

شکلات

همه چیز درباره شکلات برای آن‌ها که کامشان را با شکلات تلخ یا شیرین می کنند

دنیای شکلاتی

شکلات، یک خوراکی خوشمزه و لذت بخش است که با انواع طعم‌های تلخ، شیرین، کم شیرین، شیری، نعناعی، میوه ای و حتی چیلی و به شکل‌های جامد، پودر، اشامیدنی، پوشش شیرینی، طعم دهنده بستنی و اسانس مواد غذایی و... در همه جای دنیا و در بین همه آدم‌ها یا سن و سال‌های مختلف، طرفدار دارد. شکلات، یکی از فراورده‌های لوکس و ظریف صنایع غذایی است و معمولا همه مان از پرندهای معروفش خاطره داریم و یا اشتییدن نامشان، طعم شیرین و

خوشمزه شان را در دهان حس می کنیم. ولی این خوراکی شیرین و دوست داشتنی کی و چگونه پایش به سبد غذایی مردم جهان باز شد؟ شکلات چه مضرات و فوایدی دارد؟ آداب شکلات‌خوری چیست؟ و از موزه‌های شکلات دنیا که نشان دهنده جایگاه مهم این خوراکی خوشمزه در زندگی آدم‌هاست، چه می‌دانید؟ این‌ها نکاتی است که قصد داریم در پرونده امروز زندگی‌سلام درباره‌شان حرف بزنیم. یا ما همراه باشید



آداب

شکلات‌خوری

هر چیزی برای خودش آدابی دارد. آداب غذا خوردن، آداب چای نوشیدن، آداب لباس پوشیدن، مهمانی، عیادت، ارتباط و صد البته آداب شکلات خوردن. این که شما از هر شکلات در چه شرایطی و برای چه منظوری استفاده می‌کنید، خیلی مهم است و این را فقط عاشقان شکلات درک می‌کنند!

■ شکلات برای مهمان

معمولا همه جای دنیا مرسوم است که از شکلات برای پذیرایی از مهمان استفاده می‌کنند. برای پذیرایی با شکلات سعی کنید آن را با جای سرو کنید و تا حد امکان از شکلات با درصدهای مختلف شیرینی و تلخی استفاده کنید تا اگر احیانا مهمانی با بیماری دیابت هم حضور داشت بتواند از شکلات‌های بدون قند یا با قند کمتر استفاده کند.

■ شکلات و کتاب

بیشتر کتاب‌خوان‌ها دوست دارند به همراه مطالعه کتاب، یک نوشیدنی گرم میل کنند و به همراه نوشیدنی، یک خوراکی گلوکزدار که بیشتر وقت‌ها شکلات است. همین که فضای مجازی و شبکه‌های اجتماعی اینترنتی هم پر است از تصاویر رنگارنگی که ترکیب شکلات، چای و انواع رنگارنگ شکلات را نشان می‌دهد، تایید همین فرهنگ است. اگر این ترکیب دلنشین را امتحان نکرده اید، حتما تجربه کنید.

■ شکلات برای بچه‌ها

بچه‌ها عاشق شکلات هستند. کمتر بچه ای پیدا می‌کند که با دیدن شکلات، آب از لب و لوله اش راه نیفتد. سعی کنید همیشه در خانه و برای بچه‌ها شکلات‌های مناسب داشته باشید تا اگر مهمانی سر رسید که بچه داشت، بتوانید با شکلات، بچه را سرگرم و خوشحال کنید. حواستان باشد که بچه‌ها شکلات‌های تلخ و تیره را دوست ندارند، پس شکلات‌های شیرین و شیری را فراموش نکنید.



دانستنی‌های شکلاتی

■ همان طور که قهوه برزیل یا پسته و زعفران ایران در جهان معروف اند، شکلات بلژیک هم در دنیا حرف اول را می‌زند و بلژیک، یک جورهایی مهد و پایتخت شکلات به حساب می‌آید.

