

Ρόφημα σοκολάτας!

[/ Γενικά Θέματα](#) / [Ειδήσεις και Ανακοινώσεις](#)



Μια πολύ παλιά συνταγή για παγωμένο ρόφημα σοκολάτας ανακαλύφθηκε από ιστορικούς τη Βρετανία, η οποία μετρά ούτε λίγο ούτε πολύ 350 χρόνια ζωής. Βρέθηκε σε ένα φυλλάδιο του 1663 το οποίο ανήκει στον Sir Edward Montagu, τον 2ο κόμη του Sandwich. Η συνταγή γράφτηκε σε μια εποχή που η σοκολάτα ήταν πολύ διαφορετική από ό,τι σήμερα και λίγοι τη γνώριζαν, ενώ το παγωμένο ρόφημα που προέκυπτε παρασκευαζόταν αποκλειστικά το χειμώνα και όχι το καλοκαίρι, καθώς απαραίτητο συστατικό παγώματος ήταν το χιόνι! Το επιδόρπιο είναι παρόμοιο με το σημερινό παγωμένο ρόφημα σοκολάτας, σύμφωνα με την ιστορικό Δρ Kate Loveman και το παρασκεύαζαν αναδεύοντας χιόνι, αλάτι και σοκολάτα μέσα σε ένα δοχείο το οποίο στη συνέχεια κάλυπταν με χιόνι

προκειμένου να παγώσει το περιεχόμενο.

Η σοκολάτα δεν σκλήραινε πολύ και παρέμενε αρκετά κρεμώδης, ενώ η αίσθηση παγωτού στο στόμα ήταν έντονη. «Το πάγωμα των τροφίμων απαιτεί τεχνολογία αιχμής κάτι που δεν υπήρχε τον 17ο αιώνα στην Αγγλία, έτσι ώστε τα παγωμένα επιδόρπια ήταν μεγάλη πολυτέλεια και μπορούσαν να καταναλωθούν μόνο κατά τους χειμερινούς μήνες», λέει η καθηγήτρια και συμπληρώνει: «Η σοκολάτα εμφανίστηκε στην Αγγλία περίπου το 1640 ως ένα εξωτικό ποτό που παρασκευάζεται από κόκκους κακάο. Πολλοί γιατροί τότε προειδοποίησαν τον κόσμο ότι τα συστατικά της σοκολάτσ στη ζεστή της εκδοχή θα μπορούσαν να προκαλέσουν αϋπνίες ή αιμορροΐδες με αποτέλεσμα να πιστέψουν όλοι ότι στην παγωμένη μορφή της θα ήταν πιο ανθυγιεινή, βλάπτοντας κυρίως το στομάχι.

Ο καλύτερος τρόπος για να αποκρούσει ο κόμης αυτές της φήμες ήταν να παρασκευάσει παγωμένη σοκολάτα και να την καταναλώνει διαρκώς. Η συνταγή του κόμη έχει ως εξής: *«Μια καράφα χιόνι αναμειγνύεται με αλάτι και στη συνέχεια προστίθεται στη σοκολάτα. Ελαφρό χτύπημα και το ρόφημα είναι έτοιμο. Αν δεν καταναλωθεί άμεσα, για να διατηρηθεί παγωμένο, περιβάλλεται με χιόνι. Τρώγεται με κουτάλι.»*

Πηγή:

<http://perierga.gr/2013/09/%cf%83%cf%85%ce%bd%cf%84%ce%b1%ce%b3%ce%ae-350-%ce%b5%cf%84%cf%8e%ce%bd-%ce%b3%ce%b9%ce%b1-%cf%80%ce%b1%ce%b3%cf%89%ce%bc%ce%ad%ce%bd%ce%b7-%cf%83%ce%bf%ce%ba%ce%bf%ce%bb%ce%ac%cf%84%ce%b1/>