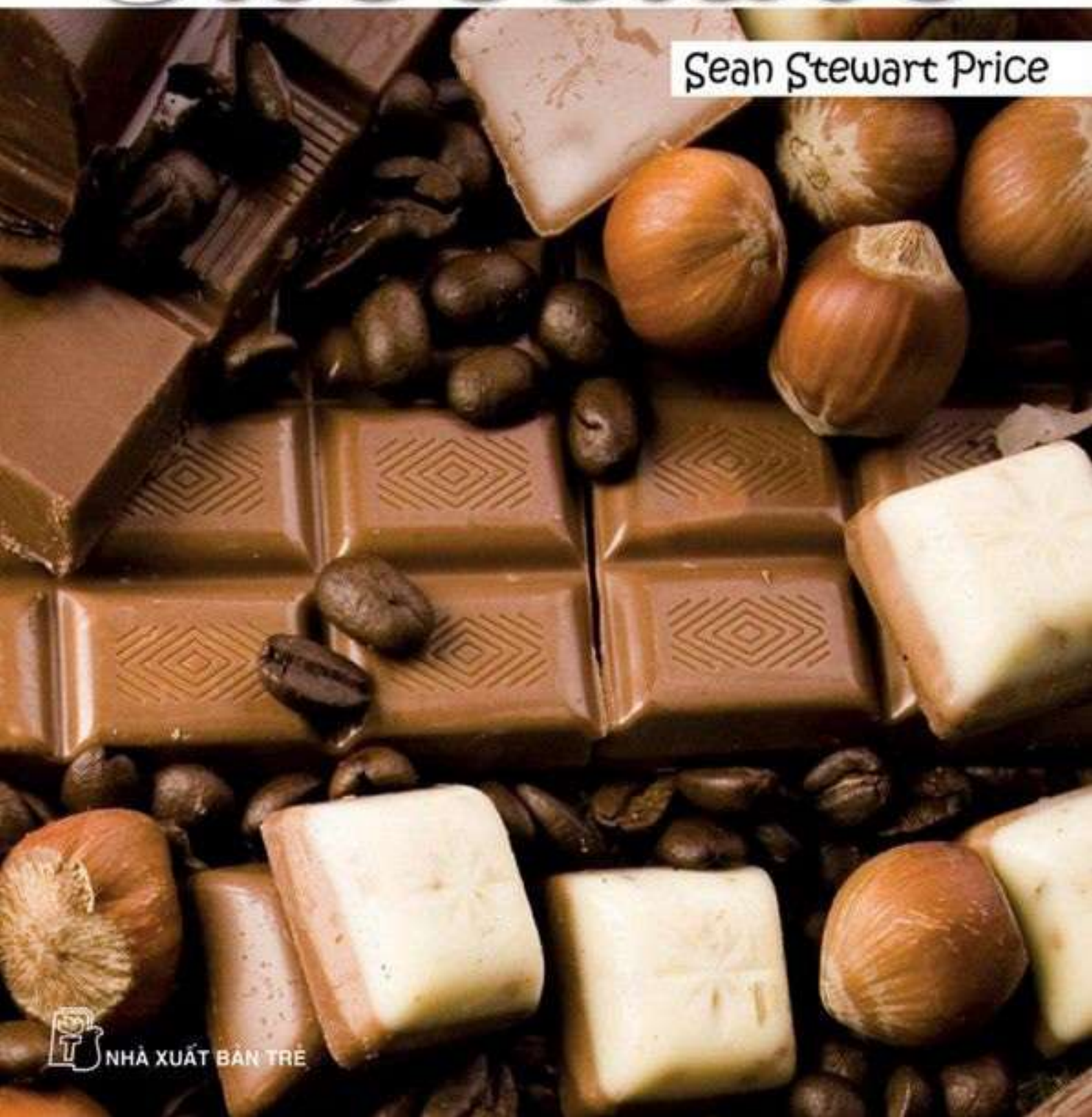


câu chuyện phía sau

Chocolate

Sean Stewart Price



NHÀ XUẤT BẢN TRẺ

Sean Stewart Price

câu chuyện phía sau

Chocolate



NHÀ XUẤT BẢN TRẺ



Thông tin sách

Tên sách: **Câu chuyện phía sau Chocolate**

Nguyên tác: **The story behind Chocolate**

Tác giả: **Sean Stewart Price**

Người dịch: **Hà Xuyên**

Nhà xuất bản: **NXB Trẻ**

Khối lượng: **200g**

Kích thước: **19 x 26 cm**

Ngày phát hành: **05/2013**

Số trang: **32**

Giá bìa : **32.000đ**

Thể loại: **Kiến thức Khoa học**

Thông tin ebook

Nguồn: <http://tve-4u.org>

Type+Làm ebook: thanhbt

Ngày hoàn thành: 20/09/2016

Dự án ebook #242 thuộc Tủ sách BOOKBT



Giới thiệu

- Thực phẩm của các vị thần là gì?
- Người Aztec đã làm chocolate sủi bọt bằng cách nào?
- Bánh quy chocolate chip được làm ra sao?

Để tìm kiếm câu trả lời thú vị cho những câu hỏi trên và biết thêm những điều thú vị khác, bạn hãy đón xem quyển sách *Câu chuyện phía sau Chocolate* trong bộ sách *Câu chuyện phía sau*.

Thực phẩm của các vị thần

Ebook miễn phí tại : www.Sachvui.Com



Chocolate mà bạn thường thức khởi nguồn từ những hạt như thế này.

Đậm đà. Mềm mại. Ngọt ngào. Chocolate mang hương vị mà phần lớn mọi người đều yêu thích. Chocolate thường gắn với một hồi ức vui vẻ. Đó có thể là kỷ niệm về việc ăn một chiếc bánh sinh nhật hay thưởng thức một cốc cacao nóng trong đêm lạnh.

Câu chuyện về chocolate là một câu chuyện dài. Nó bắt đầu cách đây khoảng 3000 đến 4000 năm. Đó là khi con người phát hiện ra cây cacao (kah - KOW). Trước đây, chúng sinh sôi phát triển trong những khu rừng mưa nhiệt đới ở Trung và Nam Mỹ. Các nhân hạt (còn được gọi là hạt) của cây cacao là thứ trở thành chocolate.

Qua thời gian, sự phổ biến của chocolate được lan rộng. Sản xuất và buôn bán chocolate trở thành một ngành kinh doanh khổng lồ. Đó là vì hiện nay chocolate được tiêu thụ trên toàn thế giới. Con người dường như không thể có đủ chúng.

Cacao hay Cocoa

Từ *cacao* và *cocoa* gây ra nhiều sự nhầm lẫn. Trong phần lớn trường hợp, nó có cùng một nghĩa. Cacao có nguồn gốc từ tiếng thổ dân châu Mỹ cổ dùng để gọi loại cây cho chúng ta các sản phẩm chocolate. Cocoa xuất phát từ một lỗi chính tả của từ cacao. Nhưng lỗi chính tả này đã trở nên thông dụng. Ngày nay, nhiều người gọi loại cây đó và hạt của nó là cacao. Nhưng bất cứ thứ gì được làm từ những hạt cacao thường được gọi là cocoa hay chocolate.



Phần lớn mọi người đều yêu thích hương vị của chocolate.

Một nhà khoa học gọi “cây chocolate” như thế nào?

Các nhà khoa học thường đặt tên cho các loài cây và các loài động vật. Họ luôn sử dụng từ Latin hoặc Hy Lạp cho những cái tên đó. Theo cách đó, tất cả các nhà khoa học đều dùng chung một cái tên, cho dù họ nói thứ tiếng nào đi nữa. Tên khoa học của cây cacao là *Theobroma cacao*. Trong tiếng Latin, *theobroma* có nghĩa là “thực phẩm của các vị thần”.

Lịch sử của chocolate



Bức vẽ từ năm 1553 cho thấy một thổ dân đang rót chocolate.

Con người đã uống chocolate trong thời cổ đại. Người ta tin rằng con người đã nếm mùi vị của chocolate lần đầu tiên vào khoảng 1000 đến 2000 năm **trước Công nguyên**. Nó xảy ra ở những khu **rừng mưa nhiệt đới** mà hiện tại thuộc về lãnh thổ của Mexico, nơi các cây cacao sinh trưởng. Qua thời gian, những bộ tộc thổ dân châu Mỹ như người Maya hay Aztec nhận ra rằng hạt của cây cacao có thể làm ra món thức uống ngon lành. Người Aztec gọi đó nước xocolatl (zho-KOH-lah-tl).

