FEITA DE UMA FRUTA CHAMADA CACAU, TÍPICA DE FLORESTAS QUENTES E ÚMIDAS. SUA HISTÓRIA É MUITO ANTIGA, TEM QUASE 3.000 ANOS. OS PRIMEIROS A CONSUMIR O CACAU FORAM OS OLMECAS, DEPOIS OS ASTECAS E MAIAS, CIVILIZAÇÕES ANTIGAS DO MÉXICO, NA AMÉRICA CENTRAL. ELES CONSIDERAVAM O CACAU UM ALIMENTO DOS DEUSES.



O CACAU ERA TÃO IMPORTANTE QUE SUAS SEMENTES ERAM USADAS COMO MOEDAS DE TROCA PARA O COMÉRCIO DE DIVERSOS PRODUTOS ENTRE OS ASTECAS. ELES NÃO SABIAM FAZER O CHOCOLATE COMO A GENTE CONHECE. ELES FAZIAM UMA BEBIDA COM AS SEMENTES DO CACAU, QUE ERAM POSTAS PARA SECAR AO SOL E DEPOIS, TORRADAS E MOÍDAS.

A BEBIDA ERA SERVIDA FRIA E TINHA UM GOSTO MUITO AMARGO, POR ISSO, LEVOU MUITO TEMPO PARA ALGUÉM DESCOBRIR COMO TRANSFORMAR O CACAU NA GOSTOSURA QUE É O CHOCOLATE DE HOJE.





OS ESPANHÓIS LEVARAM O CACAU PARA A EUROPA. UM DIA, ALGUM MESTRE-CUCA MALUCO RESOLVEU EXPERIMENTAR A BEBIDA DE CACAU QUENTE COM AÇÚCAR.

- HUUUM! FICOU BEM GOSTOSO...

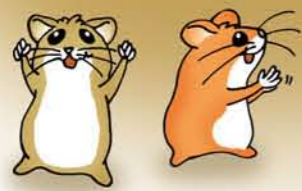
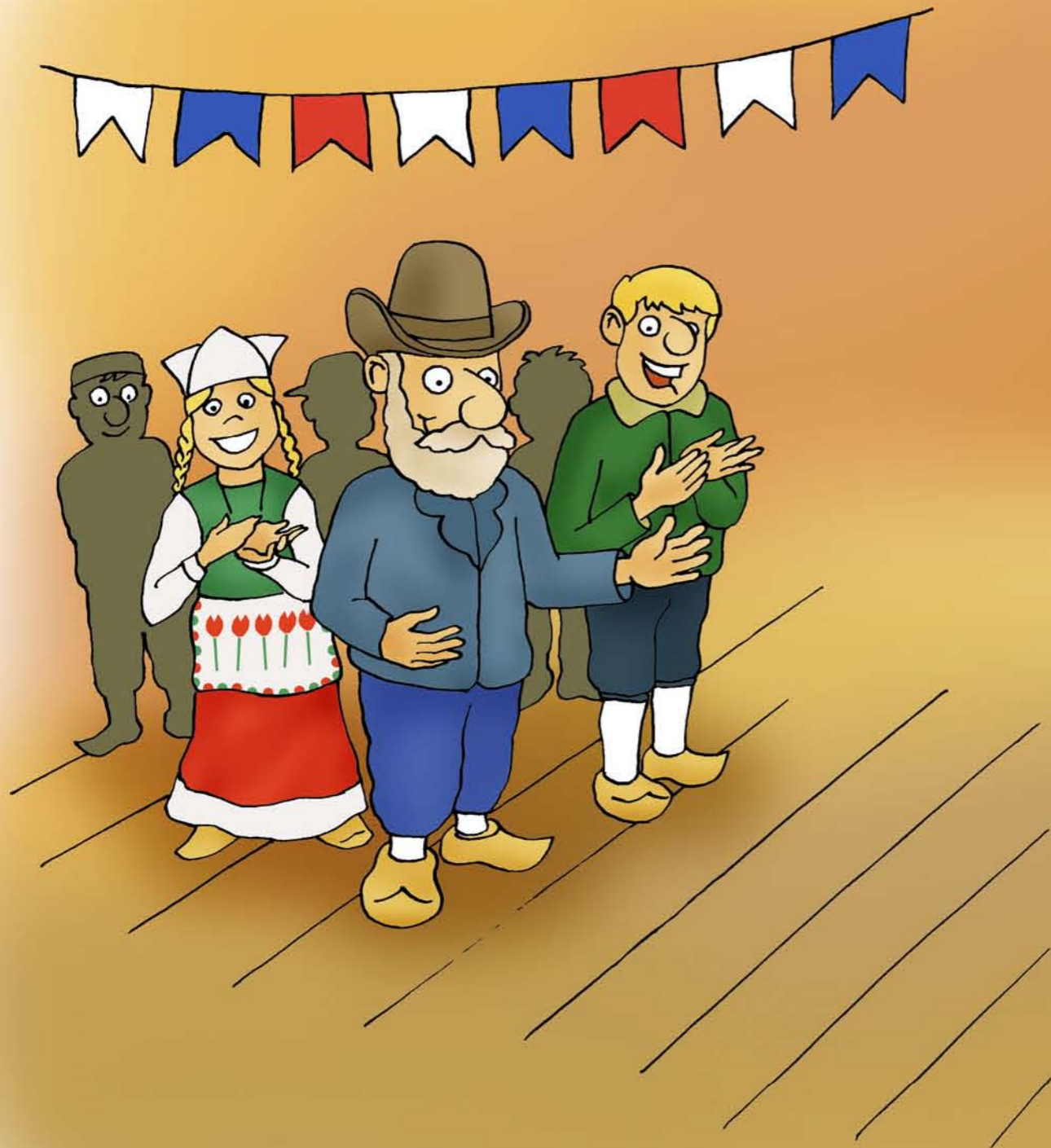
DAÍ, ELE DEVE TER OLHADO PARA UMA VAQUINHA PASTANDO NO CAMPO E PENSOU:

