

*Карманный
целитель*

Юрий Константинов

**КОФЕ, КАКАО
ШОКОЛАД**
вкусные лекарства



Карманный целитель

Юрий Константинов

**Кофе, какао, шоколад.
Вкусные лекарства**

«Центрполиграф»

2014

Константинов Ю.

Кофе, какао, шоколад. Вкусные лекарства / Ю. Константинов — «Центрполиграф», 2014 — (Карманный целитель)

Из нашей книги читатели узнают о происхождении кофе и какао, о том, как они появились в Европе и России, что полезного в них содержится и почему кофе и шоколад противостоят депрессиям. Также мы расскажем о том, что кофе, какао и шоколад используют не только как продукты питания. Их используют и для наружного применения, вводя в состав различных косметических средств, существует и шоколадная ванна, и шоколадное обертывание, и даже шоколадный массаж! Будут приведены рецепты использования кофе, какао и шоколада для ухода за лицом, волосами и телом в домашних условиях, даны рецепты производства домашнего мыла и многое, многое другое. Все это поможет прекрасным дамам чувствовать себя радостными и довольными жизнью и выглядеть королевами. Полезны эти знания будут и мужчинам. Ведь они страдают от плохого настроения ничуть не меньше дам, любят кофе и частенько не прочь полакомиться шоколадкой.

Содержание

Предисловие	6
Происхождение кофе, какао и шоколада	7
В Европе не растет кофе	8
Заокеанский гость (какао и шоколад)	11
Конец ознакомительного фрагмента.	13

Юрий Константинов

Кофе, какао, шоколад. Вкусные лекарства

© Константинов Ю., 2014

© ЗАО «Издательство Центрполиграф», 2014

* * *

Предисловие

Кофе... какао... шоколад... какие вкусные слова. Кофеманы готовы пить любимый напиток литрами и тоннами. День без кофе – это не жизнь, а существование. Какао? Считается, что его пьют в основном дети, хотя на самом деле это не так. Но как напиток оно, конечно же, уступает по популярности чаю и кофе. Зато производное какао – шоколад держит первые места в списке любимых лакомств у всех.

Причины такой популярности постепенно начали выясняться. Как известно, наука – это способ удовлетворить свое любопытство за счет государства (ну или спонсоров). И ученые занялись выяснением того, почему же кофе и шоколад так любимы, почему они кажутся «вкусными». Объяснению этого будет посвящена первая часть книги. Читатели узнают о происхождении кофе и какао, о том, как они появились в Европе и России, что полезного в них содержится и нет ли от них какого вреда и почему кофе и шоколад противостоят депрессиям, так «популярным» в наше время.

Вторая часть расскажет о том, что кофе, какао и шоколад используют не только как продукты питания, то есть принимают не только внутрь. Их используют и для наружного применения, вводя в состав масок, кремов, мыла, существует и шоколадная ванна, и шоколадное обертывание, и шоколадный массаж. Многие сладкоежки считают это святотатством, но шоколад шоколаду рознь, и тот, который идет на косметические процедуры в спа-салонах, в пищу не пригоден – он очень невкусный.

Будут приведены рецепты использования кофе, какао и шоколада для ухода за лицом, волосами и телом в домашних условиях, даны рецепты производства домашнего мыла.

Все это поможет прекрасным дамам чувствовать себя радостными и довольными жизнью и выглядеть королевами. Полезны эти знания будут и мужчинам. Во-первых, они страдают от плохого настроения ничуть не меньше и много пьют кофе и не прочь откусить от шоколадки, а во-вторых, видеть с собой довольную и красивую женщину им будет приятно.

Происхождение кофе, какао и шоколада

И кофе, и какао когда-то были совсем дикорастущими. Человек их заметил в древние, абсолютно дописьменные времена, так что сейчас эти истории на самом деле представляют собой легенды или предположения, основанные на тех же самых легендах. Однако в более близкие нам времена распространение кофе и какао по разным странам зафиксировано в различных документах и даже известны имена людей, которые внесли вклад в знакомство своих соотечественников с новыми продуктами. Итак, как же люди познакомились и полюбили эти напитки?