Chocolate thuở ban đầu

Lúc đầu, chocolate không hề ngọt. Chocolate không đường có vị đắng. Người Maya và Aztec không có đường nhưng họ đã tìm ra cách để làm cho chocolate có vị hấp dẫn. Họ thêm những thứ như các loại ớt nghiền và bột bắp. Việc này làm cho chocolate có vị cay. Người Maya và Aztec cũng ưa thích chocolate sủi bọt. Họ rót nó từ trên cao xuống. Cách làm đó tạo ra nhiều bọt bóng nhỏ trên bề mặt của thức uống này.

Tiền tệ ngon tuyệt

Người Maya và Aztec đã sử dụng hạt cacao như một loại tiền tệ. Một con thỏ có thể được mua với giá 10 hạt cacao. Vua Montezuma người Aztec rất giàu có về hạt cacao, ông đã sở hữu gần 91.000 tấn hạt này.



Bức vẽ từ những năm 1500 minh họa cảnh người Aztec hiến tế cho thần Mictlantecuhctli.

Máu và chocolate

Người Aztec tin rằng vị thần tối cao của họ cần có máu người để giữ cho Mặt trời luôn mọc vào mỗi buổi sáng. Để có máu, mỗi ngày họ moi tim của các tù nhân. Việc này được gọi là tế thần. Đôi khi những người bị hiến tế biết được rằng họ sắp chết. Khi điều này xảy ra, người Aztec ban cho họ một thức uống đặc biệt. Đó là chocolate trộn với máu. Người Aztec tin rằng thức uống này sẽ khiến cho người đó quên đi điều gì sẽ xảy ra.

Chế ngự Mexico

Vào những năm cuối 1400, các quốc gia châu Âu bắt đầu khám phá những phần của thế giới mà họ chưa được biết đến. Dẫn đầu bởi Hernán Cortés, người Tây Ban Nha đến Mexico vào năm 1519. Người Tây Ban Nha đã chế ngự người Aztec và chiếm lấy Mexico năm 1521. Họ đem theo hạt cacao về

cùng khi trở lại Tây Ban Nha năm 1528.

Đến châu Âu

Không phải tất cả người Tây Ban Nha đều thích uống chocolate. Nhiều người nghĩ rằng nó quá đắng, nhưng những người khác lại thích hương vị của nó.

Vào những năm 1600, chocolate được lan truyền khắp châu Âu và sớm trở thành thức uống được ưa chuộng. Hạt cacao vẫn phải trồng ở Mexico. Điều đó khiến chocolate rất đắt tiền. Nó được gửi về từ bên kia đại dương và chỉ có người giàu mới có đủ khả năng có được nó.

Món xa xỉ

Khoảng giữa những năm 1500 đến 1800, những người ở châu Âu đã tìm ra cách thức mới để làm chocolate bớt đắng. Họ cho thêm quế vào. Một số thì bắt đầu làm ngọt chúng với đường.

Cũng trong suốt khoảng thời gian này, những người thượng thức giàu có đều làm cho mình những chiếc bát hoặc tách đặc biệt cho chocolate của họ. Những thứ này thường được làm từ bạc hoặc loại sứ tốt nhất.

Chocolate với sức khỏe

Cho đến những năm 1800, nhiều người châu Âu vẫn tin rằng chocolate là một loại dược liệu. Nó được xem như một cách để chữa những căn bệnh về dạ dày, hen suyễn, và thậm chí là ung thư. Qua thời gian, người ta nhận ra rằng những phát biểu này không hề đúng. Thay vào đó, họ nhận ra rằng uống quá nhiều chocolate với đường khiến con người bị béo phì.



Những người giàu mới có đủ khả năng thưởng thức chocolate đem về từ Mexico.

Ngôi nhà chocolate

Những **ngôi nhà chocolate** cũng giống như những nhà hàng. Người ta có thể đến để thưởng thức chocolate và trò chuyện cùng bạn bè. Năm 1657 ngôi nhà chocolate đầu tiên được mở ở Luân Đôn. Lúc đầu những ngôi nhà chocolate là điểm tụ họp chỉ dành riêng cho giới thượng lưu. Nhưng qua thời gian, mọi tầng lớp đều ghé thăm những ngôi nhà chocolate.

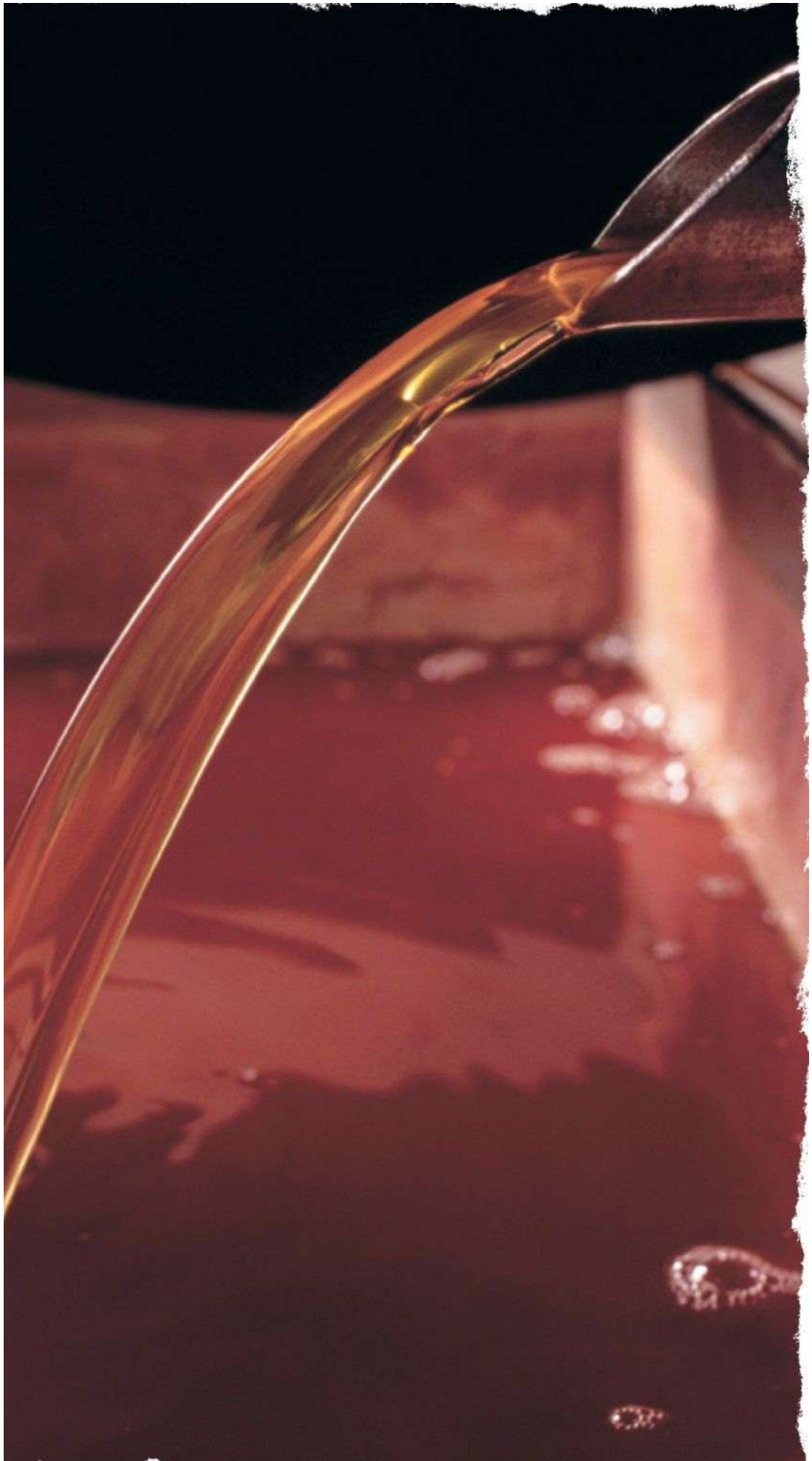
Cải tiến chocolate

Cocoa có những bất tiện khi làm thức uống. Hạt cacao chứa đầy một loại dầu được gọi là **bơ cocoa**. Bơ cocoa nổi lên trên bề mặt của cốc chocolate. Nó khiến cho thức uống trở nên béo ngậy. Thêm nữa, hạt cacao phải được xay thật nhuyễn. Nếu không thì các mảnh vụn của hạt sẽ trôi nổi trong chocolate.

