

## Η γλυκιά ιστορία της σοκολάτας - Πότε γνωρίζει την σοκολάτα η Ελλάδα;

/ Γενικά

**9eaf563f474da469b42b79c34303a158\_L**

**Μια φορά και έναν**

**καιρό ήταν η σοκολάτα...** χαμένη στους ινδιάνικους μύθους, η ιστορία της σοκολάτας ξεκινά στο 600 πΧ περίπου στη κεντρική Αμερική από τη φυλή των Μάγια όπου τη θεωρούν «τροφή των θεών». Οι Μάγια κατά τη μετακόμισή τους στις βόρειες περιοχές της Νοτίου Αμερικής παίρνουν μαζί τους τα πολύτιμα γι' αυτούς κακαόδεντρα. Κάπως έτσι η καλλιέργεια εξαπλώνεται και περνά στους διαδόχους των Μάγια στους Αζτέκους.

Οι Αζτέκοι όχι μόνον εξακολουθούν να θεοποιούν το κακαόδεντρο, μα δεν διστάζουν να μετατρέψουν τους πολύτιμους καρπούς του ως μέσον για εμπορικές συναλλαγές. **Με 100 σπόρους αγοράζεις μια σκλάβο και ένα λαγό.** Το ρόφημα του κακαόδεντρου θεωρείται πια θεϊκή τροφή και η κατανάλωση του υφίσταται τις ταξικές-κοινωνικές διαφορές. **Μόνον ο βασιλιάς πίνει τόσο όσο επιθυμεί η όρεξη του,** οι υπόλοιποι, κοινοί θνητοί, καταναλώνουν με μέτρο.

Ο βασιλιάς απολαμβάνει το αγαπημένο του πικάντικο ρόφημα με ψημένους σπόρους κακάο, πιπεριού και βανίλιας ενώ οι λοιποί κοινοί θνητοί, οι ιθαγενείς το καταναλώνουν αναμειγνύοντας το με αλεύρι από καλαμπόκι. Φαίνεται πως **τούτο το μαύρο ρόφημα δοκίμασε ο Χριστόφορος Κολόμπο φτάνοντας στην Καραϊβική το 1502** και το βρήκε σχεδόν αηδιαστικό. Οι Αζτέκοι όμως δεν πτοούνται από τη συμπεριφορά του Κολόμπο. Εξακολουθούν να απολαμβάνουν το παχύρρευστο υγρό και δεν διστάζουν ακόμα και να προσφέρουν κάμποσους καρπούς ως δώρο στο Κολόμπο κατά την επιστροφή του στη πατρίδα. Εκείνος εξακολουθεί να μην συγκινείται και τους πετά στη θάλασσα.

Ένας άλλος Ισπανός θαλασσοπόρος ο Φερδινάνδος Κορτέζ ξεμπαρκάρει με το πλήρωμα του στο Μεξικό και δοκιμάζει το μαύρο υγρό. Αν και δεν εντυπωσιάζεται από τη γεύση του εξακολουθεί να το πίνει γιατί συνειδητοποιεί πως **αυτός και το προσωπικό του πίνοντας το αντλούν περισσότερη αντοχή και ενέργεια στη δουλειά.** Εντυπωσιάζεται από τις τελετουργίες που του αποδίδουν οι ιθαγενείς, κυρίως κατά την εποχή της συγκομιδής των καρπών, ενώ ταυτόχρονα συνειδητοποιεί και αντιλαμβάνεται την αξία των σπόρων που λειτουργούν ως μέσον ανταλλαγής σε εμπορικές συναλλαγές. **Το γεγονός τον πονηρεύει και δίνει πια την απαιτούμενη προσοχή.** Επιστρέφοντας στη πατρίδα του, το

1527, κρύβει στα αμπάρια του καραβιού μεγάλες ποσότητες από τα πολύτιμα σπόρια του κακαόδεντρου.

Κάπως έτσι οι καρποί του κακαόδεντρου, όπως και τα άλλα προϊόντα του νέου κόσμου, η βανίλια, ο καπνός, οι πατάτες επιβιβάζονται στην Ευρώπη, και μαζί τους ξεκινά **μια νέα γαστρονομική επανάσταση για τους Ευρωπαίους.**

Στη **Ιταλία** η σοκολάτα φτάνει το **1594** με τον Φραντζέσκο Καρλέτι.

