**VIR: http://sl.wikipedia.org/wiki/Čokolada**

**Čokoláda** je prehrambeni izdelek, narejen iz kakava. Lahko je tudi polizdelek, namenjen za izdelavo jedi in pijač. Ime izvira iz jezika Aztekov in pomeni »grenka voda«. Čokolada je zelo dobro pomirjevalo pri učenju. Pomirjevalo ali sedativ je zdravilo, ki zavira osrednje živčevje ter tako blaži duševno napetost in pomirja motoriko.

**Pridobivanje**

Kakav se pridobiva iz zrn kakavovca. To je grm ali drevo, ki izvira iz tropskih pragozdov Južne Amerike in raste 20 stopinj južno in severno od ekvatorja. Povprečno ima grm okoli 40 plodov velikosti srednjevelike kumare. Plod je v začetku rasti zelen, nato pa postane rumeno-oranžen, včasih tudi rdeč. Vsak plod vsebuje povprečno 30 semen, ki imajo velikost mandlja in so čokoladne barve. Sadež kakavovca je sestavljen iz grobe usnjate lupine, debele približno 3 centimetre, pod njo pa se nahaja sladko sluzasto sadno meso, ki ga v Južni Ameriki imenujejo 'baba de cacao'. Meso obdaja vsako seme posebej in v enem sadežu se lahko nahaja 30 do 50 semen v velikosti mandlja, različnih odtenkov rožnato vijoličnih barv. Za hrano je uporabno meso ploda kot tudi semena. Iz teh semen se pridobiva surovi kakav , katerega je potrebno še naprej stiskati, spražiti, zmleti in nadalje predelati v kakavove izdelke. Seme kakavovca vsebuje visok delež maščob in specifični alkaloid teobromin, po katerem je rastlina dobila tudi svoje znanstveno ime. Prvi je kakavovca z botaničnim imenom poimenoval švedski znanstvenik Karl Linne, ki mu je nadel ime Theobroma ("hrana bogov") cacao. Ko so zrna zrela in obrana sledi fermentacija, ki da kakavu značilen okus. Sledi sušenje na soncu in praženje. Semena pražijo pri več kot 100 °C da razvijejo bogat okus in značilne kakavove barve. Nato jih kar se da hitro ohladijo, da preprečijo nadaljnje notranje praženje. Zadnja koraka sta mletje v prah in izločanje kakavovega masla s stiskanjem »conching«. Priprava za to je bila izumljena leta 1880. Izumil jo je švicarski proizvajalec čokolade Rodolfe Lindt. Ime za sam postopek izvira iz francoske besede conche oz. školjka, saj nanjo spominja oblika tega stroja. Stroj nežno trese čokoladno zmes nekaj dni. Ta čas razvijejo okus čokolade in jo zmehčajo, odstranijo grenak okus in zmes postane gladka. Med tem postopkom dodajajo različne okuse, kot so vanilija, cimet in klinčki. Vanilijo uporabijo skoraj vedno, in to že od časa Aztekov naprej. Razen kakava so pomembne sestavine čokolade še sladkor, vanilin, mleko in kakavovo maslo. Mešanica sestavin se stopi in meša. Pri ohlajanju čokolade nastanejo kristali, zato je trda in krhka.

**Vrste čokolade**

Obstaja več vrst čokolade:

* Grenka čokolada: Je čokolada z večjo vsebnostjo kakava. Po predpisanih merilih mora

 čokolada, da bi si prislužila pridevnik srednje grenka (grenko-sladka), vsebovati vsaj 35 %

 kakavove mase.

* Mlečna čokolada: Mlečna čokolada vsebuje kakavovo maslo, mleko, sladkor ali druga sladila,

 ter arome, ki jih dodajajo kakavovi masi.

* Bela čokolada: Bela čokolada vsebuje kakavovo maslo, je pa popolnoma brez nemastnih

 kakavovih delov. Poleg kakavovega masla vsebuje še sladkor, mlečne dele in arome - zlasti

 vanilijo. Bela čokolada je najbolj lomljiva vrsta čokolade.

• Čokolada za kuhanje in druge.

