

*Карманный
целитель*



Юрий Константинов

**КОФЕ, КАКАО
ШОКОЛАД**
ВКУСНЫЕ ЛЕКАРСТВА



Юрий Константинов
Кофе, какао, шоколад.
Вкусные лекарства
Серия «Карманный целитель»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=9753906

*Кофе, какао, шоколад. Вкусные лекарства: ЗАО Издательство
Центрполиграф; Москва; 2014
ISBN 978-5-227-05373-2*

Аннотация

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	8
В Европе не растет кофе	9
Заокеанский гость (какао и шоколад)	16
Конец ознакомительного фрагмента.	20

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 законовевов 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 пытались 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 кофеен», 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 кофеен, 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 был 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 с 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 получают, 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 неде-

ли (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 какаоветла).

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 извлечения 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 теобромина. 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.