Στη **Γερμανία** ο Γιόχαν Βολκάμερ σ' ένα ταξίδι του στη Νάπολη, το **1640**, ανακαλύπτει τη σοκολάτα. Οι Γερμανοί αρχίζουν πρώτοι να τη χρησιμοποιούν και ως δυναμωτικό φάρμακο.

Η **Αγγλία** μπορεί να ανακάλυψε κάπως καθυστερημένα τη σοκολάτα, το **1657**.

Η δημοτικότητα της σοκολάτας εξαπλώνεται πια γρήγορα και ο αγώνας για το μονοπώλιο της βρίσκεται σε μεγάλη ένταση, κυρίως ανάμεσα στους **Ισπανούς και στους μεγαλεμπόρους Ολλανδούς.**

Η **Ελβετία** ανακάλυψε τη σοκολάτα το **1667**, όταν ο δήμαρχος της Ζυρίχης επισκέπτεται τις Βρυξέλες μαγεύεται από τη γεύση της και κατά την επιστροφή του παίρνει μαζί του τα πολύτιμα φακελάκια. Το πάθος των Ελβετών γεννιέται και το **1819 ιδρύουν στο Βεβε** τη πρώτη σοκαλατοποιία της Ευρώπης.

Παρ' όλη την εξάπλωσή και τη χρήση της το μεγάλο «μπαμ» στη σοκολάτα γίνεται από τους Ιταλούς που αρχίζουν να τη απολαμβάνουν στα πρώτα καφέ τις Φλωρεντίας ζεστή με γάλα και μπισκότα, κίνηση που γρήγορα υιοθετείται και από τους ζηλιάρηδες γείτονες Γάλλους, Ελβετούς και Γερμανούς.

**Το πρώτο εργοστάσιο της σοκολάτας εμφανίζεται στην Αμερική το 1763 για να ακολουθήσει αυτό της Βαρκελώνης το 1780.**

**Η Ελλάδα γνωρίζει τη σοκολάτα σχεδόν τελευταία στην Ευρώπη. Το 1841** ένας δαιμόνιος επιχειρηματίας ο **Σπυρίδωνας Παυλίδης** στήνει στη γωνία των οδών Αιόλου και Βίσσης ένα μικρό «γλυκισματοποιείο» όπου μαζί με τα «μπισκότα αμυγδάλου», **φτιάχνει και τη πρώτη Ελληνική σοκολάτα υγείας.** Τα νέα εξαπλώνονται γρήγορα και η σοκολάτα γίνεται έκτοτε ο γλυκός πειρασμός και κερδίζει για πάντα τις καρδιές των Ελλήνων.

**Η βιολογική αξία της σοκολάτας οφείλεται στις πρωτεΐνες και τους υδατάνθρακες που αποτελούν τα κύρια συστατικά τους.** Περιέχει τόσες περίπου πρωτεΐνες όσες και το κρέας, ενώ έχει λιγότερα λιπαρά συστατικά, τα οποία βεβαίως είναι φυσικά. Η περιεκτικότητά της σε υδατάνθρακες είναι

ελάχιστα χαμηλότερη από τα όσπρια. Τα συστατικά της αφομοιώνονται από τον οργανισμό το ίδιο εύκολα με τα συστατικά του κρέατος και των φυσικών τροφίμων, αλλά πολύ πιο γρήγορα. Γι' αυτό δίνουν άμεσα ενέργεια, όποτε την έχουμε ανάγκη. Αυτό οφείλεται στη ζάχαρη που περιέχεται στη σοκολάτα και η οποία απελευθερώνει ενέργεια σε ταχύτερους ρυθμούς. Η σοκολάτα δεν παχαίνει όταν η κατανάλωσή της γίνεται με μέτρο και σύνεση, κάτι που ισχύει βεβαίως και για τις περισσότερες τροφές. Το βούτυρο κακάο, που περιέχει, από διατροφικής άποψης ανήκει στα «καλά» λίπη, όπως όλα τα φυτικά, που επηρεάζουν ελάχιστα ή και καθόλου τα επίπεδα της χοληστερίνης.'

**Πηγή:**[goodstory.gr](http://goodstory.gr)