**Recepti (Vir: http://www.mojirecepti.com/sladila/cokolada-jedilna.2.html)**

**Čokoladna pita**

|  |  |
| --- | --- |
| Sestavine | Količina |
| Pšenična bela moka | 180 g |
| Maslo | 140 g |
| Sol |  |
| Sladkor v prahu | 200 g |
| Pecilni prašek | 0,5 kosi |
| Jajce (kokošje, rumenjak) | 3 kosi |
| Marmelada |  |
| Jajce (kokošje, beljak) | 4 kosi |
| Orehi | 180 g |
| Čokolada (jedilna) | 180 g |

**Priprava:** V posodi zmešamo moko, maslo, sol, 100 g sladkorja, pecilni prašek in rumenjake.

Testo dobro pregnetemo in zavijemo v folijo. Položimo ga v hladilnik za 30 minut. Nato ga razvaljamo med dvema folijama in položimo v pekač. Premažemo ga z breskovo marmelado. Iz beljakov in sladkorja stepemo trd sneg. Vanj vmešamo mlete orehe in nastrgano čokolado. Maso premažemo preko testa. Pečemo 50 minut na 170° C.

**Čokoladne zvezdice**

|  |  |
| --- | --- |
| Sestavine | Količina |
| Pšenična bela moka | 400 g |
| Sladkor (v prahu) | 75 g |
| Vanilijev sladkor | 1 kos |
| Maslo | 300 g |
| Jajce (kokošje, rumenjak) | 2 kosa |
| Marmelada |  |
| Čokolada (jedilna) | 150 g |
| Sladka smetana | 0,5 dl |
| Cimet |  |

**Priprava:** V posodi zgnetemo moko, sladkor v prahu, vanilijev sladkor, 200 g masla in rumenjaka. Gladko testo zavijemo v prozorno folijo in za 1 uro postavimo v hladilnik. Testo nato razvaljamo in iz njega izrežemo večje in manjše zvezdice. Piškote polagamo na pekač obložen s papirjem za peko in pečemo 10 minut na 200 °C. Pečene piškote ohladimo. Večje zvezdice premažemo z ribezovo marmelado in nanje pritisnemo manjše zvezdice. V kozici damo raztopimo preostalo maslo in čokolado. Prilijemo sladko smetano in dodamo cimet. Piškote prelijemo s čokolado in posujemo z barvnimi mrvicami.

**Čokoladna rulada**

|  |  |
| --- | --- |
| Sestavine | Količina |
| Čokolada (jedilna) | 175 g |
| Jajce (kokošje) | 5 kosov |
| Sladkor (beli) | 175 g |
| Vanilijev sladkor | 1 kos |
| Sladkor (v prahu) |  |
| Sladka smetana | 300 ml |
| Rum | 4 žlice |

**Priprava:** Na štedilnik postavimo lonec z vrelo vodo, nad njega po položimo posodo s čokolado. Počakamo da se čokolada stopi. Medtem stepemo sladkor in rumenjake. Dodamo stopljeno čokolado in vanilijev sladkor. Iz beljakov stepemo sneg, ki ga vmešamo k čokoladi. Testo damo na pekač obložen s pek papirjem in lepo razporedimo. Pečemo na 190 °C. Ko je testo pečeno, ga zvrnemo na drug list peki papirja, ki smo ga pred tem potresli z sladkorjem v prahu. Počakamo da se testo ohladi. Med tem ko se testo hladi, zmešamo sladko smetano in ji nato dodamo rum.

Iz testa odstranimo peki papir, ter testo namažemo s smetano. Rulado zvijemo.

**Čokoladni kukiji**

|  |  |
| --- | --- |
| Sestavine | Količina |
| Maslo | 250 g |
| Jajce (kokošje) | 3 kosi |
| Sladkor (rjavi) | 100 g |
| Sladkor (beli) | 50 g |
| Pšenična bela moka | 100 g |
| Pecilni prašek | 1 čajna žlička |
| Ovseni kosmiči | 200 g |
| Vanilijev sladkor | 1 kos |
| Soda bikarbona | 1 čajna žlička |
| Sol | 0,5 čajne žličke |
| Čokolada (jedilna) | 180 g |
| Lešniki | 250 g |

**Priprava:** V plastični posodi penasto umešamo maslo, jajca in obe vrsti sladkorja. Nato dodamo moko, pecilni prašek, mlete ovsene kosmiče, vanilijev sladkor, sodo bikarbono in sol. Maso premešamo in ji dodamo na koščke narezano čokolado in sesekljane lešnike. Pekač obložimo s papirjem za peko in nanj polagamo kupčke testa. Pečemo 10 minut na 170 °C.

