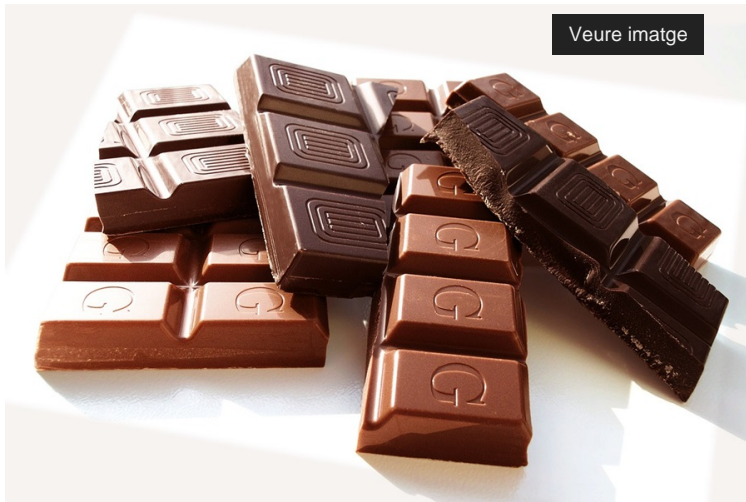


Dia internacional de la xocolata: què se celebra i curiositats

13/09/2024



El 13 de setembre es ret homenatge a un dels aliments que agrada a tothom, la xocolata, regalant-li el seu dia internacional. Descobreix aquí la història, algunes curiositats i receptes per endolcir els teus dies.

Què se celebra en el dia internacional de la xocolata?

El Dia Internacional de la Xocolata és una data clau per al món xocolater, perquè a més de gaudir un dia més

d'aquesta delícia, el 13 de setembre de 1955 a França va sorgir una festivitat per a retre homenatge al naixement de l'escriptor Roald Dahl, autor de *Charlie i la fàbrica de xocolata*. Amb la casualitat que un 13 de setembre també va néixer Milton S. Hershey, fundador de la companyia xocolatera estatunidenca: The Hershey Xocolata Company.

Curiositats sobre la xocolata

La xocolata, com tots els aliments, també amaga secrets o curiositats que segurament no sabies. Destaparem algunes:

1. **El cacau com a moneda.** En les antigues civilitzacions mesoamericanes, el cacau s'utilitzava com a moneda de canvi per comprar aliments o altres serveis en lloc d'or o plata.
2. **La xocolata va ser una beguda sagrada.** Els maies preparaven una beguda anomenada *xocolatl*, amb els grans del cacau torrats i molts i aigua calenta. Aquest beuratge era considerat sagrat, i no sols s'utilitzava amb propòsits religiosos, sinó també curatius i reproductius. Poc després es va compartir aquesta tendència amb els asteques.
3. **El seu sabor amarg s'explica amb una llegenda.** Es comenta que el déu Quetzalcóatl, va oferir el cacau als homes quan, en realitat, aquest aliment era sagrat. Els déus van assassinar a la seva esposa en venjança, així que de les llàgrimes de Quetzalcóatl va brollar un arbre de cacau amarg com el seu sofriment.
4. **Usos medicinals i cosmètics.** L'oli extret de les llavors del cacau s'utilitzava per tractar malalties diverses, com a cremades o la sequedat de la pell.
5. **Tres teories expliquen l'arribada del cacau a Europa.** La més popular explica que va ser Hernán Cortés qui va portar el cacau a Espanya en el segle XVI; la segona, explica que va ser Cristòfor Colom qui va interceptar un vaixell que contenia cacau i el va portar a Espanya en 1502; l'última, els van introduir els frares en la cort del Rei Felip II.
6. **Millora l'estat d'ànim.** La xocolata conté triptòfan, perfecte per produir serotonina, coneguda com l'hormona de la felicitat. A més, la xocolata sempre s'ha considerat afrodisíaca. De fet, al llarg de la història, s'ha relacionat amb la passió, la fertilitat i l'amor.

7. **Només existeixen tres tipus de cacau, però centenars de xocolates.** Existeixen tres tipus de cacau: el crioll, el foraster, que és el més comú, i el trinitari, que és un híbrid. A partir d'aquests tres, es poden crear mil varietats, jugant amb els ingredients addicionals i tècniques d'elaboració.
8. **La xocolata blanca no és xocolata.** La xocolata blanca està feta principalment amb llet, sucre i mantega de cacau. Encara que es digui mantega de cacau, només s'utilitza el greix de la beina de cacau, no el cacau.
9. **La primera tauleta es va fabricar en 1847.** La xocolata es consumia com a beguda o pols fins a 1842, quan la família xocolatera britànica, propietària de la companyia Fry and Sons, van crear una barra de xocolata com a tal, anomenada Fry's Xocolata Cream.
10. **La xocolata més cara del món es diu To'ak.** Per 490 \$ tens uns 50 grams de cacau, per poder tastar aquesta xocolata feta a l'Equador amb 75% de cacau Nacional.

Com se celebra el dia internacional de la xocolata

Qualsevol excusa és bona per esmorzar una tassa de xocolata calenta, berenar una porció d'un pastís de xocolata, un croissant de xocolata o un canó de crema de xocolata, regalar bombons o tauletes o quedar per elaborar qualsevol recepta.

Receptes amb xocolata

La xocolata és un imprescindible en moltes neveres o rebostos, però més enllà de menjar-ho per unces o com a xocolata desfeta, es poden fer moltes més coses amb ell, des d'esmorzars saludables i berenars, fins a postres irresistibles.

Bombons cruixents de xocolata

En 15 minuts pots tenir llestos uns 10-12 [bombons cruixents de xocolata](#) [/shared/.content/recetas/331-Bombones-crujientes-de-chocolate.html?tk=0] deliciosos. Tan sols necessitaràs: 50 g de mantega, 4 cullerades de mel, 1 cullerada d'aigua, 100 g de xocolata negra, 75 g de flocs d'arròs i blat integral.

En un bol, remous els flocs d'arròs amb la mescla de xocolata, mantega i mel. Després, en uns gotets de plàstic, introdueixes els flocs amb la xocolata i el deixes reposar 2 h en el frigorífic. Llestos per a servir i menjar.

Creps de xocolata amb fruites

Les [creps amb xocolata i fruites](#) [/shared/.content/recetas/343-Crepes-de-chocolate-con-frutas?tk=0] és una aposta segura per a grans i petits. Només has de preparar una massa esponjosa amb ous, sucre, llet sencera, farina de blat, un polsim de sal i emplenar-la amb xocolata i les fruites de la teva elecció.

Broquetes de raïm a la xocolata negra

Unes altres postres originals i fàcils serien les broquetes de raïm a la xocolata negra.

Enfiles el raïm fresc en el pal de la broqueta i les banyes en xocolata negra fondant. Després pots decorar-les o no segons les teves preferències, per exemple, amb encenalls d'ametlles, coco, gerds, etc.

A més d'elaborar les teves pròpies receptes amb xocolata, a Caprabo també pots trobar algunes postres de xocolata, com el pastís Sacher de xocolata EROSKI SELEQTIA, farcit de mermelada o un gran assortit de dolços sense glúten de Schar, com els bizcochitos farciments de crema de llet, coberts de xocolata o els bombons d'avellana i xocolata.

Visca la xocolata i el dia 13 de setembre!



Vins i caves catalans: millors cellers a Catalunya [

</shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00020.xml>]

Descobreix alguna de les nostres recomanacions i atreveix-te a degustar-les!