В Европе не растет кофе

Считается, что первыми свойства кофейных зерен распознали люди, жившие в Эфиопии. Никаких доказательств этого предположения нет, но вот «так считается». По самой распространенной легенде свойства зерен кофейного дерева узнал некий пастух Калдим приблизительно в 850 году. Легенда эта впервые записана в 17 веке, так что еще достоверно и неизвестно, легенда она или просто кем-то сочиненная сказка. В ней говорится, что пастух увидел, как его козы объедают плоды с некоего дерева и после этого становятся очень бодрыми и игривыми. Он собрал плоды и замочил их в воде, но напиток ему совершенно не понравился и он выплеснул его в огонь. Через некоторое время из потухшего костра начал распространяться маняще-вкусный запах. Пастух разгреб угли, нашел обгоревшие зерна и снова заварил их. Теперь вкус у напитка был другой, более приятный, а вскоре Калдим почувствовал бодрость и прилив сил. Он рассказал о зернах настоятелю соседнего монастыря, и тот захотел испытать действие зерен. Перед ночной службой он распорядился обжарить зерна в печи, измельчить и залить водой, а потом выпил напиток. К его радости, он был бодрым всю ночную службу и даже после ее окончания не хотел спать. Тогда он велел давать этот напиток другим монахам перед ночными молебнами.

Такова одна из легенд о том, как человек познакомился с кофе. Как бы это ни произошло на самом деле, известно только, что из Эфиопии кофе попал в земли Египта и Йемена. Восточные врачи писали о кофе еще в X веке, отмечая его целебные свойства. Известно, что в XV веке его пили в суфийских обителях Йемена. Постепенно о кофе узнали по всему Ближнему и Среднему Востоку, а потом он пришел и в Европу, и в остальной мир. При этом популярность кофе не была всеобщей. Например, в 1511 году на собрании законовеев в Мекке кофе был проклят именем Аллаха, а напиток, сваренный из его зерен, признан «одурманивающим зельем дьявола» и запрещен к употреблению. Еще раньше кофе запретила пить Эфиопская православная церковь, это произошло аж в XII веке. И все-таки запреты не могли помешать тем, кто пристрастился к напитку.

В Европе первый раз (насколько сейчас известно) о кофе написал итальянский врач из Падуи Проспер Альпини. Он сопровождал венецианское посольство в Египет в 1591 году и там попробовал кофе. В 1615 году венецианские купцы привезли его на родину. В 1626 году кофе появился в Риме. Через несколько лет появилась первая кофейня в Венеции. Европейское духовенство, в частности, советники папы Климента VIII, тоже пыталось бороться с новым напитком, причем аргументация была такая, что кофе, называемый «черной кровью турок», является пагубным влиянием ислама на души христиан. Однако папе, видимо, кофе понравился, и он благословил его. Так кофе начали пить в Европе. Конечно, тут же началось выяснение, вреден он или полезен. Разные врачи выдвигали разные теории, например, что молотый кофе помогает при заболеваниях кишечника и истерии. В Англии некоторые врачи писали, что кофе стимулирует умственную деятельность, успокаивает душу и убирает слезливость. В других сочинениях указывалось, что кофе способен изгнать из ума вульгарность и приступы гнева. В общем, теории возникали самые разные. Кофейни постепенно распространялись по разным городам страны, так что в 1675 году года английский король Карл II подписал «Прокламацию о запрещении кофейен», мотивируя это тем, что они стали пристанищем недовольных и бездельников. Однако общественное возмущение было так велико, что указ пришлось отозвать. Между прочим, в Англии женщинам было запрещено посещать кофейни.

Считается, что кофе в Германии появился в 1670 году, хотя о напитке там знали понаслышке лет на сто раньше. Первая кофейная открылась в Бремене в 1675 году, а потом они появились в Гамбурге и Ганновере. Кофейни считались местом преимущественно для мужчин, но женщины не стали сидеть по домам, а начали проводить женские кофейные вечеринки –

«кафехаузен». Конечно, в них участвовали жены крупных буржуа и аристократки. Рабочим кофе был запрещен, потому что якобы вызывает бесплодие, в итоге это привело к возникновению процветающего черного рынка кофе. Разрешили его пить без ограничений только к началу XIX века.

В 1777 году Фридрих Великий издал манифест, утверждавший превосходство пива над кофе. Мало того, по закону кофе пить было нельзя, а чтобы люди не пили его дома, король учредил «кофейный сыск», который должен был вынюхивать, не жарят ли люди кофе дома. Доносчик же, сообщивший о любителе кофе, получал четвертую часть штрафа провинившегося. Все это было направлено на то, чтобы поддержать пивоваров. В итоге во владениях короля расцвел черный рынок кофе. Уже через 20 лет об этом законе все забыли и Германия вышла на первое место в Европе по потреблению кофе.

Во Францию кофе впервые привезли в 1644 году, причем не только обжаренные зерна, но и кофейник с маленькими чашечками. Французы и раньше знали о кофе, но пробовали его только те из них, кто посещал страны Востока. В 1669 году посол султана Мехмеда IV – Сулейман Ага впервые угостил Людовика XIV кофе, а через год ввел за правило угощать этим напитком всех гостей посольства. Первая кофейня была открыта в 1671 году в Марселе, а в 1672 году – в Париже.

