

A red heart-shaped box is shown open, revealing a variety of chocolates inside. The chocolates include round truffles, rectangular pieces, and some with nuts or white chocolate. The box is set against a plain white background.

Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΑΠΟ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ ΣΟΦΙΑΝΟΥ

Η ΑΡΧΗ ΤΗΣ!!!!

- Οι πίθηκοι της Κεντρικής Αμερικής ήταν οι πρώτοι που βρήκαν το κακάο βρώσιμο και απολαυστικό, όχι ο άνθρωπος. Έτρωγαν τον γλυκό, δροσιστικό πολτό του φρούτου (έχει γεύση βερίκοκου η πεπονιού) και πετούσαν τους πικρούς σπόρους. Δεν ξέρουμε ακριβώς πως οι αρχαίοι άρχισαν να επεξεργάζονται τους κόκκους του κακάο, αλλά μάλλον ήταν καθαρά από ατύχημα.
- Οι πρώτες καταγραφές χρησιμοποίησης της σοκολάτας σαν ποτό προέρχονται από υπολείμματα που βρέθηκαν σε “τσαγιέρες” των αρχαίων Μάγια και χρονολογούνται από τον 5ο μ.Χ. αιώνα. Οι Μάγια σφυροκοπούσαν τους κόκκους σοκολάτας σε πάστα την οποία στη συνέχεια αναμειγνύανε με νερό, πιπεριές τσίλι, καλαμποκάλευρο και διάφορα μπαχαρικά. Στέκοντας, έχυναν το υγρό από ένα δοχείο στο άλλο αρκετές φορές ώστε να του δώσουν μία αφρώδες κορυφή. Σερβιρίζοταν κρύο και άνθρωποι όλων των τάξεων το έπιναν τακτικά. Το ποτό ήταν πηχτό και είχε πικάντικη και πικρή γεύση, σε αντίθεση με τη ζεστή σοκολάτα σήμερα.
- Οι Αζτέκοι απέδωσαν την δημιουργία του φυτού του κακάο στον θεό τους Κετσακοάτλ (Quetzalcoatl), ο οποίος κατεβαίνοντας από τον ουρανό σε μια ακτίνα του αυγερινού, έφερε ένα δέντρο του κακάο που είχε κλεφεί από τον παράδεισο. Πίστευαν ότι η κατανάλωση του κακάο έφερνε σοφία και δύναμη, και επίσης ότι είχε θρεπτικές, δυναμωτικές και ακόμη αφροδισιακές ιδιότητες. Στην κοινωνία των Αζτέκων η σοκολάτα προσριζόταν μόνο για τους πλούσιους και τους ευγενείς. Στην πραγματικότητα, οι Αζτέκοι εκτιμούσαν το κακάο τόσο πολύ ότι ήταν το νόμισμα τους. Οι κόκκοι του κακάο επίσης χρησιμοποιήθηκαν ως χρήματα στις αγορές της Κεντρικής Αμερικής πολύ μετά τους Αζτέκους, μέχρι και το 1858. Ο αυτοκράτορας των Αζτέκων, Μοντεζούμα, θεωρούσε την σοκολάτα τόσο υψηλής εκτίμησης που την έπινε (πηχτή και βαμμένη κόκκινη) σε χρυσά κύπελλα που τα πετούσε μετά από μία μόνο χρήση. Του άρεσε τόσο πολύ ότι δήθεν έπινε 50 κύπελλα κάθε μέρα!
- Όταν η σοκολάτα έφτασε τελικά στην Ευρώπη ήταν πολύ ακριβή, κόστιζε περίπου \$160 το κιλό σε ισοδύναμα σύγχρονα δολάρια ΗΠΑ. Ακόμα και οι λέξεις “κακάο” και “σοκολάτα” έχουν Μάγια ρίζες ...η Μάγια λέξη για το κακάο δέντρο είναι casahuaquchtl (κακαχουακούτλ) που σημαίνει “δέντρο” και για τη σοκολάτα είναι xocoatl (σοκοάτλ) που σημαίνει “πικρό νερό”.

ΕΙΔΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ!!!