Năm 1828 nhà sáng chế người Hà Lan, Coenraad van Houten đã tìm ra cách để tách bơ cocoa. Phát minh của ông được gọi là máy ép cocoa. Ngày nay, nó vẫn được sử dụng rộng rãi.

Chocolate không chứa bơ cocoa được gọi là cocoa sệt. Cocoa sệt có thể được xay nhuyễn thành bột cocoa.

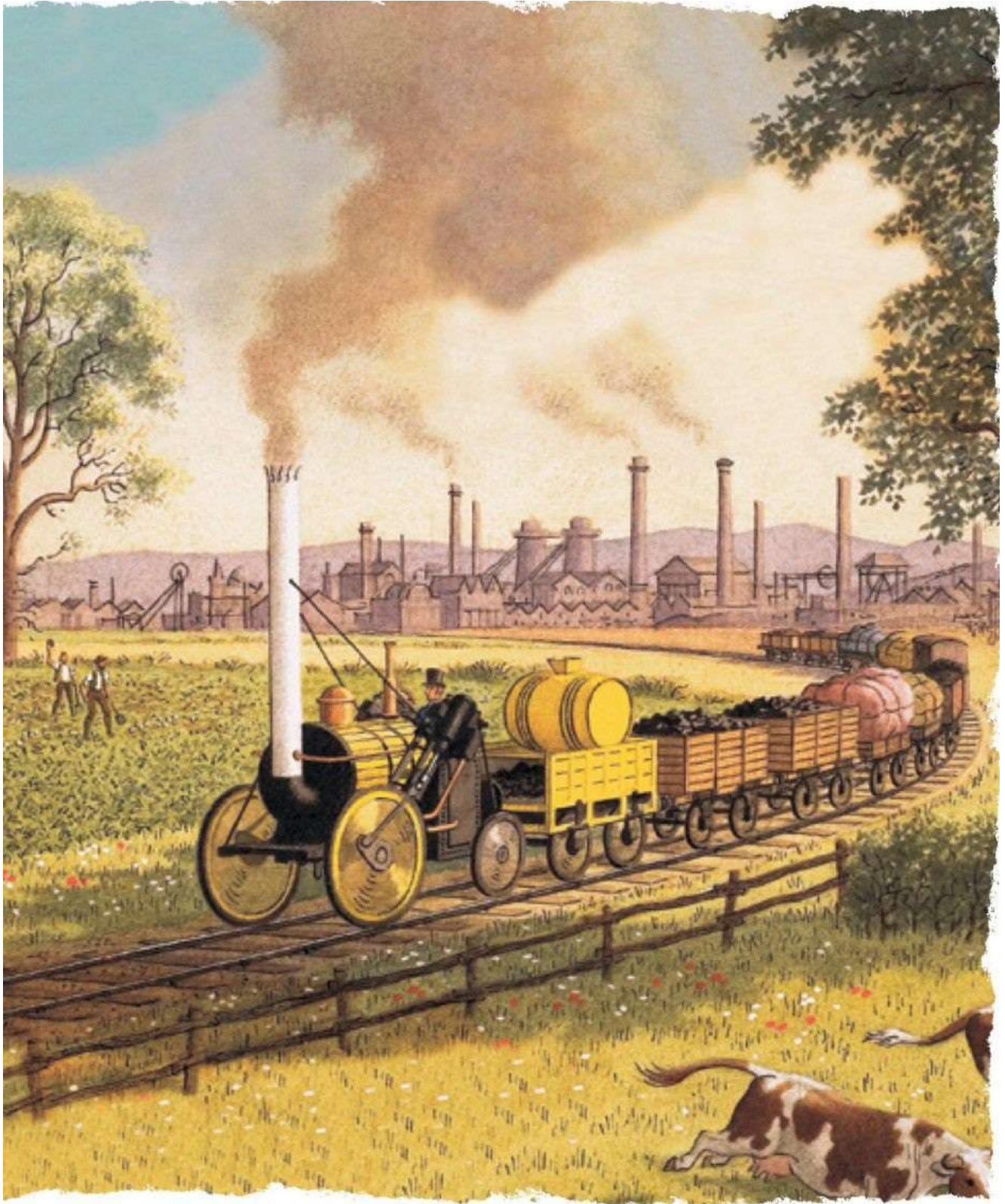
Bột cocoa này mịn hơn và ít lợn cợn hơn. Nó hòa tan trong nước nóng tốt hơn và có vị ngon hơn. Đó chính là loại cocoa mà chúng ta uống ngày nay.



Bơ cocoa được tách ra từ hạt cacao.

Chocolate trở thành một món ăn

Những người làm chocolate cũng khám phá ra lợi ích của phần bơ cocoa phế phẩm. Nó có thể được dùng để làm chocolate thanh. Họ trộn bơ cocoa với một lượng nhỏ cocoa sệt và đường. Năm 1847 nhà sản xuất chocolate người Anh, J.S. Fry đã cho ra đời những thanh chocolate đầu tiên. Chocolate thanh được làm ra với chi phí rẻ hơn bất kì sản phẩm cocoa nào khác. Chocolate đột nhiên trở nên phải chăng cho tất cả mọi người.



Tàu hỏa có thể vận chuyển các sản phẩm nhanh chóng giữa các thành phố.

Chocolate và cuộc Cách mạng Công nghiệp

Đầu những năm 1800 là khoảng thời gian của sự thay đổi vĩ đại. Giai đoạn đó được biết đến với tên gọi **cuộc Cách mạng Công nghiệp**. Con người bắt

đầu sử dụng máy móc nhiều hơn trước đó. Động cơ hơi nước mới cung cấp năng lượng cho những cỗ máy. Máy móc có thể xay cocoa nhuyễn hơn và nhanh hơn so với khi người ta làm bằng tay. Nó giúp con người có thể sản xuất và mua bán nhiều sản phẩm chocolate hơn. Những chiếc tàu hỏa mới được phát minh cũng góp phần giúp ích. Chúng giúp vận chuyển chocolate nhanh hơn, đến với nhiều người hơn.

Chocolate chip

Năm 1930 một chuyên gia dinh dưỡng người Mỹ (chuyên gia thực phẩm) tên là Ruth Wakefield đã quyết định cho những miếng chocolate vụn vào bột bánh quy của mình. Bà đã tạo ra những chiếc bánh mà ngày nay chúng ta gọi là chocolate chip!

