

צ'וקולטל

(מעבד מתוך "עינים", גליון מספר 72)

המרפב העקרי של השוקולד עשוי מהפולים של פרות עץ הקקאו. המקומיים שחיו במקסיקו בשנת 600 לספירה, קראו למשקה שהפיקו מגרעיני פרי העץ "מים מרים", ובלשונם - "צ'וקולטל".

עצי הקקאו גדלים באזור קו המשווה במקומות שונים בעולם: באפריקה, במרפז אמריקה ובדרום-מזרח אסיה. עצים אלו חיים יותר מ-100 שנים ומתחילים להניב פרות החל מהשנה השלישית לחייהם. העץ מתנשא לגובה של בין חמשה לעשרה מטרים, עליו גדולים, והפרחים שלו ורדים. בכל שנה, פעמים בשנה, צומחים על כל עץ כ-100 תרמילים שהם פרות הקקאו, כל תרמיל מכיל עד 60 פולי קקאו.

1 פסקה (1)

נושא הפסקה:

5

פסקה (2)

נושא הפסקה:

10

קיימים בעולם שלושה זנים של פרות הקקאו. הפורסטרו הוא הזן הנפוץ ביותר, הוא מניב פרות רבים, וטעמו מריר-מתוק. זן הקריולו הוא זן משבח ביותר, יש לו טעם מתוק וארומה חזקה. טריניטרו הוא הכלאה של שני הזנים הקודמים. זן זה עמיד יותר מפני מחלות, ויש לו טעם עדין ושמני.

פסקה (3)
נושא הפסקה:

15

כדי להפיק שוקולד מתקנים תהליך עבוד הפולל כמה שלבים. תחלה מתבצע קטיף שבו קוטפים את פרות הקקאו. לאחר מכן בוצעים בספין את הפרי ומוציאים מבפנים את הפולים עם ציפת הפרי העוטפת אותם. בשלב הבא מיבשים בשמש את הפולים ואת ציפתם במשך חמשה עד שבועה ימים. היבוש גורם לתסיסה, מה שמוסיף לפולים ארומה מיחדת וגורם לצבע החום שלהם.

פסקה (4)
נושא הפסקה:

20

כשהפולים יבשים, הם נשלחים לבתי חרשת לשוקולד. שם קולים את הפולים, ומפרידים בין הקלפות לבין שברי הפולים. הפולים ללא הקלפות נטחנים, ונוצרת עסת קקאו. עסת הקקאו עוברת תהליך נוסף שבסופו מקבלים חמרי גלם שונים: עוגת קקאו, אבקת קקאו וחמאת קקאו (חמאת הקקאו משמשת גם ליצור חמרי קוסמטיקה).

פסקה (5)
נושא הפסקה:

25

השוקולד הוא תערובת של חלקיקי סוכר, אבקת חלב ועסת קקאו בתוך חמאת קקאו. בתהליך הכנת השוקולד מערבבים את כל המרכיבים וטוחנים אותם. לאחר מכן מקררים את השוקולד בתהליך אטי ויוצקים לתבנית.

פסקה (6)
נושא הפסקה:

30

שוקולד הוא מוצר רגיש לטמפרטורה, ללחות ולריח. כדי לשמור על טעמו של השוקולד הקפידו לאחסן אותו בטמפרטורה של 16-18 מעלות ובמקום לח במיוחד. הקפידו לא לאחסן את השוקולד בקרבת חמרים מפיצי ריח: תבלינים, בשמים וחמרי נקוי, כדי לא להשפיע על טעמו ועל ריחו של השוקולד.

פסקה (7)
נושא הפסקה:

35

בתאבון!