- COMO SERÁ QUE FICA COM LEITE... PEGOU A BEBIDA QUENTE COM AÇÚCAR E COLOCOU UM POUCO DE LEITE.

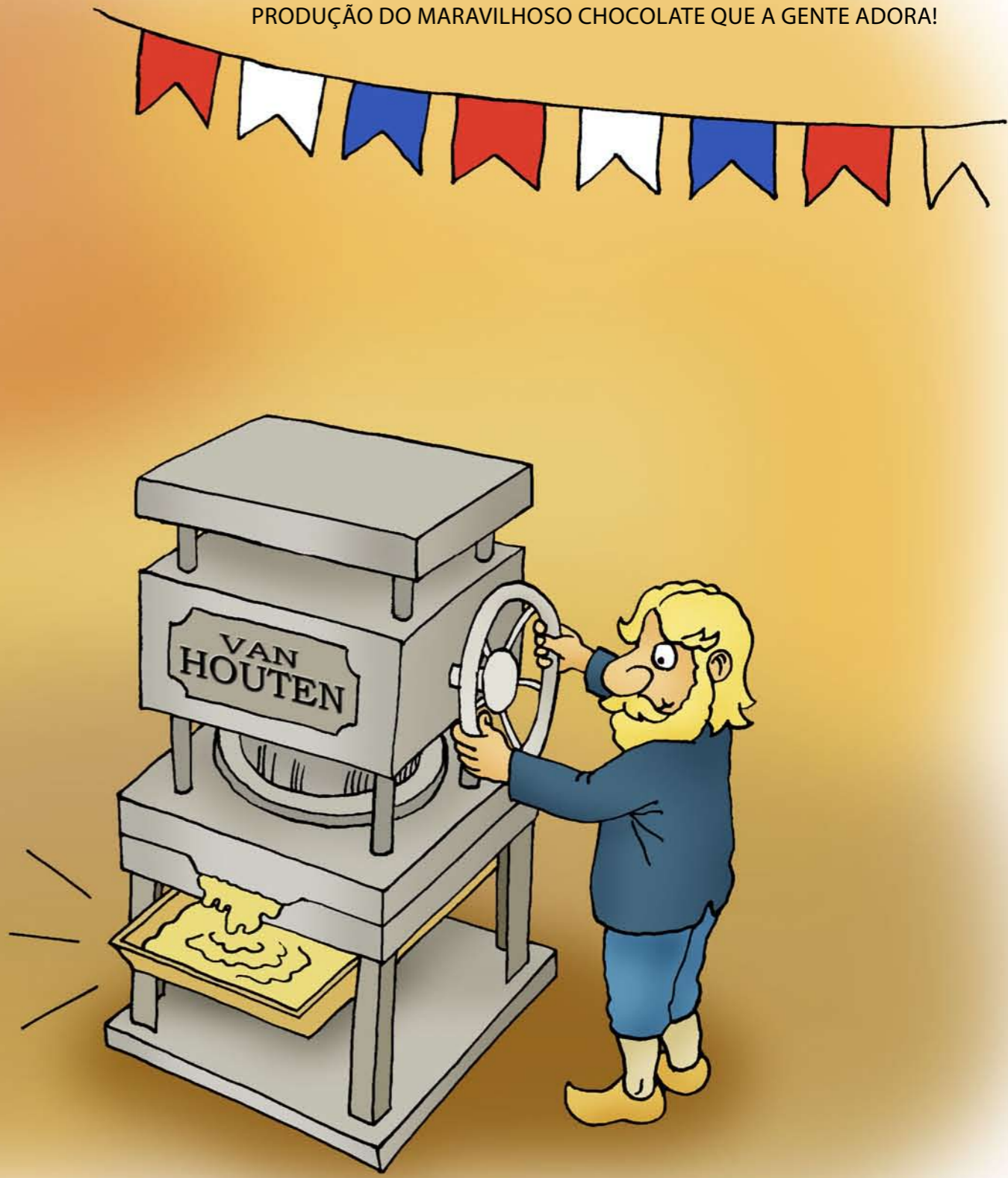
- HUUUUUUM! COM LEITE É MAIS GOSTOSO AINDA!