Kinh doanh chocolate

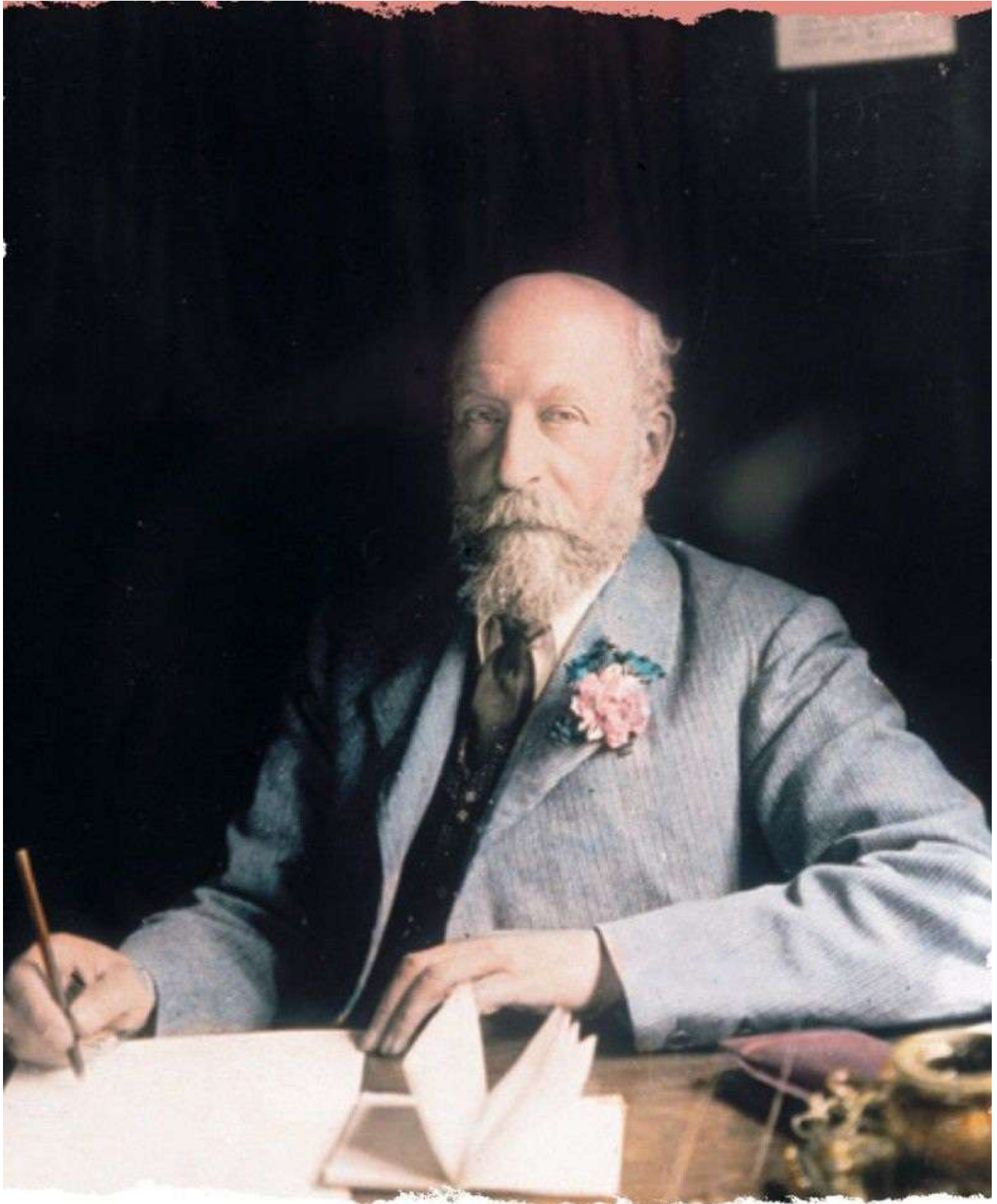
Khi con người đã biết cách làm ra chocolate, hàng loạt những nhà sáng chế và các thương nhân đã tạo nên một ngành kinh doanh khổng lồ mang tầm quốc tế từ chocolate.

Năm 1875 nhà sáng chế người Thụy Sĩ, Daniel Peter đã trộn sữa bột vào bột cocoa. Ông đã tạo ra chocolate sữa. Nó đã trở thành loại chocolate phổ biến nhất. Doanh nhân người Đức, Henri Nestlé đã chế tạo ra sữa bột vào những năm 1860. Nestlé đã sử dụng phát minh của mình để lập nên công ty của riêng ông. Công ty của ông, Nestlé, phát triển và trở thành một trong những hãng sản xuất chocolate sữa lớn nhất thế giới.



Trong tám áp-phích từ những năm 1900 này, bức ảnh của một cô gái vắt sữa được sử dụng để quảng cáo cho chocolate sữa của hãng Cadbury.

John Cadbury



George Cadbury đã giúp cho thương hiệu chocolate của gia đình ông trở nên nổi tiếng.

Năm 1824 John Cadbury đã mở một cửa hàng cà phê và trà ở Birmingham. Ông cũng bán cả thức uống chocolate. Cadbury nhận thấy rằng chocolate rất được ưa chuộng. Ông đã mở rộng lĩnh vực này trong việc kinh doanh của

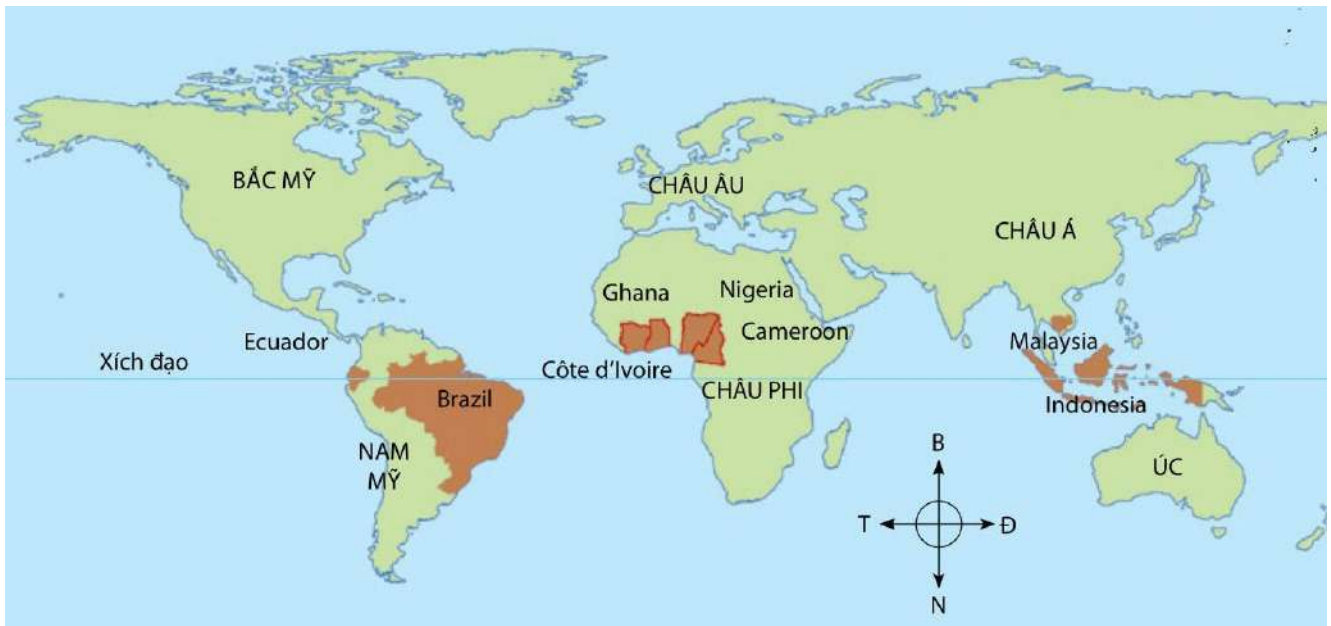
mình. Hai con trai của ông, Richard và George, sau đó tiếp quản. Họ đã giúp cho cái tên Cadbury nổi tiếng trên toàn quốc.

Những công ty được khởi xướng bởi Cadbury và những nhà sáng chế cùng với các thương nhân khác tiếp tục phát triển và trở thành ngành kinh doanh rộng lớn ngày nay.

Tiểu sử Cadbury tại Mỹ

Những năm 1890, Milton S. Hershey làm chủ một nhà máy sản xuất kẹo ngọt ở Mỹ. Ông để ý thấy trẻ con thích nhất là chocolate. Ông đã tạo ra những phương cách mới để sản xuất hàng loạt những thanh chocolate. Hershey chẳng mấy chốc đã điều hành công ty sản xuất chocolate lớn nhất nước Mỹ.

Từ cây cacao đến thanh chocolate



Những khu vực màu nâu trên bản đồ thế giới là những quốc gia trồng cacao chủ yếu. Khoảng 75% tổng lượng hạt cacao được trồng ở những quốc gia châu Phi.

Tất cả chocolate đều khởi nguồn từ những cây **cacao**. Những cây này sinh trưởng ở **rừng mưa nhiệt đới**. Những khu rừng mưa này phần lớn được tìm thấy gần xích đạo. Đó là một đường thẳng tưởng tượng chạy dọc từ đông sang tây quanh trung tâm địa cầu (xem bản đồ).

Cây cacao cần hơi nóng và độ ẩm của những khu rừng mưa nhiệt đới. Nó cũng cần có bóng râm. Những cây cao mọc phía trên những cây cacao. Những “cây mẹ” này bảo vệ cây cacao khỏi quá nhiều ánh mặt trời và hơi ẩm.

Những nhà du hành thế giới

Những cây cacao đầu tiên có lẽ sinh trưởng ở các khu rừng nhiệt đới Nam Mỹ. Sau đó, con người đã phổ biến chúng. Phần lớn các cây cacao ngày nay trồng ở châu Phi. Nhiều khu rừng mưa nhiệt đới bắt đầu bị đe dọa. Người ta cố ý đốt chúng. Họ làm thế để lấy đất trồng ngũ cốc, chẳng hạn như ngô. Những người khác lại đốn cây để lấy gỗ.

Tàn phá rừng mưa nhiệt đới tiêu diệt nhiều thực vật và động vật quý hiếm.

Nó cũng làm cho đất trồng cacao bị thu hẹp lại.

