

با شکلات، این دوستداشتنی خوش طعم بیشتر آشنا شویم

دنیای جادویی بی حد و مرز شکلات

آرزو کیهان /

یک تکه کوچک از شکلاتی خوشمزه روزمان را می‌سازد. کاکائو مورد علاقه بیشتر ما است. این قهوه‌ای جادویی به حدی دوستداشتنی است که جمله معروف «خدا به فرشتگان بال داد و به انسان شکلات» را به یادمان می‌آورد. شکلات حد و مرز نمی‌شناسد، به همه زبان‌ها صحبت می‌کند و در همه اندازه‌ها وجود دارد. منشأ شکلات را می‌توان از ۲۰۰۰ سال پیش دانست؛ زمانی که برای اولین بار آرتک‌ها آن را «XOCOATL» یعنی نوعی نوشیدنی تلخ ساخته شده از دانه‌های کاکائو نامیدند. این تلخ خوشمزه را می‌توان هم به صورت داغ و هم به صورت سرد میل کرد؛ بسته به سلیقه فردی و فصل. شکلات در کنار چاشنی‌هایی مثل بستنی و میوه‌ها در فصل‌های گرم سال و به صورت مایع در کنار شیر داغ و خامه در فصول سرد سال باب میل همه است. اغلب هنگام رفتن به کافی‌شاپ ترجیح می‌دهیم یکی از ترکیبات شکلاتی را در منوی کافه انتخاب کنیم. از ابتدای تمدن بشری تا به امروز این خوراکی دلپذیر و شیرین، همیشه به نوعی استفاده می‌شده و بسیار مورد پسند بوده است. جالب است بدانید ارزش شکلات و کاکائو به حدی است که مایایی‌ها و آرتک‌ها معتقد بودند دانه‌های کاکائو دارای قدرت جادویی است و در آیین‌های مقدس‌شان مانند تولد، ازدواج و مراسم تشییع جنازه از این دانه‌ها استفاده می‌شد. تاریخ شکلات بسیار جالب است و روند تولید آن حتی جالب‌تر. همه ما کاکائو (بومی امریکای مرکزی و جنوبی) تهیه می‌شود. به میوه کاکائو، pod گفته می‌شود و هر pod ۴۰ دانه کاکائو دارد. فرایند تولید شکلات با برداشت دانه کاکائو آغاز می‌شود. پس از خشک کردن و روست کردن (بو دادن) دانه‌ها، کاکائویی که می‌شناسیم، به دست می‌آید.

شکلات تلخ:

شکلات تلخ یا همان شکلات شیرین نشده (unsweetened chocolate)، فاقد شیر است و از این رو طعم و مزه خشک و تلخی دارد. صرف‌نظر از طعم تلخ آن، ۳۵ درصد مردم جهان شکلات تلخ را به انواع دیگر شکلات ترجیح می‌دهند. ترکیبات اصلی شکلات تلخ شامل دانه‌های کاکائو، لسیترین سویا، شکر و طعم‌دهنده‌هایی مانند وانیل است. شکلات‌های تلخ منبع غنی از آنتی‌اکسیدان و دارای مواد مغذی مانند فیبر، آهن، روی، منیزیم، مس، فسفر و بتاسیم هستند. علاوه بر این، شکلات تلخ به سلامتی قلب کمک کرده و از بروز سگته‌های قلبی جلوگیری می‌کند.

شکلات شیری:

شکلات شیری به طور معمول از ترکیب شکلات تلخ با مقدار کمی کاکائو و مقدار زیادی شکر همراه با یک نوع محصول شیری که می‌تواند شیر جوشانده، پودر شیر یا شیر تغلیظ شده باشد تشکیل می‌شود. در مقایسه با شکلات تلخ، شکلات شیری طعم سبک و شیرین‌تری دارد. با خوردن این نوع شکلات، حس خوب و شادی به انسان منتقل می‌شود. این به دلیل مواد شیمیایی موجود در آن مانند کافئین، تیورومین، تریئوفان و تیروزین است که باعث تقویت روحیه انسان می‌شود. در یخت و پز، طعم شکلات شیری آب شده با سایر مواد ترکیب شده و طعم و رنگ و شیرینی حیرت‌انگیزی به دسر خواهد بخشید.

شکلات کامیاند یا شکلات ترکیبی

شکلات مرکب، نوعی شکلات است که از مخلوط کاکائو، چربی‌های گیاهی و شیرین‌کننده‌ها تهیه می‌شود. این نوع شکلات ارزاتر از شکلات معمولی است، زیرا برای تهیه آن از چربی‌های گیاهی ارزاقیمت مانند روغن پالم یا روغن نارگیل به جای کره کاکائو گرانتقیمت استفاده شده است. به دلیل استفاده بسیار کم از کره کاکائو در این شکلات، شکلات مرکب از نظر قانونی در برخی کشورها به‌عنوان «شکلات» شناخته نمی‌شود.

شکلات سفید

پودر کاکائو در تهیه شکلات سفید به کار نمی‌رود. ماده اصلی برای تهیه شکلات سفید، کره کاکائو است که با موادی مثل شیر، چربی شیر، لسیترین و شکر مخلوط می‌شود و شکلاتی خوشمزه و دلچسب به وجود می‌آورد. اعتقاد بر این است که شکلات سفید برای اولین بار در دهه ۱۹۳۰ در سوئیس به‌عنوان جایگزینی برای کره کاکائو ساخته شده است.

شکلات صورتی

بعد از شکلات تلخ، سفید و شکلات شیری، شکلات رومی یا صورتی چهارمین نوع شکلات محسوب می‌شود که به خاطر رنگ صورتی زیبایش بسیار مشهور و محبوب است. شکلات رومی، شکلاتی نسبتاً جدید است و نخستین بار توسط شرکت کاکائو بلژیکی-سوئسی باری کالباتو (Barry Callebaut) در سال ۲۰۱۷ رسماً رونمایی شد. آنچه شکلات رومی را از سایر شکلات‌ها متمایز می‌کند این است که به طور طبیعی و بدون استفاده از رنگ‌های خوراکی یا مواد افزودنی ساخته می‌شود.

انواع مختلف شکلات