LOGO O CHOCOLATE GANHOU O MUNDO.

MUITA GENTE QUERIA DESCOBRIR RECEITAS DELICIOSAS PARA SE FAZER COM O CACAU. MAS AINDA NÃO EXISTIA O CHOCOLATE COMO A GENTE CONHECE HOJE.



MAIS OU MENOS, HÁ DUZENTOS ANOS ATRÁS, OS HOLANDESES DESCOBRIRAM UMA FORMA DE PRENSAR A MASSA PARA SEPARAR A MANTEIGA DE CACAU E ESSA DESCOBERTA ABRIU AS PORTAS PARA A PRODUÇÃO DO MARAVILHOSO CHOCOLATE QUE A GENTE ADORA!



DAÍ FOI FÁCIL E, DE LÁ PARA CÁ, O CHOCOLATE É FEITO ASSIM:
O CACAU É COLHIDO NA PLANTAÇÃO. SUAS SEMENTES EXTRAÍDAS DA CASCA SÃO COLOCADAS PARA FERMENTAR E DEPOIS VÃO AO SOL PARA SECAR. QUANDO SECAS, AS AMÊNDOAS SÃO LEVADAS PARA A FÁBRICA ONDE SERÃO TORRADAS, DESCASCADAS E MOÍDAS.