Một điều ngạc nhiên ngọt ngào khác

Bên trong quả, các hạt cacao được bao bọc bởi lớp thịt quả trắng và nhớt. Phần thịt quả màu trắng này có vị ngọt. Người ta thích uống nó, nhưng vị của nó thì chẳng giống chocolate chút nào cả.



Cây cacao có hoa màu hồng và trắng.

Quả



Đây là những quả mà hạt cacao phát triển bên trong. Quả bên tay trái đã được bỏ ra một nửa. Những phần màu trắng có chứa hạt cacao bên trong.

Quả cacao phát triển trực tiếp trên thân và những nhánh chính của cây. Các quả mới đầu có màu xanh. Sau khoảng bốn tháng, chúng chuyển sang màu đỏ, vàng hoặc cam. Điều đó có nghĩa là chúng đã sẵn sàng để thu hoạch. Mỗi quả chứa khoảng 40 hạt (hạt cacao).

Những nông trường và đồn điền cacao

Cây cacao thường được trồng ở những đồn điền (các nông trường lớn). Các công nhân thu hoạch quả từ cây.

Làm việc với cây cacao có thể bị nguy hiểm. Các công nhân sử dụng những con dao lớn gọi là dao rựa để cắt quả cacao ra khỏi cây. Các công nhân còn có thể bị xịt trúng thuốc trừ sâu. Đó là những chất hóa học dùng để diệt sâu bọ. Thuốc trừ sâu có thể làm tổn hại đến mắt, da, và dây thần kinh của con người.

Mặt đen tối của chocolate

Những nông trường và đồn điền cacao từ lâu đã gắn liền với chế độ nô lệ. Khởi đầu từ những năm 1600, các nô lệ đã bị bóc lột sức lao động trong các đồn điền cacao. Qua thời gian, phần lớn các loại hình nô dịch đều đã chấm dứt. Nhưng vào năm 1999, các phóng viên đã phát hiện ra vài loại hình vẫn còn tồn tại. Trẻ em ở châu Phi thường bị đem ra mua bán. Nhiều em trở thành công nhân ở các nông trường cacao. Một số trẻ em bị bán đến các nông trường cacao ở châu Phi bởi chính bố mẹ của mình. Các ông bố bà mẹ khác thì lại bắt con cái làm việc cho họ. Trong cả hai trường hợp, những ông bố bà mẹ đều rất nghèo. Họ cần có tiền để sinh sống.

Lao động trẻ em

Vấn nạn lao động trẻ em rất khó giải quyết. Các công ty không thể chỉ việc ngừng mua hạt cacao được. Nhiều trẻ em cần công việc, ít nhất là thỉnh thoảng. Nếu không, gia đình của các em sẽ bị đói. Vấn đề về lao động trẻ em không thể chấm dứt chỉ trong một sớm một chiều được. Các quốc gia châu Phi phải công nhận điều đó là phi pháp. Họ cũng phải xây dựng trường học cho các lao động trẻ em. Những thay đổi sẽ đem đến cho các em một cuộc sống khởi sắc hơn.





Nhiều trẻ em nghèo phải làm việc ở các đồn điền cacao để kiếm miếng ăn cho gia đình. Các em phải hái quả và nhặt hạt cacao.

Quy trình xử lý hạt



Chocolate phải được khuấy trộn kỹ trước khi sẵn sàng để làm chocolate thanh.

Sau khi các công nhân ở nông trường hoặc đồn điền hái quả từ trên cây xuống, họ bỏ quả ra và lấy hạt ra khỏi đó. Họ để hạt cacao ở nơi tối để lên men. Khi lên men, các hạt cacao trải qua những biến đổi hóa học làm cho chúng có vị ngon hơn. Nếu không có giai đoạn này, sẽ không có hương vị của chocolate. Sau đó hạt cacao sẽ được phơi nắng. Sau khoảng hai tuần, hạt sẽ được vận chuyển đến các nhà máy sản xuất chocolate.

Ở nhà máy

Các hãng sản xuất chocolate dùng các loại hạt được rang, hoặc được nấu quá nhiệt. Nó giúp đem đến hương vị của chocolate.

Sau đó hạt sẽ được sàng lọc, có nghĩa là lớp vỏ cứng bên ngoài của hạt sẽ được loại bỏ. Chỉ có “phần lõi” (phần bên trong) được giữ lại. Phần lõi này sẽ được xay nhuyễn. Công đoạn này sẽ biến chúng thành một khối bột nhão có dầu. Nhiệt được thêm vào để làm khối bột nhão tan chảy thành một chất lỏng gọi là cocoa sệt. Để làm ra cocoa, cocoa sệt được ép để loại bỏ **bơ cocoa**. Để tạo chocolate thanh, cocoa sệt được trộn thêm bơ cocoa, cùng với đường và sữa.

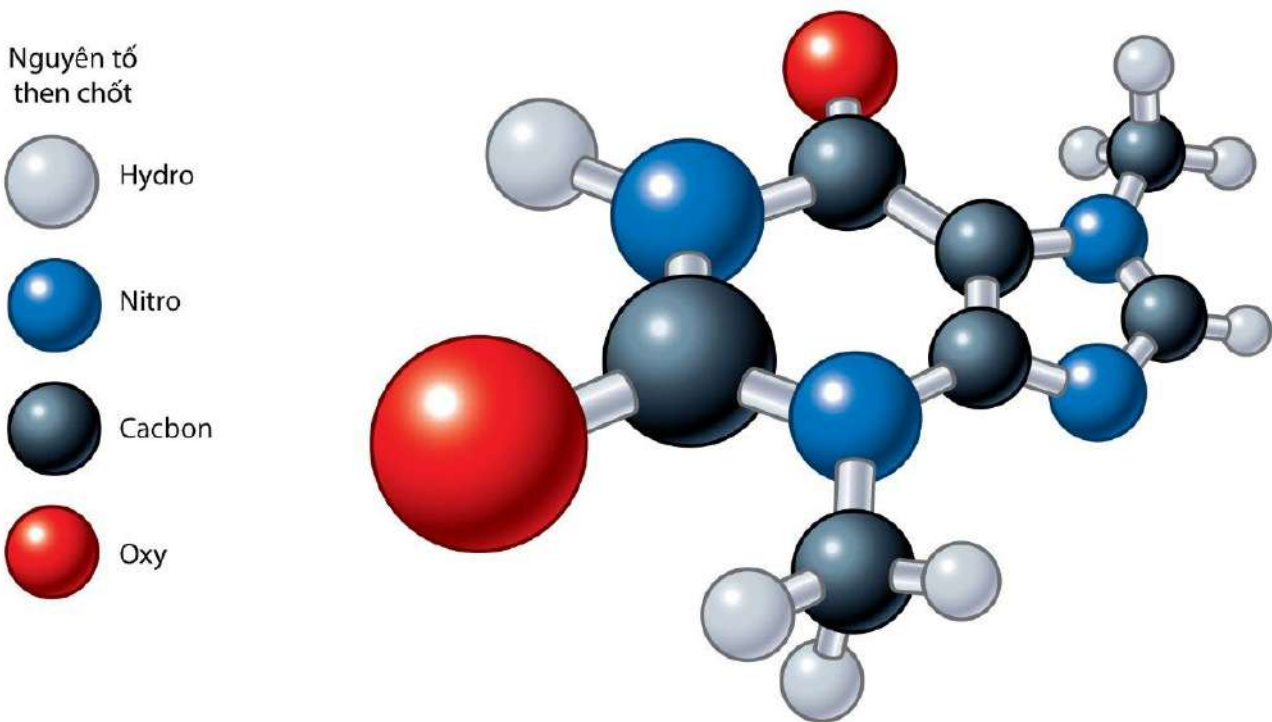
Để sản xuất chocolate thanh, chocolate sau đó phải trải qua quá trình nghiền tinh lần thứ hai và phải được trộn thật kỹ. Nó được gia nhiệt và khuấy trộn kỹ một lần nữa để có được vẻ bóng láng khi khô lại. Hỗn hợp này được đổ vào

các khuôn để tạo thanh chocolate. Các thanh chocolate được đóng gói, vận chuyển, và bán cho người tiêu dùng.

Nhu cầu chocolate

Chocolate là một trong những thực phẩm phổ biến nhất trên thế giới. Ví dụ, có hơn 400 triệu viên M&M được làm ra mỗi ngày.

Trong chocolate có gì?



Hợp chất hóa học theobromine là một hoạt chất trong chocolate. Nó được cấu tạo bởi oxy, nitro, cacbon, và các nguyên tử hydro.

