
COMPREENSIÓN LECTORA

LA HISTORIA DEL CHOCOLATE



El chocolate es uno de los alimentos que más nos gusta a los seres humanos. No hay nada más delicioso que comerse un bombón, un helado o una tarta rellena de este manjar.

El producto fundamental para elaborar chocolate es un fruto llamado cacao. Dentro del fruto están las semillas.

Se sabe que el primer lugar en donde se cultivó fue México. Allí, el pueblo maya descubrió que si las semillas de cacao se tostaban y se mezclaban con agua y otros ingredientes como el maíz, el resultado era una bebida rica y nutritiva, a la que llamaron "Xocolatl", que por lo visto significa "agua amarga".

Más tarde llegaron los Aztecas, quienes preparaban un chocolate muy parecido al de los mayas. La diferencia era que los mayas lo tomaban caliente y los aztecas frío.

Cuando los españoles llegaron a América en 1492, vieron por primera vez el árbol y las semillas de cacao, ya que en Europa no existían. Dice la leyenda que el conquistador español Hernán Cortés fue el primero en probar la extraña y desconocida bebida, le pareció riquísima y nutritiva. A partir de entonces, los barcos empezaron a regresar a España cargados de granos de cacao y la receta para preparar el chocolate líquido.

Como era una bebida amarga, en España se le añadió azúcar y vainilla y el resultado fue espectacular. El chocolate empezó a ser consumido por la gente más rica porque era un alimento bastante caro. Años después, durante el siglo XVII, el chocolate empezó a ser conocido en el resto de Europa convirtiéndose en un producto muy apreciado. En el siglo XVIII, en Inglaterra, se fabricó el primer chocolate sólido, es decir, un chocolate que se podía masticar.

Hoy en día, el chocolate se conoce en todo el mundo y gracias a los adelantos técnicos, disfrutamos de muchos tipos y variedades, como el fondant, el chocolate con leche, el chocolate con frutos secos, el chocolate instantáneo... ¡La lista es casi interminable! Si se come con moderación, el chocolate es un alimento saludable. Aumenta nuestra energía y nos mejora el humor. Además, es bueno para el correcto funcionamiento del cerebro y del corazón.

PREGUNTAS

1. ¿Qué elemento es fundamental para la elaboración del chocolate?

- a) Café
- b) Leche
- c) Cacao
- d) Vainilla

2. ¿Dónde y cuándo se empezó a fabricar el chocolate sólido que se podía masticar?

- a) En América, en 1492
- b) En España, en el siglo XV
- c) En Inglaterra, en el siglo XVIII
- d) En casa de Hernán Cortés, en 1495

3. ¿Cómo elaboraban el chocolate los mayas?

- a) Calentaban el cacao y lo mezclaban con maíz
- b) Tostaban las semillas de cacao, la mezclaban con agua y otros ingredientes como el maíz
- c) Trituraban las semillas de cacao y lo mezclaban con agua
- d) Tostaban las semillas de cacao y las mezclaban con agua, vainilla y azúcar

4. ¿Cómo empezaron a elaborar el chocolate en España?

- a) Le ponían más maíz
- b) Le añadieron azúcar y vainilla
- c) Lo hicieron sólido
- d) Le añadieron más agua y sal

5. ¿En qué se diferenciaba el chocolate de los mayas y el de los aztecas?

- a) El de los mayas llevaba maíz y el de los aztecas azúcar
- b) El de los mayas tenía sabor amargo y el de los aztecas dulce
- c) El de los mayas se tomaba caliente y el de los aztecas frío
- d) No había diferencia, eran iguales