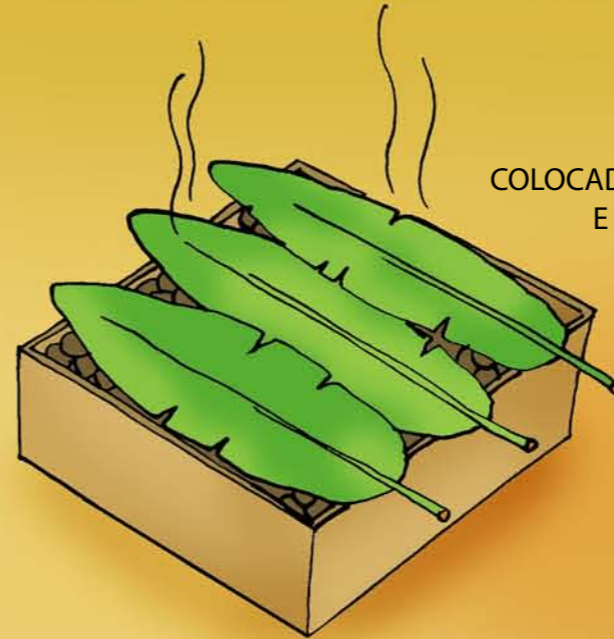
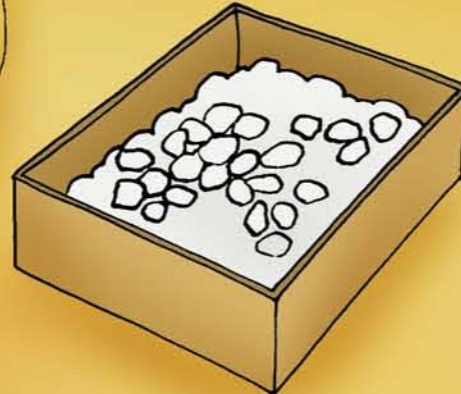
EM SEGUIDA, A MASSA DE CACAU PASSA POR UMA PRENSA QUE SEPARA A MANTEIGA DE CACAU DE UM LADO E A TORTA DE CACAU DO OUTRO. A TORTA É ENTÃO RESFRIADA E MOÍDA PARA FAZER O PÓ DE CHOCOLATE, OU QUEBRADA EM PEDAÇOS PARA SER USADA NA FABRICAÇÃO DO CHOCOLATE EM BARRAS.