■ شکلات عامل افزایش وزن است. از میان شکلات‌ها، شکلات تیره برای سلامتی مفیدتر است چرا که با تولید آنتی اکسیدان مانع ایجاد رادیکال‌های آزاد در بدن می‌شود. خوردن روزانه

تکه کوچکی از شکلات تیره، در سالم نگه داشتن قلب و کاهش کلسترول بد موثر است. ■ بیماران دیابتی هم می‌توانند شکلات مصرف کنند؛ گروهی از محققان دانشگاه «هال» انگلیس به رهبری پروفیسور استیو اکترین با گنجاندن شکلات تیره در رژیم روزانه ۱۲ فرد مبتلا به دیابت نوع دو به

استفاده می‌کردند. در سال ۲۰۰۱ یک قطعه از شکلاتی که از سفر نافر جام اسکات به قطب جامانده بود، در حراجی به قیمت ۶۸۶ دلار فروخته شد.

■ شکلات در قرن ۲۰؛ جیره سربازان

محبوبیت و فراوانی شکلات بعد از جنگ جهانی اول شکل گرفت. زیرا شکلات به جیره اصلی غذایی و میان وعده سربازان در میدان جنگ تبدیل شده بود و وقتی هم سربازان به خانه برگشتند، آنقدر از شکلات تعریف کردند که همه مشتاق خوردنش شدند. به این ترتیب در سال ۱۹۳۰ میلادی، چهل هزار نوع شکلات تولید شد. در جنگ جهانی دوم، شکلات برای نیروهای خارج از کشور فرستاده می‌شد تا به این ترتیب به جیره آن‌ها کمکی شده باشد. یکی از افزودنی‌هایی که در این دوره به شکلات اضافه می‌شود و قیمت آن را پایین می‌آورد، موم پارافین است که شاید تشخیص آن به سادگی امکان نداشته باشد اما یکی از نشانه‌های وجودش در شکلات، این است که به سرعت در دهان آب نمی‌شود.

■ قرن جدید؛ تلخ محبوب

براساس آمار، ظاهرا ذائقه امروزی‌ها ، شکلات با طعم تلخ را بیشتر می‌پسند. طی ۲۰ سال اخیر، مصرف شکلات‌هایی با تلخی متوسط ۲۰ درصد و شکلات با درصد تلخی بالا تا ۱۵ درصد افزایش پیدا کرده است.

■ شکلات در ایران؛ یک صنعت جوان اما متنوع

تولید و مصرف شکلات در ایران هم مثل بسیاری از کشورها سابقه چندان طولانی ندارد. اولین کارخانه شکلات سازی در ایران حدود ۶۰ سال پیش توسط دو برادر مهاجر روس در تبریز راه‌اندازی شد. محصول این کارخانه تا مدت‌ها فقط آب نبات و تافی برای بچه‌ها بود. این کارخانه و کارخانه‌های متعددی که بعد از آن به وجود آمدند، به تدریج دامنه فعالیت خود را گسترش دادند و انواع دیگری از محصولات را تولید کردند. در دهه‌های اخیر این شرکت‌ها به طرف تولید شکلات‌های تخته‌ای و لقمه‌ای از قالب مجلسی حرکت کرده‌اند؛ به طوری که امروزه انواع تافی، کارامل، کرم کاکائو، شکلات‌های مغزدار، شکلات‌های تیره و روشن و در اشکال مختلف با بسته بندی‌های شیک و فانتزی تولید و صادر می‌شود.

تاریخ شکلاتی

شاید کنجاکو باشید بدانید شکلات، این خوردنی دوست داشتنی چه تاریخ و سرگذشتی پشت سر گذاشته تا به اینجا رسیده؟ توضیحش مفصل است اما می‌توانید برخی از اسرار و قصه‌های تاریخی شکلات را در این مطلب دنبال کنید.

■ شکلات؛ کشف قبیله مایاها

شکلات یک ماده غذایی است که از دانه‌های درخت گرمسیری کاکائو به دست می‌آید. اولین استفاده ثبت شده از شکلات، به سال ۱۱۰۰ قبل از میلاد باز می‌گردد. در ابتدا اقوامی مانند مایاها و آزتک‌ها از کاکائو نوشیدنی می‌ساختمد که به آن نامی به معنای «آب تلخ» داده بودند. مایاها کاکائو را ماده ای ماوراءالطبیعه و خوراکی خدایان می‌دانستند. در دوره‌های بعد، زمانی که دختران دربار پادشاهان اروپا با اشرافی‌های دیگر نقاط این قاره ازدواج می‌کردند، بخشی از جهیزیه آن‌ها را کاکائو تشکیل می‌داد.