**Čokoladni muffini**

|  |  |
| --- | --- |
| Sestavine | Količina |
| Maslo | 100 g |
| Sladkor (beli) | 100 g |
| Jajce (kokošje) | 1 kos |
| Pšenična bela moka | 200 g |
| Pecilni prašek | 2 čajni žlički |
| Kisla smetana | 175 g |
| Čokolada (jedilna) | 150 g |

**Priprava:** Maslo in sladkor penasto umešamo in dodamo jajce. Zmešamo moko in pecilni prašek.

V maso nato umešamo kislo smetano in vse skupaj dodamo k moki. Narahlo premešamo in dodamo na koščke narezano čokolado. Model za muffine namažemo z maslom in testo prelijemo v modele. Pečemo 20 min na 180 °C.

**Čokoladni tartufi**

|  |  |
| --- | --- |
| Sestavine | Količina |
| Sladka smetana | 185 ml |
| Čokolada (jedilna) | 400 g |
| Maslo | 70 g |
| Pomarančni liker | 2 žlici |
| Kakav v prahu |  |

**Priprava:** Sladko smetano zlijemo v posodo in zavremo. Nato jo odstavimo in vanjo vmešamo jedilno čokolado, maslo in pomarančni liker. Maso ohladimo in čez noč postavimo v hladilnik.

Drugi dan iz mase oblikujemo kroglice, ki ji povaljamo v kakavu.

**Čokoladno pecivo**

|  |  |
| --- | --- |
| Sestavine | Količina |
| Čokolada (jedilna) | 250 g |
| Maslo | 1 žlica |
| Sladkor (beli) | 200 g |
| Jajce (kokošje) | 5 kosov |
| Pšenična bela moka | 2 žlici |
| Kakav v prahu | 1 žlica |

**Priprava:** V loncu zavremo vodo in nad njega položimo posodo v kateri raztopimo čokolado in maslo. Rumenjake stepemo s sladkorjem, dokler ne nastane pena. Beljake stepemo v trd sneg. K masi iz rumenjakov in sladkorja vmešamo ohlajeno stopljeno čokolado. Dodamo še moko in kakav. Dobro premešamo. V maso narahlo vmešamo še sneg iz beljakov. Maso vlijemo v namaščen pekač in pečemo 30 minut na 160 °C.

**Čokoladni cmoki**

|  |  |
| --- | --- |
| Sestavine | Količina |
| Čokolada (jedilna) | 100 g |
| Sladka smetana | 1 dl |
| Kravje mleko (manj mastno) | 2,5 dl |
| Maslo |  |
| Vanilijeva palčka | 1 kos |
| Sol |  |
| Limonina lupina |  |
| Pšenični zdrob | 90 g |
| Jajce (kokošje) | 3 kosi |
| Drobtine | 120 g |
| Lešniki | 100 g |
| Sladkor (beli) | 2 žlici |

**Priprava:** Čokolado nadrobimo na koščke in jo damo v segreto sladko smetano. Kuhamo toliko časa, da se čokolada stopi. Prelijemo jo v drugo posodo in jo za 2 uri postavimo na hladno, da se ponovno strdi. V loncu segrejemo mleko, ki smo mu dodali malo masla, izpraskan stržen vanilijevega stroka, sol in limonino lupinico. Ko mleko zavre, vanj vsujemo pšenični zdrob in kuham toliko časa, da dobimo gosto zdrobovo kašo. Počakamo da se kaša ohladi, nato ji dodamo jajca in drobtine. Dobro premešamo. Testo zavijemo v folijo in ga za 1 uro postavimo v hladilnik.

Iz čokoladne zmesi naredimo 8 kroglic, ki jih damo za 10 minut v zamrzovalnik. Testo narežemo na 8 rezin in jih nekoliko sploščimo. Na vsako damo kroglico čokolade in oblikujemo lepe cmoke.

Cmoke kuhamo v slani vodi 10 minut. Lešnike sesekljamo in prepražimo v ponvi. Nato jih zmešamo s sladkorjem. Kuhane cmoke odcedimo in povaljamo v mešanici lešnikov in sladkorja.