CACAU MADURO



AS SEMENTES SÃO RETIRADAS



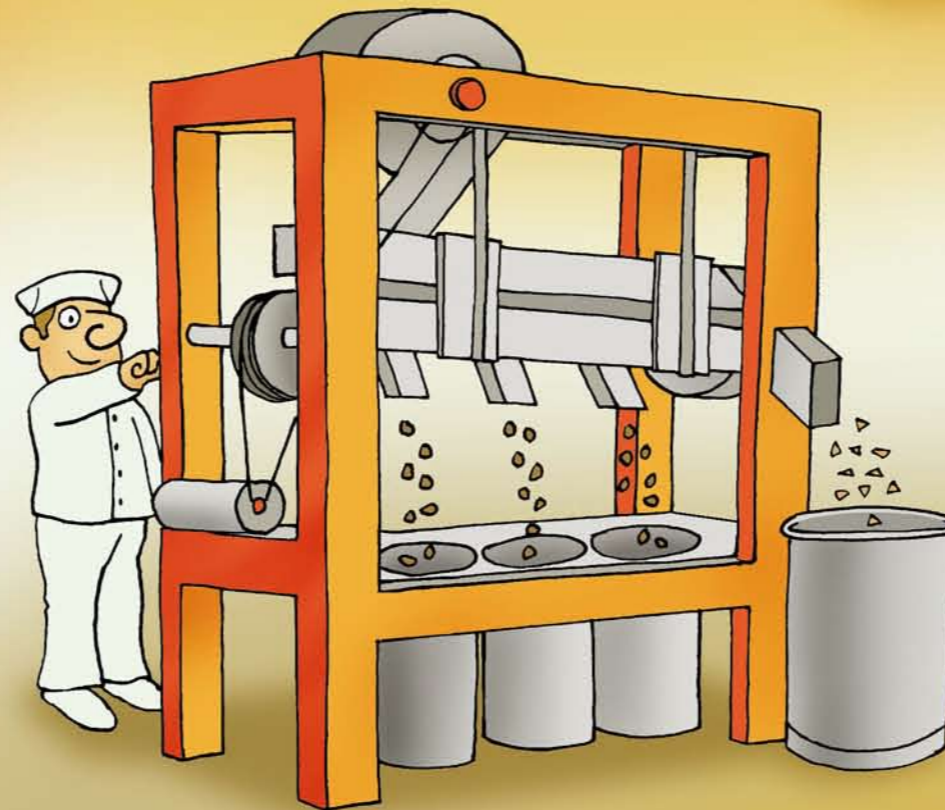
COLOCADAS PARA FERMENTAR E SECAR AO SOL



