

На юге Швейцарии, в городке каслано, существует единственный в мире музей шоколада

Древние майя и ацтеки так высоко ценили какао-бобы, что использовали их не только для приготовления своего божественного напитка, но и в качестве мелкой разменной монеты. А испанцы, начав разводить плантации какао-деревьев после открытия Америки, делали это не ради удовольствия, а чтобы выращивать деньги.

Питательный и терпкий, с обильной кисловатой пеной "ксокоатль" был тонизирующим напитком только для вождей и жрецов. Несколько веков европейцы пытались постичь этот вкус. Какао-порошок мешали с перцем, солью, вином и даже пивом, пока, наконец, не додумались добавлять молоко и сахар. Питье горячего шоколада - это целая эпоха в европейской культуре. Позже его вытеснили более демократичные кофе и чай.

Тогда в начале XIX века сухой какао-порошок стали прессовать и наполнять в формы - так появился твердый шоколад, доступный по цене.

А в конце XIX века изобрели технологию так называемого "конширования". Нужно было терпеливо, трое суток перетирать какао-бобы каменными жерновами, чтобы они прямо горели и нагревали шоколадную массу, заставляя ее выделять какао-масло. На "коншах" - раковинах - это делали древние майя и ацтеки.

Господин Фераццини - и мастер, и дегустатор - за много лет не устал каждый день пробовать шоколадную массу на вкус. Чем меньше сахара, тем лучше шоколад, а молока, на его вкус, должно быть побольше.

Настоящая "пища богов" - поблескивающая плавящаяся масса - получается только по древнему рецепту, и ускорить этот процесс не удастся никакими современными технологиями.

Автор: Артур Скальский © OPT IT'S MY LIFE..., МИР 👁 3211 10.01.2003, 00:00 📄 495

URL: <https://babr24.com/?ADE=5353> Bytes: 1515 / 1515 [Версия для печати](#)

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: @bur24_link_bot
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: @irk24_link_bot
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)