В 1714 году бургомистр Амстердама подарил Людовику XIV кофейные деревья, а король отправил их в колонии в Южную Америку, и там с этих деревьев начались кофейные плантации.

«Кофе по-венски» известно во всем мире. С чего же началось увлечение австрийцев этим напитком? Жители Вены познакомились с кофе в середине XVII века, а кофейни в городе появились в 1683 году. Причем в те времена в Австро-Венгерскую империю входили несколько стран, ныне существующих отдельно. Так что «австрийские» кофейни открывались в Праге (Чехия), Кракове (Польша), Будапеште (Венгрия). А в Вене к концу XIX века работали уже 600 кофейен, и они стали буквально символом этого города.

Кстати, именно в венских кофейнях в кофе стали добавлять молоко и сахар, что добавило популярности этому крепкому горькому напитку.

Голландия в истории распространения кофе отметилась в своих колониях. Именно члены правления Голландской Ост-Индской компании убедили местных помещиков выращивать кофе в Голландской Ост-Индии. Первыми землями стали острова Ява и Суматра (1690 год), а потом голландцы завезли кофейные деревья и на Шри-Ланку в Индийском океане. К началу XVII века Голландия стала крупнейшим производителем кофе на мировом рынке, а через сто лет в Европе пили только голландский кофе, то есть кофе из колоний Голландии.

В Северной Америке первые упоминания о кофе относятся к 1668 году, а вскоре во многих городах, включая Нью-Йорк, Филадельфию и Бостон, открылись первые кофейни. До сих пор идут споры, кто завез кофе на этот континент и когда: то ли голландцы, то ли англичане. В начале XVIII века на Антильских островах появились первые плантации кофейных деревьев. Эти острова имеют хорошо известные сейчас названия: Гаити, Ямайка, Куба, Пуэрто-Рико и Тринидад. Все это были колонии Франции. Голландцы начали выращивать кофе в этой части света в своей колонии Суринаме.

В течение многих десятилетий Бразилия остается общепризнанным мировым лидером кофейного производства. Второй производитель кофе – Колумбия, далее идут Гватемала, Никарагуа, Индонезия и Вьетнам.

А что же Россия? Она не отставала от остальной Европы. В 1665 году придворный лекарь Сэмюэль Коллинз прописал Алексею Михайловичу, отцу Петра I, «вареное кофе, персианами и турками знаемое, и обычно после обеда, изрядно есть лекарство против надмений, насморков и главоболений». Но если царь кофе и пил, то широкого распространения этот напиток не получил. А вот при его сыне, Петре Великом, о кофе узнали все. Царь пристрастился к

напитку в Голландии, когда жил некоторое время у амстердамского бургомистра Николааса Витсена, известного предпринимателя и кофеторговца. Вернувшись домой, он стал внедрять, в числе прочего, питье кофе, и делал это так активно, что, например, старообрядцы стали воспринимать именно кофе как символ сатанинских новшеств, занесенных в Россию Петром из враждебной Европы.

Первый кофейный дом в России был открыт в 1740 году при Анне Иоанновне, которая тоже была поклонницей кофе. Петр III лечился от похмелья чашечкой кофе. Таким образом, от придворных и далее кофе вошел в быт русских людей. Тогда же стало известно и популярно гадание на кофейной гуще. С тех пор кофе у нас вошел в список национальных напитков наряду с квасом и чаем.

Сейчас по месту произрастания кофе делят на американский, африканский и азиатский. А в последнее время кофе еще стали делить на черный и зеленый.

Заокеанский гость (какао и шоколад)

Какао тоже пришел в Европу с другого континента и появился в ней примерно в одно время с кофе. Неокультуренный какао рос и растет в теплом климате, примерно на 40-м градусе северной и южной широты. Это побережье Мексики, Центральная и Южная Америка. Сейчас плантации какао есть и в Африке и на некоторых островах Азии, но тоже на этой же широте. Это так называемый «шоколадный пояс».

Какао представляет собой дерево высотой до 12 м, которое цветет и плодоносит круглый год. Соответственно, и урожай на плантациях снимают вручную, выбирая спелые плоды. Правда, сейчас уже есть и машины для уборки какао, но все же лучшим считается ручной сбор. Созревшие плоды бывают самого разного цвета: бордового, оранжевого, темно-зеленого, в зависимости от сорта, достигают 30 см в длину и весят до 500 грамм. Внутри плода бывает до 50 бобов. Чтобы получить 1 кг шоколада, нужно примерно 900 бобов, а для 1 кг тертого какао – примерно 1200 какао-бобов.