Cấu tạo hóa học của chocolate

Người ta yêu thích chocolate. Ăn chocolate dường như làm tinh thần họ trở nên hưng phấn.

Nguyên nhân của sự thay đổi này là do một hợp chất hóa học gọi là theobromine (xem hình minh họa). Theobromine là một hoạt chất có trong chocolate. Hoạt chất là thành phần hóa học quan trọng nhất trong một thứ gì đó.

Theobromine là một **chất kích thích** nhẹ. Nhưng nó không phải là chất kích thích duy nhất. Chocolate còn chứa cả caffeine. Caffeine là chất kích thích tương tự được tìm thấy trong cà phê và nước uống có ga. Tuy nhiên, chocolate chứa ít caffeine hơn nhiều so với cà phê hay nước uống có ga.

Một số chất hóa học có trong chocolate tốt cho sức khỏe. Các nhà khoa học tin rằng những chất được gọi là chất chống oxy hóa trong chocolate đen có thể hạ thấp huyết áp của con người. Đó là một lợi ích quan trọng về mặt sức

khỏe. Huyết áp cao có thể gây ra những cơn đột quỵ và những căn bệnh nguy hiểm khác.

Những bất lợi của chocolate

Nhiều sản phẩm chocolate có thể gây hại đối với sức khỏe của con người. Đa số các sản phẩm chocolate đều chứa nhiều **chất béo**. Phần lớn chúng còn được thêm đường. Chất béo và đường khiến con người tăng cân. Ăn quá nhiều chocolate có thể khiến con người bị béo phì.

Chocolate tốt khi ăn với một lượng nhỏ, nhưng nếu quá nhiều sẽ gây tác hại đến sức khỏe của bạn.



Theobromine gây ngộ độc với chó và các loài động vật khác, kể cả ngựa. Thậm chí một miếng nhỏ cũng có thể giết chết chúng. Hãy giữ chocolate tránh xa những thú cưng.

Dị ứng chocolate

Nhiều người nghĩ rằng họ bị dị ứng với chocolate. Tuy nhiên, có rất ít người bị dị ứng với chính chocolate. Thường thì họ bị dị ứng với thứ nào đó được thêm vào trong chocolate. Đó có thể là sữa hoặc hạnh nhân.



Những loại chocolate này chứa lượng cocoa sệt khác nhau.

Các loại chocolate

Chocolate có nhiều hương vị khác nhau. Dưới đây là một số loại phổ biến nhất.

Chocolate sữa

Chocolate sữa là loại được tìm thấy phần lớn trong các thanh chocolate. Nó chủ yếu gồm có cocoa sệt và bơ cocoa, trộn với sữa và đường.

Chocolate trắng

Chocolate trắng chủ yếu được làm từ bơ cocoa. Nó chỉ chứa một ít hoặc không hề chứa cocoa sệt. Thực tế, nhiều hãng sản xuất chocolate thậm chí còn không xem nó là chocolate. Chocolate trắng cũng gồm có đường, sữa, và vani.

Chocolate đen

Chocolate đen là chocolate được làm ngọt cùng với rất nhiều cocoa sệt. Điều đó tạo nên màu đen cho nó. Chocolate đen cũng thường chứa một ít sữa.



Chocolate thượng hạng có nhiều hình dáng đẹp mắt.

Chocolate đen ngọt và chocolate ngọt vừa

Chocolate đen ngọt và chocolate ngọt vừa là những loại chocolate đen thường được sử dụng trong làm bánh. Chúng thường được dùng để làm bánh ngọt hoặc bánh chocolate hạnh nhân.

Chocolate ngọt đắng

Chocolate ngọt đắng là một loại chocolate rất đậm màu. Nó chủ yếu là cocoa sệt, và chỉ chứa một ít đường. Nó cũng được dùng để làm các loại bánh ngọt.

Chocolate đắng

Chocolate đắng là loại chocolate nguyên chất nhất. Nó có vị rất đắng vì không chứa đường. Nó được rắc lên các món salad và cũng được dùng trong các loại nước sốt đậm đặc.

Chocolate thượng hạng

Chocolate thượng hạng rất đắt tiền. Chúng thường được làm từ chocolate đen, loại có hương vị rất đậm đà. Chocolate thượng

hạng làm từ những hạt cacao được lựa chọn kỹ càng. Các hạt được xử lý để cho ra hương vị tuyệt hảo nhất.

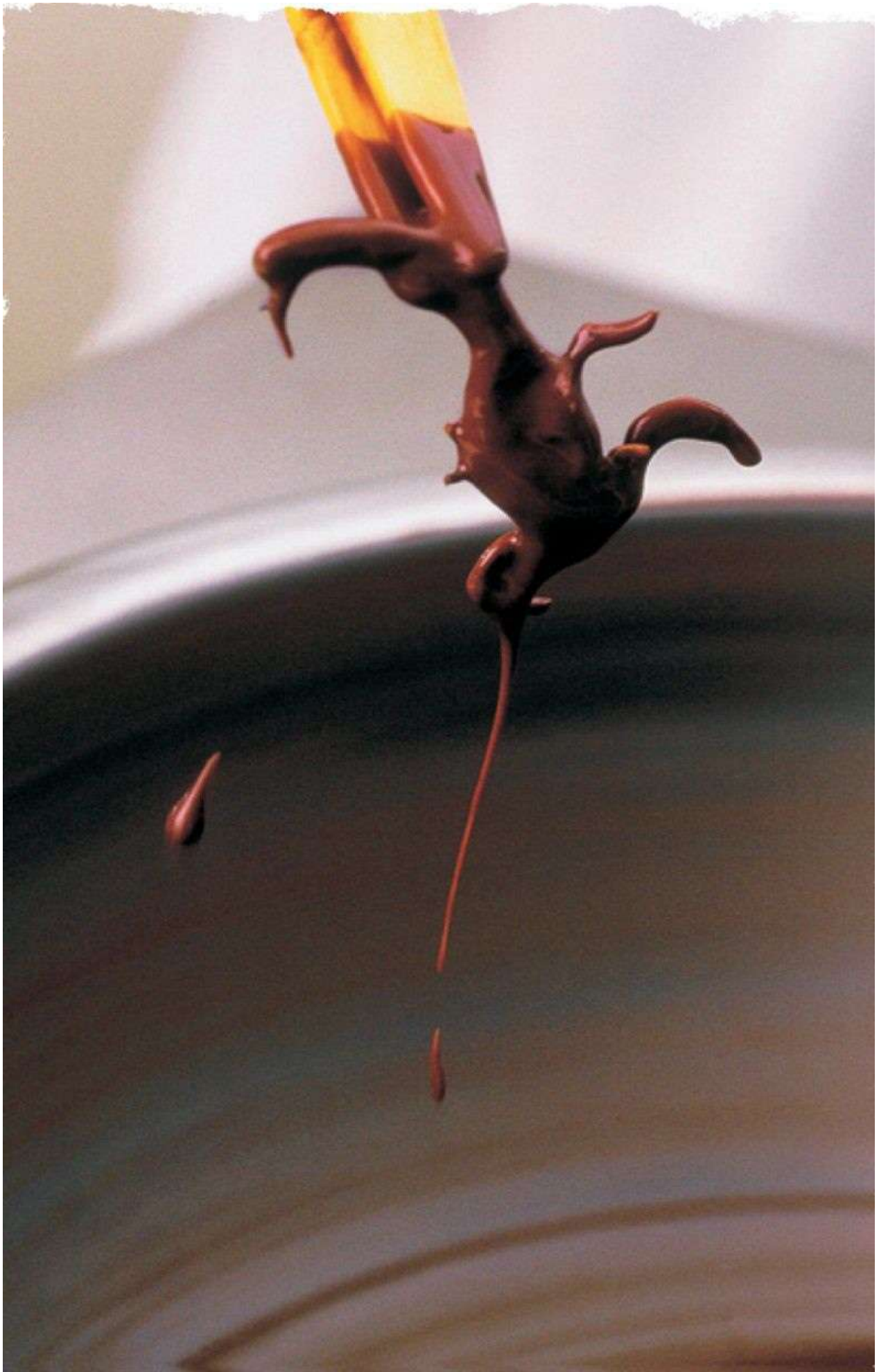
Một vài loại chocolate trong số những loại chocolate đắt nhất thế giới đến từ thương hiệu Knipschildt Chocolatier ở bang Connecticut, nước Mỹ. Một miếng có thể có giá hơn 100 bảng Anh!