■ شکلات در قرن ۱۸؛ شیک و گرانقیمت

اواخر قرن ۱۸ میلادی این ایده مطرح شد که می‌توان از شکلات به عنوان شیرینی یا چاشنی و دسر استفاده کرد. اروپایی‌ها (به شکل خاص انگلیسی‌ها) اولین کسانی بودند که این ایده را ابداع و اجرا کردند. پس از آن شیرینی‌فروشی‌های سوئیس، دانمارک و ایتالیا هم شکلات را به عنوان چاشنی و دسر می‌فروختند.

■ شکلات در قرن ۱۹؛ در دسترس مردم

شکلات به صورت امروزی، نخستین بار در سال۱۸۴۷ در یک کافه سرو شد. «ریچارد کدبری» اولین کسی بود که شکلات را به صورت جعبه‌ای تولید و عرضه کرد. اوایل سال‌های ۱۹۰۰ میلادی، آمریکایی‌ها شروع به ترکیب کردن مواد دیگر با شکلات کردند. در همان دوره ماشین آلات صنعتی تولید شکلات پیشرفت کردند و قادر شدند شکلات را بسیار سریع‌تر از کارگران، درون کاغذ بیچبند و به همین دلیل قیمت شکلات بسیار ارزان تر شد و مردم معمولی هم توانایی خرید شکلات را پیدا کردند و تهیه بسته‌های زیبای شکلات برای هدیه دادن مناسب بود، آغاز شد. در این قرن، شکلات بخشی از جیره غذایی کاشفان قطب جنوب بود. «روالد آمونسن» و «رابرت اسکات» که کمی بعد از او برای سفری اکتشافی به قطب جنوب رسید، هر دو در جیره غذایی شان از شکلات

طور که از نامش پیداست، از ابتدا تا انتها بدون دخالت هیچ ماشین صنعتی و با حجم و مقدار محدود تولید می‌شود. مهم ترین مواد تشکیل دهنده این شکلات‌ها ، ماده بسیار خوشمزه و

ایده با امتحان شکلات‌هایی با میزان کاکائوی ۴۵ تا ۵۵٪ شروع کنید. اما اگر ذائقه ماجراجویی دارید، از تجربه شکلات با کاکائوی ۱۰۰٪ بدون

شکر غافل نشوید. ■ شکلات‌ها حاوی محرک‌های خاصی هستند که ممکن است شما را بی خواب کند. اگر دچار اختلالات خواب یا بی خوابی هستید از مصرف شکلات اجتناب کنید.

■ شکلات را در جای خشک و خنک و دور از مواد بودار نگهداری کنید. ■ کره کاکائو» است. ■ حواستان باشد اگر به شکلات حساسیت دارید، جلوی خودتان را بگیرید و از خوردن آن خودداری کنید. ■ شکلات‌ها حاوی محرک‌های خاصی هستند که ممکن است شما را بی خواب کند. اگر دچار اختلالات خواب یا بی خوابی هستید از مصرف شکلات اجتناب کنید.

■ شکلات را در جای خشک و خنک و دور از مواد بودار نگهداری کنید.

مدت ۱۶ هفته، دریافتند که کاکائوی موجود در این شکلات‌ها به کاهش سطح کلسترول که مهم ترین عامل ایجاد دیابت است، منجر می‌شود.

■ اگر تازه به دنیای متنوع شکلات‌ها پا گذاشته اید، با امتحان شکلات‌هایی با میزان کاکائوی ۴۵ تا ۵۵٪ شروع کنید. اما اگر ذائقه ماجراجویی دارید، از تجربه شکلات با کاکائوی ۱۰۰٪ بدون شکر غافل نشوید.

