Czekolada opanowała OCKiR

Data publikacji: 23.11.2019 18:00

W piątek (22.11.2019) w Osiedlowym Centrum Kultury i Rekreacji (OCKiR) działającym przy Spółdzielni Mieszkaniowej Cieszynianka, odbyły się warsztaty dla dzieci, dotyczące czekolady. Podczas wydarzenia uczestnicy zajęć nie tylko dowiedzieli się nieco więcej o swoim ulubionym smakołyku, ale również poznali sposoby na stworzenie własnych czekoladowych wariacji.

fot. JŚ

- ***Czekolada sporządzana jest z miazgi kakaowej, która pochodzi z nasion kakaowca właściwego. Wykorzystywana była już przez Majów i Azteków, wtedy jednak spożywana była w formie płynnej, a jej smak kojarzony był raczej z cierpkością i goryczą, a nie z dzisiejszą słodyczą. Do Europy dotarła stosunkowo późno, bo w XVI wieku, chociaż nam wydaje się, że było to bardzo dawno. Dopiero jednak w XVII wieku popularne stały się roztarte ziarna kakaowca, które zostały zalane ciepłą wodą, uzyskując w ten sposób smak, przypominający to, co dziś spożywamy*** – tym krótkim wykładem dzieci zostały wprowadzone w temat warsztatów, aby następnie przystąpić do rozpoznawania i kosztowania różnych rodzajów czekolady.

Po części teoretycznej nadszedł czas na działania praktyczne. Dzieci najpierw dostały specjalne czekoladowe krążki, które starły na niewielkich tarkach. Otrzymane w ten sposób wiórki dodano do roztopionej wcześniej czekolady. Działanie takie nazywane jest temperowaniem czekolady, czyli doprowadzeniem do sytuacji, że po przetopieniu i łamaniu naszego wyrobu, wciąż będziemy słyszeć charakterystyczny odgłos, a czekolada będzie krucha. W przypadku pominięcia etapu temperowania wyrób będzie kruchy i twardy, a nie plastyczny. Po zatemperowaniu czekolady można było przystąpić do tworzenia własnej, udoskonalonej tabliczki czekolady. Masę wlewano do specjalnych foremek, do których dodawano również owoce, orzechy, czy różnego rodzaju słodycze.

JŚ