Thế giới của chocolate

Sự phổ biến của chocolate lan rộng toàn cầu. Một số món có vị ngọt, nhưng một số khác lại chẳng ngọt chút nào. Dưới đây chỉ là một số ít những món được ưa chuộng trên thế giới.

Black Forest Gateau

Black Forest gateau là một trong những món tráng miệng nổi tiếng nhất của Đức. Nó được làm từ những lớp bánh chocolate, kem đánh, và quả cherry.



Ở một số quốc gia, bò cạp, dế, kiến, châu chấu, và các loại sâu bọ khác cũng được đưa vào các món ăn. Nhiều loại côn trùng là thức ăn bổ dưỡng. Chúng có mùi vị hấp dẫn khi được bọc trong chocolate.

Mole

Mole là một loại nước xốt Mexico có sử dụng chocolate đắng trong công thức chế biến. Mole có thể chứa các thành phần như quế, hành, và cà chua. Xốt mole có thể rưới lên thịt gà hoặc thịt lợn.

Chocolate trà xanh

Vào ngày lễ tình nhân ở Nhật Bản, các cô gái tặng chocolate cho các chàng trai. Nó thường có những viên chocolate trà xanh. Đó là chocolate trắng bên trong lớp phủ bằng bột trà xanh có vị đắng.



Những đồng xu chocolate được tặng cho trẻ em Do Thái vào ngày lễ hội Ánh sáng.



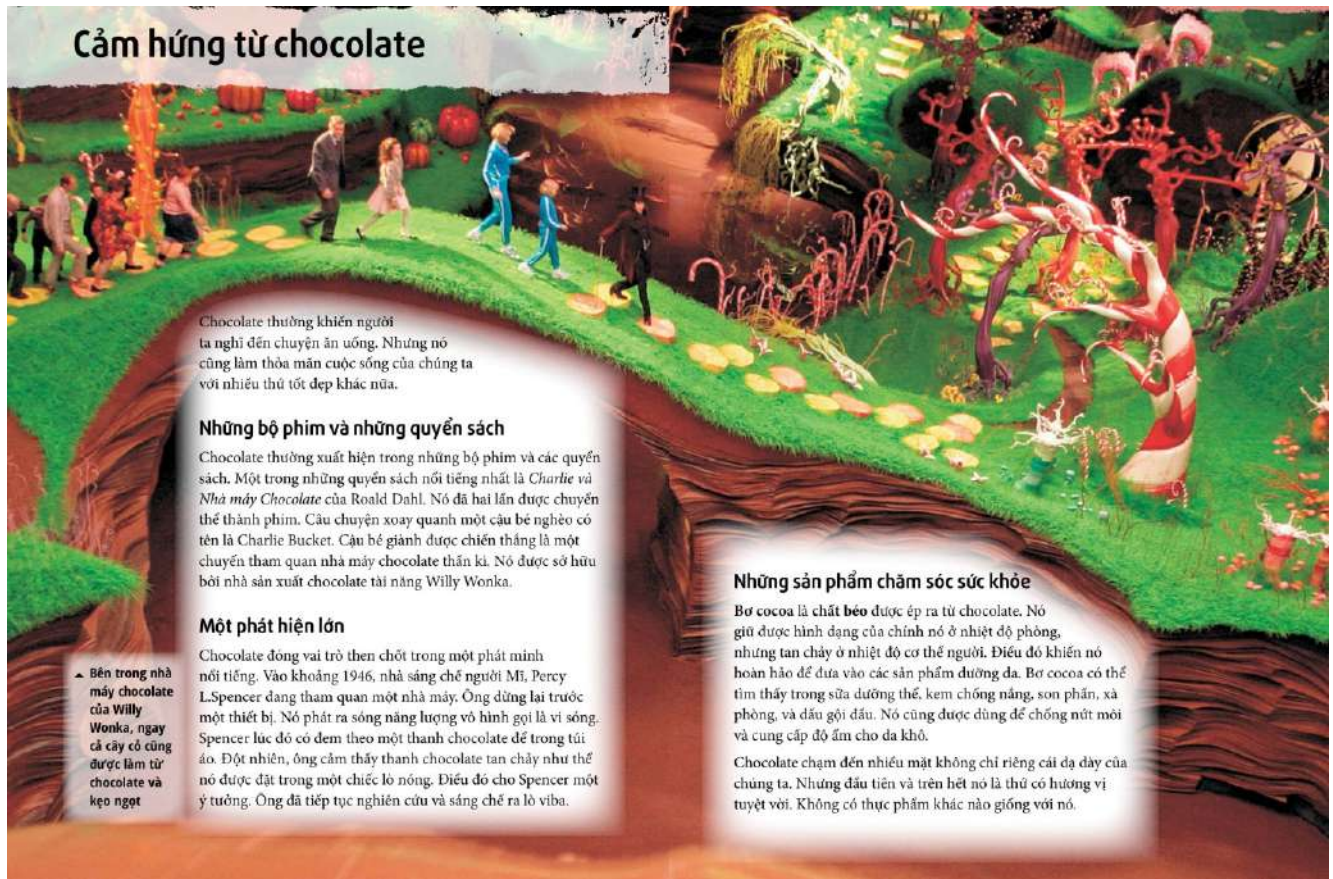
*Những thợ nấu chocolate thích phân đấu để vượt trội hơn đồng nghiệp khác.
Nhiều người đã tạo ra những tác phẩm điêu khắc bằng chocolate*

Chocolate và những ngày lễ

Chocolate là một phần quan trọng của nhiều ngày lễ. Vào ngày lễ Phục sinh, những đứa trẻ theo đạo Thiên Chúa ở nhiều quốc gia ăn những chú thỏ hoặc những quả trứng bằng chocolate. Ở lễ hội Ánh sáng, những đứa trẻ người Do Thái nhận được những món quà là các đồng xu chocolate được bọc trong giấy gói vàng. Nhiều đứa trẻ khác lại tìm thấy những đồng xu chocolate bọc giấy trong những chiếc tất Giáng sinh của chúng. Vào ngày lễ thần Chết, một ngày lễ của người Mexico để tưởng nhớ những người đã khuất, trẻ em ăn chocolate hình sọ người.

Cảm hứng từ chocolate

Cảm hứng từ chocolate



Chocolate thường khiến người ta nghĩ đến chuyện ăn uống. Nhưng nó cũng làm thỏa mãn cuộc sống của chúng ta với nhiều thứ tốt đẹp khác nữa.

Những bộ phim và những quyển sách

Chocolate thường xuất hiện trong những bộ phim và các quyển sách. Một trong những quyển sách nổi tiếng nhất là *Charlie và Nhà máy Chocolate* của Roald Dahl. Nó đã hai lần được chuyển thể thành phim. Câu chuyện xoay quanh một cậu bé nghèo có tên là Charlie Bucket. Cậu bé giành được chiến thắng là một chuyến tham quan nhà máy chocolate thần kì. Nó được sở hữu bởi nhà sản xuất chocolate tài năng Willy Wonka.

Một phát hiện lớn

Chocolate đóng vai trò then chốt trong một phát minh nổi tiếng. Vào khoảng 1946, nhà sáng chế người Mỹ, Percy L. Spencer đang tham quan một nhà máy. Ông dừng lại trước một thiết bị. Nó phát ra sóng năng lượng vô hình gọi là vi sóng, Spencer lúc đó có đem theo một thanh chocolate để trong túi áo. Đột nhiên, ông cảm thấy thanh chocolate tan chảy như thể nó được đặt trong một chiếc lò nóng. Điều đó cho Spencer một ý tưởng. Ông đã tiếp tục nghiên cứu và sáng chế ra lò viba.