EMBALADAS E ENVIADAS PARA A FÁBRICA



NA FÁBRICA, SÃO TORRADAS, DESCASCADAS E MOÍDAS



A PRENSA SEPARA A MANTEIGA DE CACAU

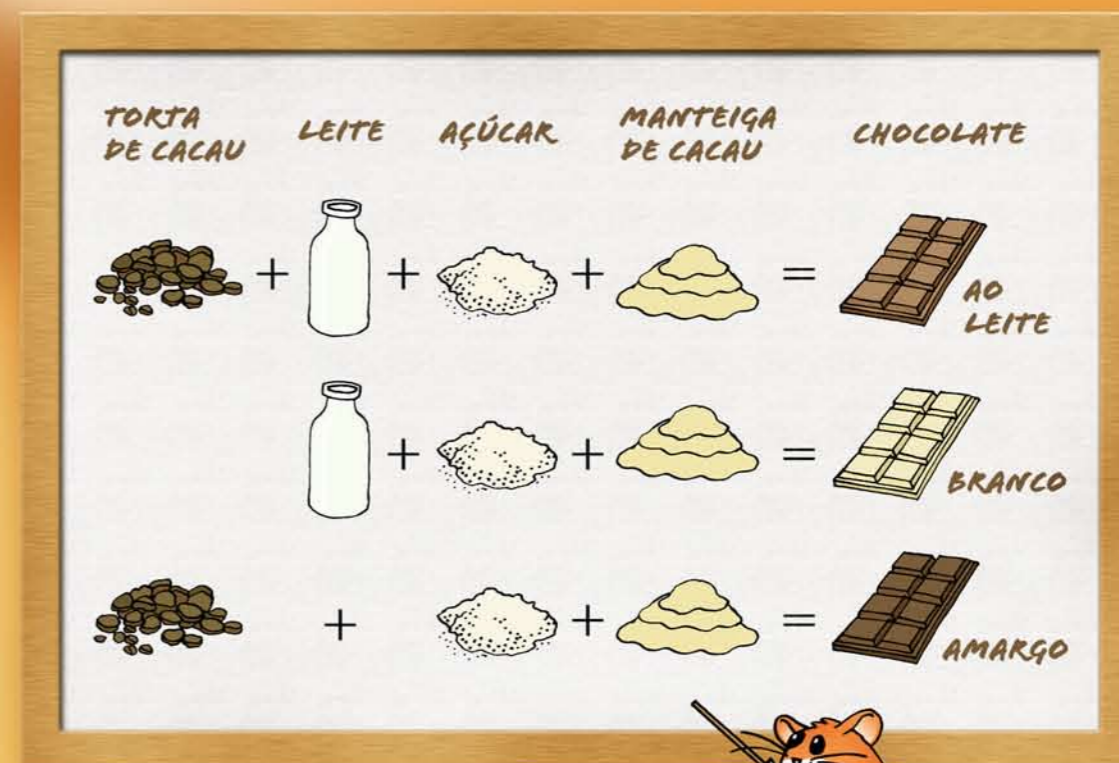