**Čokoladne kocke**

|  |  |
| --- | --- |
| Sestavine | Količina |
| Voda | 1 dl |
| Sladkor (beli) | 300 g |
| Maslo | 125 g |
| Piškoti | 250 g |
| Orehi | 100 g |
| Rum | 3 žlice |
| Čokolada (jedilna) |  |

**Priprava:** V loncu zavremo vodo in vanjo stresemo sladkor. Kuhamo toliko časa, da se sladkor stopi, nato vse skupaj malo ohladimo. K sladkorju dodamo maslo, zdrobljene piškote, mlete orehe in rum. Vse skupaj dobro zgnetemo in razporedimo po pekaču, ki smo ga obložili s papirjem za peko. Čokolado raztopimo nad vrelo vodo in prelijmo po pripravljeni masi. Vse skupaj damo za nekaj ur v hladilnik, nato pa narežemo na kocke.

**Čokoladni piškoti**

|  |  |
| --- | --- |
| Sestavine | Količina |
| Sladkor (beli) | 220 g |
| Sladkor (rjavi) | 220 g |
| Jajce (kokošje) | 2 kosa |
| Maslo | 240 g |
| Pšenična bela moka | 300 g |
| Mandlji | 100 g |
| Čokolada (jedilna) | 200 g |
| Cimet |  |
| Vanilijev sladkor | 1 kos |

**Priprava:** V posodi zmešamo sladkor, rjavi sladkor in jajci. Dodamo razmehčano maslo, moko, mlete mandlje, nasekljano čokolado, cimet in vanilijev sladkor. Vse skupaj zgnetemo v gladko testo. Iz testa oblikujemo kroglice, ki jih polagamo na pekač, obložen s papirjem za peko. Med kroglicami pustimo dovolj prostora, saj se bodo piškoti med peko razlezli.

Pečemo 10 minut na 180 °C.

**Čokoladni sladoled**

|  |  |
| --- | --- |
| Sestavine | Količina |
| Sladkor (v prahu) | 100 g |
| Vanilijev sladkor | 10 g |
| Jajce (kokošje) | 2 kosa |
| Kravje mleko (polnomastno) | 3,5 dl |
| Sladka smetana | 1,25 dl |
| Čokolada (jedilna) | 100 g |

**Priprava:** V posodo stresemo sladkor v prahu, vanilijev sladkor in jajci. Z mešalnikom stepamo toliko časa, da nastane penasta zmes. Posodo operemo z mrzlo vodo in vanjo nalijemo mleko. Na štedilniku ga segrejemo skoraj do vretja, nato ga odstavimo. K mleku vmešamo penasto maso in postavimo nazaj na štedilnik. Mešamo toliko časa, da se masa zgosti, med tem pa ne sme zavreti.

Na sobni temperaturi počakamo da se masa ohladi. Čokolado stopimo v posodi, ki smo jo postavili nad posodo z vrelo vodo. V jajčno maso vmešamo tekočo sladko smetano in stopljeno, ter ohlajeno čokolado. Maso premešamo in damo v zamrzovalnik za približno 2 uri.

**Čokoladne paličice**

|  |  |
| --- | --- |
| Sestavine | Količina |
| Maslo | 200 g |
| Sladkor (v prahu) | 75 g |
| Vanilijev sladkor | 1 kos |
| Pšenična bela moka | 200 g |
| Jedilni škrob | 50 g |
| Čokolada (jedilna) | 200 g |
| Nugat | 100 g |

**Priprava:** Maslo penasto umešamo s sladkorjem v prahu in vanilijevim sladkorjem. Moko pomešamo z jedilnim škrobom in jo primešamo k masleni zmesi. Testo damo v testomat. Pečico ogrejemo na 175 °C. Pekač obložimo s papirjem za peko in nabrizgamo 5 cm dolge paličice. Piškote pečemo v pečici na srednji rešetki 10 minut. Ko so pečeni naj se ohladijo na pekaču. Jedilno čokolado sesekljamo in jo raztopimo v skledi nad kozico z vrelo vodo. Konce piškotov namočimo v vročo čokolado. Zložimo jih na peki papir in pustimo, da se čokolada ohladi. Po dva piškota namažemo z nugat kremo in stisnemo skupaj.