

LAB-proat (35)

Januari 2004

Xocolatl.

Ben je ongelukkig, heb je last van somberheid? Zie je het soms niet meer zitten? Kan je liefdesleven een stimulans gebruiken? Neem Xocolatl!

Xocolatl is de oorspronkelijke naam van Chocolate. De Azteken en de Maya's, volkeren die leefden in Mexico, kenden al eeuwen voordat Columbus Amerika ontdekte, een drank gemaakt van cacaobonen. Men roosterde en maalde de bonen, warm water erbij en..... peper. Ze noemden de drank 'bitterwater'. Toen de Spanjaarden Amerika hadden ontdekt, kregen ze ook belangstelling voor de cacao-drink en vervingen de peper door suiker. Maar cacao bleef lang een luxe. Zo rond de 17^e eeuw werd cacao ook gebruikt als betaalmiddel geaccepteerd. Een konijn kostte 10 cacaobonen, en een slaaf 100 bonen. In de 18^e eeuw kwam er zoveel cacao op de markt dat de prijs zakte. Toch bleef het drinken van chocolade een deftig, sociaal gebeuren. In 1847 kwam de eerste eetbare chocoladereep, gemaakt in Engeland, op de markt. De eerste chocoladereep was eetbaar maar nog lang niet de lekkere chocola die zo lekker 'smelt op de tong'. Met het 'smelten op de tong'- effect is men nog ruim 30 jaar bezig geweest. Om dat te bereiken moet de chocolade een belangrijke bewerking ondergaan. Maar laten we eerst eens kijken hoe chocolade wordt gemaakt. Cacaobonen groeien in gele vruchten die lijken op kleine langwerpige meloenen. In elke vrucht zitten zo'n 40 cacaobonen. Elke boon weegt ongeveer een gram. Van een gemiddelde cacaofoon komt per jaar ongeveer 2 kilo. Na de pluk worden de zaden uit de vruchten gehaald, en in kisten gedaan. Er zit nog wat vruchtvlees aan de zaden en dat gaat vervolgens gisten. De temperatuur loopt daarbij op tot zo'n 50 graden. Dit proces noemt men fermenteren, de cacaofoon krijgt zo een betere smaak. Na het fermenteren worden de bonen gedroogd, gereinigd, gebroken, ontdopt en daarna gebrand bij een temperatuur van 110 tot 160 graden. Na het branden worden de bonen gemalen. De cacao-massa die we dan krijgen bevat 55% vet. Begin 19^e eeuw werd door van Houten ontdekt, dat wanneer je een gedeelte van het vet uit de cacao-massa perst je een lekkerder, minder vette, cacao-drink kon maken. De vloeistof die uit de massa wordt geperst noemen we de cacao-boter, dat verwerkt wordt in ijs en gebak. Een chocoladereep bestaat uit een mengsel van cacao-massa, melkpoeder en suiker. Tot zover waren ze in 1847 gekomen toen de eerste eetbare chocoladereep werd gemaakt. Maar als je chocolade eet wil je geen stukjes proeven, de chocolade moet als een zalf in de mond smelten. Daar is men 30 jaar mee bezig geweest om dat uit te vinden. Allereerst wordt de chocola gewalst, zodat de cacao- en de suikerdeeltjes heel fijn worden vermalen. Daarna wordt de chocola geconcheerd. Bij het concheren wordt de chocola verwarmd en intensief gekneet. Dit kan wel 72 uur duren. In 1876 kwam er een chocoladereep op de markt die 'smolt op de tong' en vanaf die tijd is chocola erg populair geworden.

Van chocolade wordt je gelukkig en het is gezond. In chocolade zitten Flavonoïden die een beschermende werking hebben tegen onder meer hartinfarcten. Verder zit er in chocolade Serotine, dat als een natuurlijk antidepressivum werkt. Ook zit er Fenylethylamine en Theobromide in, dat een stimulerend effect heeft en stoffen die Endorfines vrijmaken en je een aangenaam gevoel geven.

Tot slot een chocolade-tip voor een romantische avond. Maak een chocoladetaart van:

225 gram (tarwe)bloem, 225 gram boter, 300 gram basterdsuiker, 4 eieren, 2 theelepels bakpoeder, 125 gram cacao poeder, 1 dl Westmalle Trappist Dubbel bier, 1 eetlepel vanillesuiker, 2 eetlepels amandelsnippers, 1,5 dl slagroom. Oven voorverwarmen op 180°C. In mengkom boter en suiker mengen, één voor één eieren erbij, bloem en bakpoeder erbij, dan de cacao en het bier, goed roeren tot een glad beslag. Beslag in taartvorm en in het midden van de oven 1 tot 1,5 uur bakken.

Ga intussen naar de videotheek en huur de DVD 'Chocolat'. In deze 'zoete' film gaat een vrouw (Juliette Binoche) in een stug, saai en grijs Frans dorp een chocolaterie openen. Langzamerhand bloeien de bewoners van het dorp helemaal op door de heerlijke chocolade die Juliette maakt.

Als je terugkomt van de videotheek haal je de taart uit de oven, laat hem afkoelen. Doe de gordijnen dicht, kaarsjes aan, roer de vanillesuiker door de slagroom, flinke punt taart op een bord, ruim slagroom erbij en garneren met amandelsnippers. Samen op de bank, start de film en geniet van Xocolatl.....