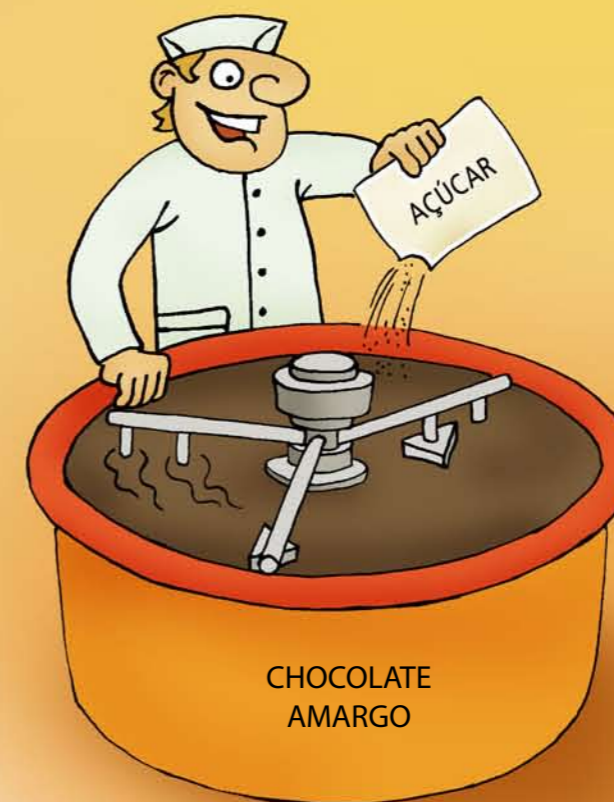
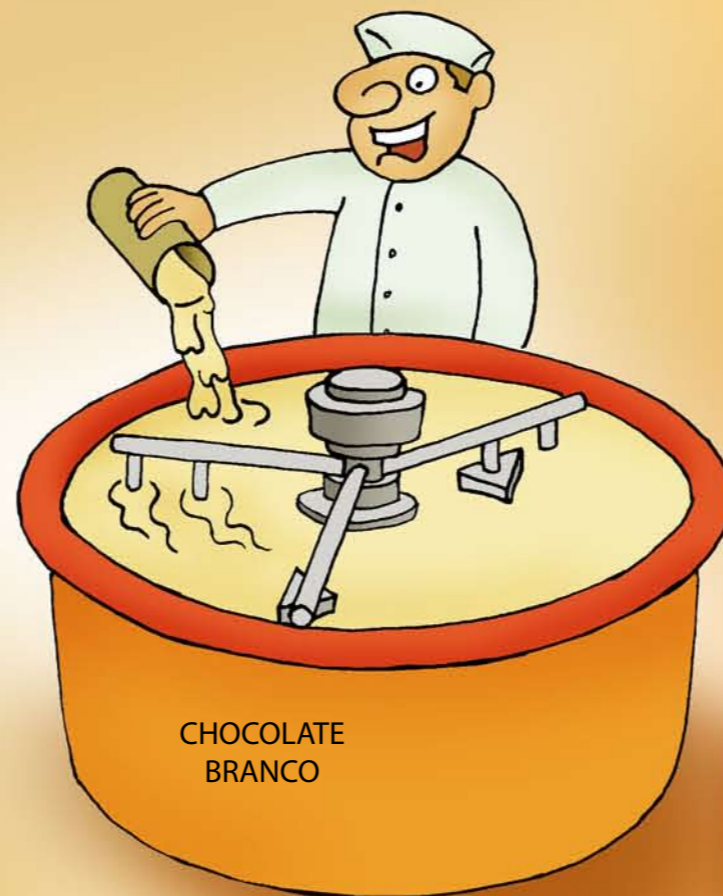
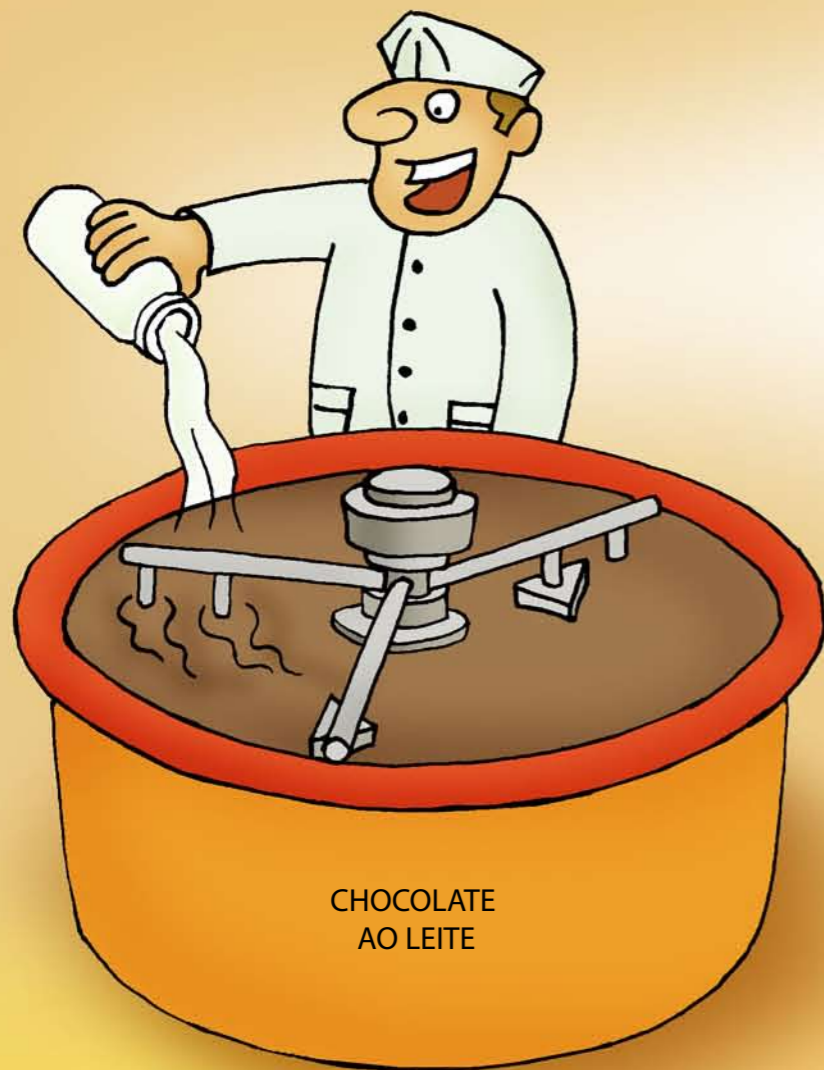