■ شکلات‌ها حاوی محرک‌های خاصی هستند که ممکن است شما را بی خواب کند. اگر دچار اختلالات خواب یا بی خوابی هستید از مصرف شکلات اجتناب کنید. ■ شکلات‌های دست ساز است. در کشور رهبری پروفیسور استیو اکترین با گنجاندن شکلات دست ساز می‌گذرد. شکلات دست ساز، همان



با موزه‌های شکلاتی آشنا شوید

در دنیا، موزه‌های مختلفی برای نمایش آثار و محصولات متنوع و جذاب آدم‌ها با سلايق گوناگون وجود دارد، اما قطعا یکی از دیدنی ترین و خوشمزه ترین موزه‌های دنیا، موزه شکلات است. در این موزه‌ها شما با تاریخچه شکلات، شکلات‌های مورد علاقه شخصیت‌های مهم جهان و انواع بسته‌بندی شکلات آشنا می‌شوید.

■ آب‌نمای شکلاتی در آلمان

این موزه در شهر کُلن و روی «رودخانه راین» واقع شده است. ساختمان آن سه طبقه دارد که هر طبقه آن به بخشی از تاریخچه شکلات اختصاص دارد. جالب‌ترین قسمت موزه هم آب‌نمای شکلاتی آن است که بسیار مشهور و دیدنی است.

■ اسرار شکلات در فرانسه

موزه اسرار شکلات در زیبایی بی‌نظیر اسوفرهنگ غنی مردم فرانسه و علاقه‌شان به شکلات را نشان می‌دهد. این موزه یک سالن تئاتر و یک چاپخانه هم دارد که در آن پاستای شکلاتی، چند نوع نوشیدنی شکلاتی و

مجسمه‌های تزئینی شکلاتی به بازدیدکننده‌ها عرضه می‌شود.

■ شهر شکلاتی در کانادا

این موزه- کارخانه در ویکتوریای کانادا قرار دارد. مجموعه‌ای صنعتی-هنری که هم شکلات‌های متنوع و عجیب تولید می‌کند و هم به افراد این امکان را می‌دهد که از این شهر شکلاتی زیبا دیدن کنند. این شهر شکلاتی، شما را به شدت به یاد داستان و فیلم «چارلی و کارخانه شکلات سازی» می‌اندازد.

■ روایت داستان شکلات در بلژیک

نام کشور بلژیک و شکلات به هم گره خورده و طبیعی است یکی از موزه‌های شکلات دنیا در بلژیک واقع شده باشد. بخشی از این موزه، قصه و تاریخچه شکلات را برای بازدیدکنندگان تعریف می‌کند و بخشی از آن هم به فایده‌های خوردن شکلات اختصاص دارد و البته بخش جذاب دیگری هم دارد که به نمایش مجموعه‌ای از شکلات‌ها که به احترام اعضای خانواده سلطنتی بلژیک طراحی و تولید شده، اختصاص دارد.

■ مجسمه‌های شکلاتی در اسپانیا

این موزه که در شهر بارسلوناست، به‌خاطر مجسمه‌های شکلاتی بی نظیرش در دنیا معروف است. مجسمه‌هایی با شکل‌های مختلف، الهام گرفته از آثار مهم مذهبی تا شخصیت‌های کارتون‌ی. همه مجسمه‌های شکلاتی این موزه بسیار واقعی به نظر می‌آیند. مجسمه‌های شیرین و خوردنی!

■ موزه شکلات نستله در مکزیک

شاید مهم‌ترین ویژگی موزه شکلات مکزیک، معماری خاص و کم‌نظیر آن باشد؛ ساختمان این موزه به دلیل طراحی مدرنش شهرتی جهانی دارد. موزه‌ای سرشار از رنگ‌های گرم که هر بازدیدکننده ای را به تحسین وامی‌دارد. از همه جاب‌تر این که چند مدل خیلی نادر از شکلات‌های تولید شده در نقاط مختلف جهان در این موزه به نمایش درآمده است.

در تهیه مطالب این پرونده از منابعی مثل «خبرآل‌این» و «ایسنا» کمک گرفته شده است