Những sản phẩm chăm sóc sức khỏe

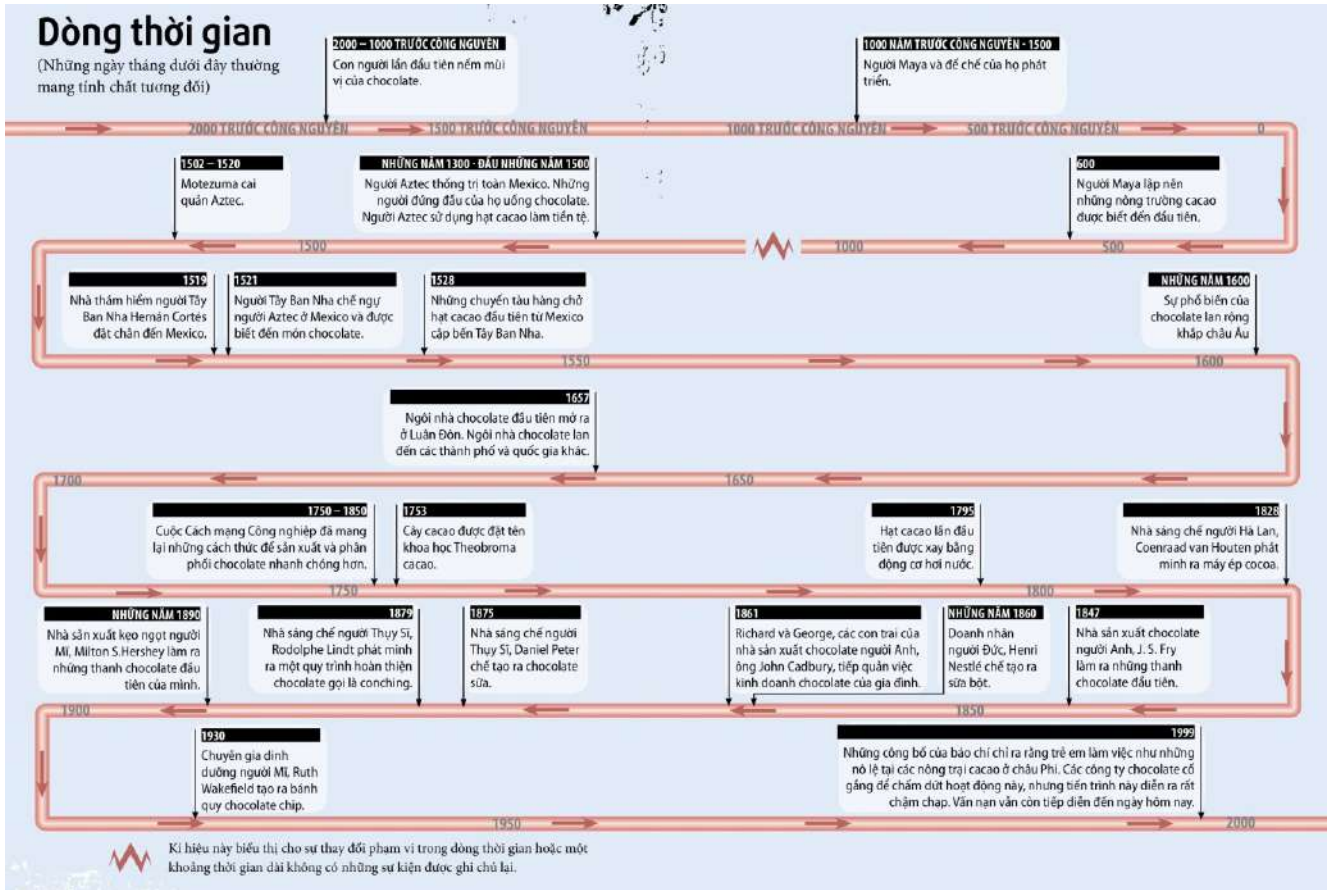
Bơ cocoa là chất béo được ép ra từ chocolate. Nó giữ được hình dạng của chính nó ở nhiệt độ phòng, nhưng tan chảy ở nhiệt độ cơ thể người. Điều đó khiến nó hoàn hảo để đưa vào các sản phẩm dưỡng da. Bơ cocoa có thể tìm thấy trong sữa dưỡng thể, kem chống nắng, son phấn, xà phòng, và dầu gội đầu. Nó cũng được dùng để chống nứt môi và cung cấp độ ẩm cho da khô.

Chocolate chạm đến nhiều mặt không chỉ riêng cái dạ dày của chúng ta. Nhưng đầu tiên và trên hết nó là thứ có hương vị tuyệt vời. Không có thực phẩm khác nào giống với nó.

Dòng thời gian

Dòng thời gian

(Những ngày tháng dưới đây thường mang tính chất tương đối)



Chú giải

Bơ cocoa chất béo được tìm thấy trong hạt cacao. Bơ cocoa được dùng để làm ra nhiều sản phẩm chocolate.

Cacao từ thường được dùng để chỉ các sản phẩm chocolate. Từ cocoa xuất phát từ cacao và có nghĩa tương tự.

Chất béo dầu béo được tìm thấy ở động vật và thực vật. Bơ cocoa là chất béo từ hạt cacao.

Chất kích thích chất hóa học khiến con người tỉnh táo hơn trong một khoảng thời gian ngắn. Chocolate có chứa các chất kích thích nhẹ.

Chế ngự chiếm lấy bằng vũ lực. Người Tây Ban Nha đã chế ngự người Aztec ở Mexico.

Cocoa từ thường được dùng để chỉ các sản phẩm chocolate. Từ cocoa xuất phát từ cacao và có cùng một nghĩa.

Cocoa sệt hạt cacao đã được nghiền hoặc tan chảy. Cocoa cocoa sệt được sử dụng để làm ra các sản phẩm chocolate.

Cuộc Cách mạng Công nghiệp giai đoạn từ khoảng năm 1750 đến 1850. Cuộc Cách mạng Công nghiệp là một giai đoạn của sự thay đổi vĩ đại bởi vì sự ra đời của những phát minh mới như động cơ hơi nước và máy điện báo.

Dây thần kinh một phần của cơ thể cảm nhận sự vật như nhiệt và sự vận động. Các dây thần kinh giúp đưa thông tin đến não bộ.

Dị ứng khi con người bị bệnh sau khi ăn hoặc ở gần một thứ gì đó. Những vấn đề thuộc về dị ứng có thể gồm những cơn đau đầu và phát ban.

Đồn điền nông trường lớn. Hạt cacao thường được trồng ở các đồn điền.

Lên men ủ chín và gần như mục rữa để tạo ra những biến đổi hóa học.

Ngôi nhà chocolate một hình thức địa điểm tụ họp phổ biến từ những năm

1600 đến những năm 1800. Người ta đến ngôi nhà chocolate để ăn và uống các sản phẩm chocolate.

Nguyên tử một trong những đơn vị nhỏ nhất cấu thành vật chất. Chocolate được hình thành từ hàng triệu các nguyên tử.

Nhiệt đới khu vực trên địa cầu gần với xích đạo. Vùng nhiệt đới rất nóng và ẩm.

Nô lệ người bị ép buộc lao động mà không được trả công. Ở một số nơi tại Châu Phi, những nô lệ vẫn được sử dụng để hái quả cacao.

Sản xuất hàng loạt tạo ra một lượng lớn các sản phẩm một cách nhanh chóng và với chi phí thấp. Chocolate thanh được sản xuất hàng loạt bởi các công ty chocolate.

Quả khoang túi được tạo ra bởi cây và có chứa hạt bên trong. Cây cacao phát triển hạt bên trong các quả.

Rừng mưa nhiệt đới rừng gần với xích đạo, nơi có nhiều hơi nóng và mưa. Cây cacao sinh trưởng ở những khu rừng mưa.

Trước Công nguyên khi từ này xuất hiện phía sau một ngày, nó cho biết thời điểm diễn ra trước khi đạo Thiên Chúa ra đời. Ngày tháng trước Công nguyên luôn được tính ngược về trước. Ngược lại, những mốc thời gian không có từ này phía sau được hiểu là Công nguyên, cho biết thời điểm sau khi đạo Thiên Chúa xuất hiện, được tính tiến về trước.

HẾT

- Thực phẩm của các vị thần là gì?
- Người Aztec đã làm chocolate sủi bọt bằng cách nào?
- Bánh quy chocolate chip được làm ra sao?

Để tìm ra những sự thật ẩn giấu phía sau vạn vật, hãy khám phá bí mật của bộ sách **Câu chuyện phía sau**. Hãy tìm hiểu về mọi điều mà bạn đã từng muốn biết (và một vài điều mà bạn sẽ ước là mình đừng biết) với những chủ đề trải rộng ở các lĩnh vực khác nhau!

Mỗi quyển sách trong chuỗi **Câu chuyện phía sau** bao gồm những sự thật đầy hấp dẫn và thú vị, những biểu đồ chất lượng cao, và những hình ảnh lôi cuốn.

Nếu bạn yêu thích Câu chuyện về thời gian, hãy đón xem toàn bộ các quyển sách trong bộ sách **Câu chuyện phía sau**:





CÙNG ĐỌC, CÙNG CHIA SẺ