GRANDES MISTURADORES RECEBEM OS PEDAÇOS DE CHOCOLATE QUE É, ENTÃO, MISTURADO COM OUTROS INGREDIENTES.

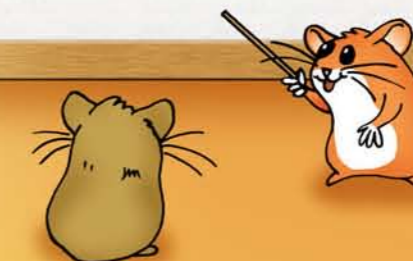
PARA FAZER CHOCOLATE TRADICIONAL, É COLOCADO LEITE, AÇÚCAR E MANTEIGA DE CACAU.

PARA FAZER CHOCOLATE AMARGO, SOMENTE O AÇÚCAR E A MANTEIGA DE CACAU SÃO COLOCADOS.

O CHOCOLATE BRANCO É FEITO APENAS COM LEITE, MANTEIGA DE CACAU E AÇÚCAR.

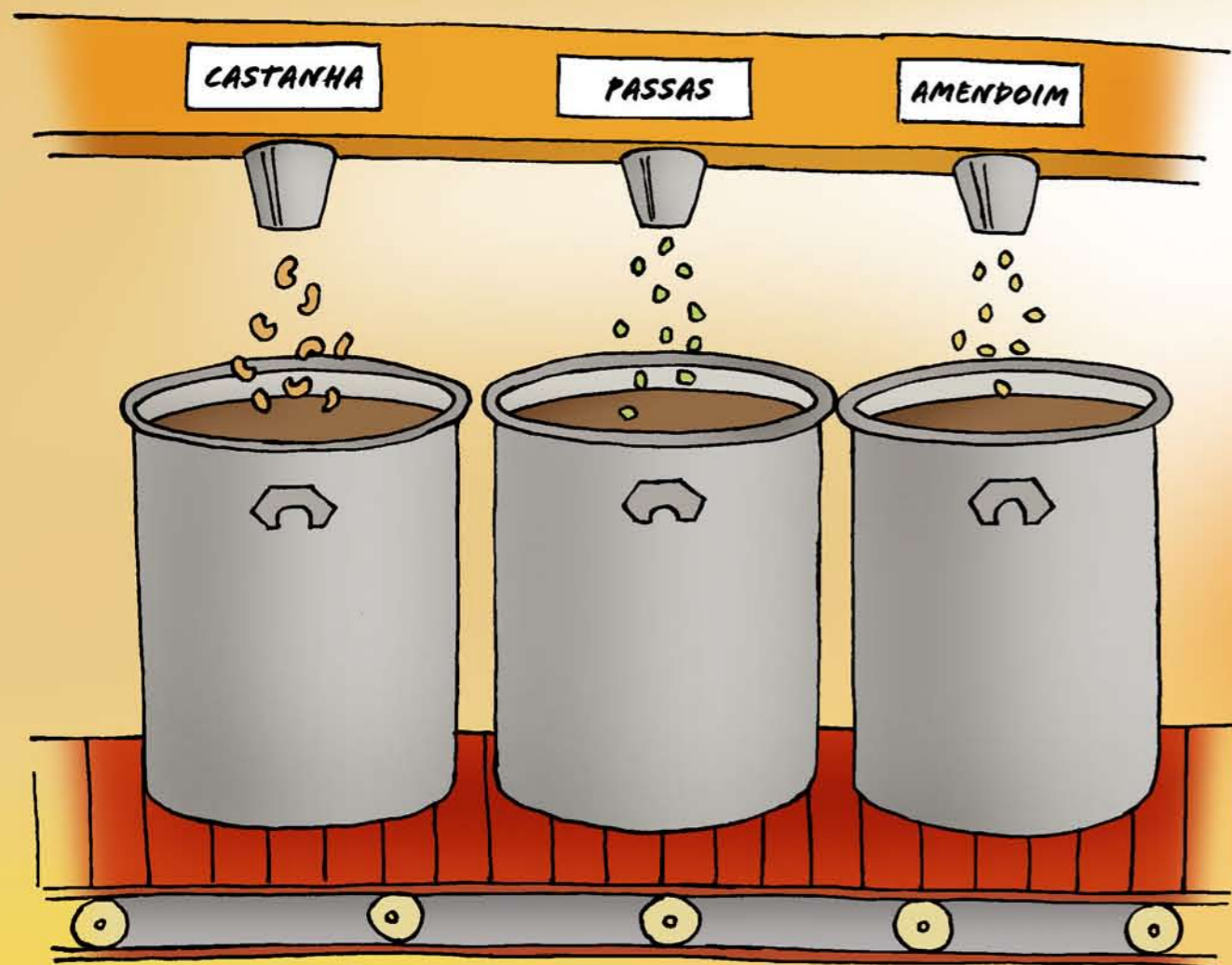


OS ANTIGOS POVOS SABIAM QUE, QUANTO MAIS SE MÓI E BATE O CACAU, MAIS SUAVE E AGRADÁVEL ELE FICA. ENTÃO, PARA O CHOCOLATE FICAR BEM CREMOSO, ELE PASSA AINDA POR ALGUNS PROCESSOS QUE VÃO DEIXAR A PASTA PERFEITA PARA IR PARA OS MOLDES.



AGORA VEM A MELHOR PARTE.

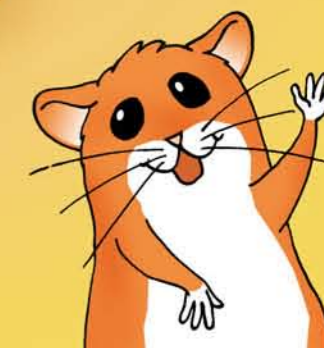
ANTES DE COLOCAR O CHOCOLATE EM MOLDES, ELE PODE RECEBER PEDACINHOS DE CASTANHA, PASSAS, FLOCOS DE ARROZ OU QUALQUER OUTRO INGREDIENTE. DEPOIS, É SÓ ESCOLHER O MOLDE, QUE PODE SER FÔRMAS PARA FAZER TABLETES, OU CONCHINHAS PARA FAZER BOMBONS E OVOS DE PÁScoa.



O CHOCOLATE PRONTO É EMBALADO E ENVIADO PARA SUPERMERCADOS, DOCERIAS E PADARIAS.



ATÉ A PRÓXIMA!



PRONTO! AGORA QUE VOCÊ JÁ SABE COMO É FEITO O CHOCOLATE PODE, MONTAR A SUA PRÓPRIA FÁBRICA. MAS, SE NÃO FOR MONTAR UMA FÁBRICA, QUE TAL FAZER UM DELICIOSO CHOCOLATE QUENTE? É SÓ SEGUIR A NOSSA RECEITINHA. VAI SER UM TREMENDO SUCESSO!



Chocolate Quente

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de leite
- ½ colher (café) de canela em pó
- 1 colher (café) de açúcar
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (chá) rasa de amido de milho

MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes secos, acrescentar o leite frio devagarzinho para não empelotar e levar ao fogo, mexendo até ferver.

Para a sua segurança, não esqueça de pedir a ajuda de um adulto quando precisar usar o fogão.

Sugestão: Servir quente com um pouco de Chantilly por cima.