Самые лучшие сорта какао получаются, если снять плоды вручную, оставить на ферментацию, высушить на солнце. Но весь мир таким образом не накормишь.

Индейцы в былые времена не обжаривали зерна какао, а только перетирали их и заваривали не крутым кипятком.

Сейчас плоды выдерживают на воздухе от 2 дней до недели (первичная ферментация), измельчают, потом кладут под пресс и выжимают из них масло какао. Оно является важным ингредиентом для приготовления шоколада, а также для парфюмерии как основа для косметических мазей и для фармакологии. Сухой остаток после прессования перемалывается и в виде какао-порошка используется для приготовления напитка какао, а также в пищевом производстве. Шелуха бобов измельчается и применяется как корм для скота (она называется какао-велла).

Впервые человек начал специально возделывать какао на территории нынешнего Перу. Археологи откопали сосуды со следами теобромина внутри, значит, там хранилось какао. Таким образом считается, что его использовали еще начиная с XVIII века до нашей эры. Однако тогда применяли не какао-бобы, а сладкую мякоть плодов, из которой в тропических странах и сегодня готовят подобие браги.

Индейцы майя считали какао священным и использовали его в церемониях, посвященных богам, и в свадебных обрядах. Ацтеки с XIV века почитали какао как подарок бога Кетцалькоатля. Они же использовали бобы какао в качестве эквивалента денег. Ацтеки из какао готовили и напиток, но он был на вкус совсем не такой, как мы пьем сейчас. Он был не сладким, зато с добавлением пряностей. В его состав входили вода, какао, маис, ваниль, острый перец и соль, а пить его могли только знатные люди.

Европейцы впервые познакомились с какао, когда начали завоевание Америки. Люди Кортеса в сокровищнице Монтесумы II, последнего вождя ацтеков, нашли бобы какао, которые были собраны у населения в качестве налогов. Потом испанцы узнали о плодах и напитке от ацтеков, и уже в середине XVI века эти сведения попали в книги о Новом Свете.

В это же время какао стали возить в Европу, но из-за длительной и опасной дороги он стоил очень дорого и был доступен лишь придворным в Мадриде. Его по-прежнему пили без сахара, но со специями – с ванилью и корицей. Только в следующем веке в какао начали добавлять сахар, и после этого напиток стал гораздо более популярен. Например, при дворе французского короля Людовика XIV горячее какао (жидкий шоколад) считалось любовным снадобьем.

До XIX века какао-бобы использовали только для приготовления напитка, измельчая их и заваривая. И только в 1828 году голландец Конрад ван Хойтен изобрел технологию извлече-

ния из какао-бобов какао-масла и какао-порошка. После этого появилась возможность делать твердый шоколад. А напиток из какао-порошка стоил дешевле, чем прежний из какао-бобов, и с этого времени какао стало распространяться во всех слоях населения.

Считается, что в 1847 году была выпущена первая плитка твердого шоколада на английской кондитерской фабрике J. S. Fry & Sons. В 1875 году Даниэль Петер из Веве добавил в число компонентов шоколада сухое молоко, и так появился молочный шоколад.

В наши дни шоколад для еды принято делить на белый, молочный и горький. Белый шоколад готовят из масла какао, сахара, пленочного сухого молока и ванилина без добавления какао-порошка, поэтому он имеет кремовый цвет (белый) и не содержит теобромину. Молочный шоколад изготавливают из тертого какао, масла какао, сахарной пудры и сухого молока. Черный (горький) шоколад делают из тертого какао, сахарной пудры и масла какао. Изменяя соотношение между сахарной пудрой и тертым какао, можно изменять вкусовые особенности получаемого шоколада – от горького до сладкого. Чем больше в шоколаде тертого какао, тем более горьким вкусом и более ярким ароматом обладает шоколад.

Уже с XVII века в Новом Свете стали появляться плантации деревьев какао, на которых трудились африканские рабы. Сначала основными центрами производства были Эквадор и Венесуэла, потом Белем и Сальвадор в Бразилии. В наши дни какао выращивается практически во всех субэкваториальных странах, лежащих между 20° северной и южной широты (там, где теплый и влажный климат). В субэкваториальной Африке собирают 69 % мирового урожая бобов какао. Самый крупный производитель – Кот-д'Ивуар (около 30 % годового урожая). Другие экспортеры: Индонезия, Гана, Нигерия, Бразилия, Камерун, Эквадор, Доминиканская республика, Малайзия и Колумбия.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.