El chocolate

El chocolate es el alimento que se obtiene mezclando azúcar con dos productos derivados de la manipulación de las semillas del cacao: una materia sólida (la pasta de cacao) y una materia grasa (la manteca de cacao). A partir de esta combinación básica, se elaboran los distintos tipos de chocolate, que dependen de la proporción entre estos elementos y de su mezcla o no con otros productos tales como leche y frutos secos.

No se conocen con certeza los orígenes del árbol de cacao. Algunas teorías proponen que su diseminación empezó en las tierras tropicales de América del Sur, de la cuenca del río Orinoco o el río Amazonas, extendiéndose poco a poco hasta llegar al sureste de México. Otras plantean que ocurrió lo opuesto: se extendió desde el sureste de México hasta la cuenca del río Amazonas. Lo que se tiene por hecho es que las primeras evidencias de su uso humano se encuentran en territorio mexicano, que hace mucho tiempo fue ocupado por culturas prehispánicas.

Era un alimento muy común entre los mexicanos y mayas. Su preparación se efectuaba de la siguiente manera: las semillas eran primero tostadas y luego trituradas para hacer una pasta que después se mezclaba con agua. Esta mezcla se calentaba hasta que la manteca o grasa del cacao subía a la superficie. Se le quitaba la espuma y luego se volvía a mezclar -según ciertas proporciones- con la bebida; finalmente se batía enérgicamente para formar un líquido con una espuma consistente que se bebía frío. A esta preparación de base se le añadían -según el gusto- diferentes ingredientes, como chile, achiote, vainilla y miel como endulzante y harina de maíz como emulsionante básico para absorber la manteca de cacao. El resultado era una bebida sumamente energética pero también muy amarga y picante.

El primer europeo que probó esta bebida, antecedente del chocolate, pudo muy bien haber sido el mismo Cristóbal Colón en 1502 al llegar a la isla Guanaja (la costa de la actual Honduras), en su cuarto viaje a América.

LIVEWORKSHEETS

Mapa de género 3º Ciclo Recetas

Centros Educación Infantil y Primaria Públicos de Torredonjimeno



1. ¿Qué personaje histórico aparece en la historia?
2. ¿Qué países se nombran?
3. ¿Qué ingredientes se nombran?
4. ¿De qué depende la elaboración de distintos tipos de chocolate?
5. ¿Desde que época se tiene conocimiento de la planta del cacao en Europa?
6. ¿Se conocía la existencia del cacao antes del descubrimiento de América?
7. ¿De qué continente proviene la planta del cacao ?

LIVEWORKSHEETS

8. ¿Qué uso tenía el chocolate?¿Cómo se tomaba?
9. ¿ Cómo crees que reaccionaron los primeros europeos al probar ese cacao original?
10. ¿Crees que el descubrimiento por parte de los españoles de la planta del cacao ha sido importante? ¿Por qué?

LIVEWORKSHEETS