- Τα είδη της σοκολάτας του εμπορίου εξαρτώνται από την περιεκτικότητα σε κακάο , σε ζάχαρη , σε βούτυρο κακάο , σε γάλα , σε πρόσθετους ξηρούς καρπούς (π.χ. φουντούκια) και σε διάφορα άλλα πρόσθετα (π.χ. ρύζι) .
- Έτσι λοιπόν , έχουμε τα εξής είδη :
- ♥ Κουβερτούρα
- Η διαφορά ανάμεσα στην κουβερτούρα και την κοινή σοκολάτα , έγκειται στην περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες , δηλαδή σε βούτυρο κακάο , που στην κουβερτούρα είναι πολύ πιο υψηλή. Αυτό την κάνει πιο ρευστή και κατάλληλη για τη ζαχαροπλαστική. Η άριστη σοκολάτα κουβερτούρα αποτελείται από 60 % κακάο , 40 % ζάχαρη και 38 % λιπαρές ουσίες. " Έξτρα πικρή " είναι η σοκολάτα που αποτελείται από 70 % κακάο , 30 % ζάχαρη και 38 % λιπαρές ουσίες. Για την κουβερτούρα γάλακτος , η μέση περιεκτικότητα σε κακάο είναι 36 % με 42 % ζάχαρη και 38 % συνολικά λιπαρά.
- ♥ Έξτρα πικρή
- Χρησιμοποιείται πολύ στη ζαχαροπλαστική και περιέχει κακάο σε ποσοστό 70 % και καθόλου ζάχαρη. Πωλείται σε μίνι σοκολάτες , μεγάλα κομμάτια , πλάκες ή σταγόνες.
- ♥ Πικρή
- Περιέχει υψηλό ποσοστό κακάο που ξεκινά από 50 – 60 % και μπορεί να φτάσει ακόμα και 99 % . Όσο πιο υψηλή είναι η περιεκτικότητα σε κακάο τόσο πιο καλή είναι η ποιότητα της σοκολάτας. Έχει έντονη και ξηρή γεύση , χρησιμοποιείται πολύ στη ζαχαροπλαστική και τη λατρεύουν οι γευσιγνώστες.
- ♥ Λευκή
- Υπάρχουν δύο είδη. Με ζάχαρη και χωρίς. Περιέχει κατά 24 % τουλάχιστον βούτυρο κακάο , είναι κρεμώδης και γλυκιά και τη βρίσκουμε σε πλάκες , μίνι σοκολάτες και μεγάλα κομμάτια.
- ♥ Γάλακτος
- Όσον αφορά τη σοκολάτα γάλακτος , η περιεκτικότητα σε κακάο πρέπει να είναι 25 % τουλάχιστον. Είναι ένα προϊόν στο οποίο έχει προστεθεί ζάχαρη και έχει ως βάση το γάλα (τουλάχιστον 14 %) . Είναι γλυκιά και κρεμώδης.

Η ΑΓΑΠΗΜΕΝΗ ΜΑΣ ΙΟΝ!!!

- Από τον καρπό του κακάο έως το τελικό προϊόν
- Η ΙΟΝ είναι η μόνη εταιρεία στην Ελλάδα που έχει ολοκληρωμένη διαδικασία παραγωγής σοκολάτας και κακάο, από τον καρπό του κακάο έως το τελικό προϊόν. Εισάγει, κατόπιν αυστηρής διαδικασίας επιλογής, καρπούς υψηλής ποιότητας από τις διάφορες χώρες παραγωγής κακάο (Γκάνα, Ακτή Ελεφαντοστού, Εκουαδόρ, Μαδαγασκάρη, Τζαμάικα κλπ.), τους αναμειγνύει, ώστε να επιτευχθεί το καλύτερο μίγμα για κάθε κατηγορία προϊόντων, τους καβουρντίζει και τους αλέθει παράγοντας την μάζα κακάο. Στην συνέχεια ολοκληρώνει την παραγωγή σοκολάτας και κακάο σε σκόνη.
- Το σύνολο των εισαγωγών καρπών κακάο στην Ελλάδα πραγματοποιείται αποκλειστικά από την ΙΟΝ Α.Ε. Με τον τρόπο αυτό η εταιρεία είναι σε θέση να ελέγχει πλήρως την ποιότητα και την ιδιαίτερη γεύση των προϊόντων της.

Η ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΛΑΚΤΑ!!!

- Η σοκολάτα γάλακτος Lacta δημιουργήθηκε τη δεκαετία του '60 στο εργοστάσιο Παυλίδη της οδού Πειραιώς. Η επιχείρηση "Παυλίδης" ιδρύθηκε το 1841 από τον Σπυρίδωνα Παυλίδη στην Αθήνα, στην γωνία των οδών Αιόλου και Βύσσης, ως "Γλυκισματοποιείο" και φημιζόταν για τον εκλεκτό μπακλαβά, τα κομφέτα και τα λουκούμια του. Το 1952 η οικογένεια Παυλίδη δημιουργεί την πρώτη ελληνική σοκολάτα.

Ο Δημήτριος Παυλίδης, διάδοχος του Σπυρίδωνα, μεταφέρει την έδρα της επιχείρησης στην οδό Πειραιώς και το 1876 θεμελιώνεται το πρώτο εργοστάσιο σοκολάτας στην Ελλάδα. Το 1988 η επιχείρηση συγχωνεύεται με τον ελβετικό όμιλο εταιρειών Jacobs Suchard, κολοσσός στις βιομηχανίες ζαχαρωδών, καφέ και σοκολάτας, δημιουργώντας την Jacobs Suchard/Παυλίδης.

ΕΙΚΟΝΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ!!!



