

Kendi Çikolatamızı Yapalım!

Çikolatayı kim sevmez ki! Peki, çikolatayı kendiniz yapmak ve sevdiklerinizle paylaşmaya ne dersiniz? Hemen başlayalım! Ama önce çikolatayı ilk kez kimler bulmuş, onu öğrenelim...

Çikolata, kakao bitkisinin tohumlarından elde edilir. Araştırmalarda elde edilen bulgulara göre kakaoyu ilk olarak Olmekler keşfetmiş. Olmekler, MÖ 1500'lü yıllarda Meksika Körfezi'nde bulunan Yucatan Yarımadası'nda yaşıyorlarmış. Çok uzun yıllar sonra bu bölgenin egemenliği Mayalara geçmiş. Mayalar kakao tohumundan çikolata elde eder ve bunu sıcak içecek olarak içerlirmiş. Çok şaşırtıcı değil mi? Çikolatanın bilinen ilk hali sıcak bir içecekmiş. Üstelik içine kırmızıbiber de katılmış!

Mayalardan sonra bölgenin egemenliği Tolteklere, ardından da Azteklere geçmiş. Aztekler kakao ağacının güç ve bilginin simgesi olduğuna inanırlar, içenlerin akıllı olacağını düşünürlermiş. Aztekler de çikolatayı içiyorlarmış ama soğuk olarak! Çikolatanın saf hali acı olduğundan içerken içine bal katarlarmış.

Kristof Kolomb Amerika'yı keşfettiğinde kakao tohumlarıyla da ilk kez karşılaşmış. Bu tohumları ve çikolata içeceğini İspanya'ya getirmiş. Bu değerli tohum o zamanlarda para yerine de kullanılıyormuş. Ayrıca Hernando Cortez adlı kaşif çikolatayı İspanya'da içice tanıtmış. Kakao bitkisi Güney Amerika'nın farklı bölgelerinde, ardından da Afrika'da yetiştirilmeye başlamış. Günümüzde

dünyanın en büyük kakao üreticisi olan ülke, Afrika'da bulunan Gana.

Çikolata merakı 1600'lü yıllarda İtalya ve Fransa'ya da yayılmış; ardından da Avusturya ve İngiltere gelmiş. 1700'lü yılların sonunda çikolata tüm Avrupa ülkelerinde bulunabiliyormuş. Ancak hâlâ içecek olarak! Uzun süre içecek olarak tüketilen çikolata, 1800'lü yılların başında Hollandalı Johannes van Hauten tarafından katı hale getirilmiş. 1842 yılında ilk katı çikolata satılmaya başlanmış. Türkiye'de de ilk çikolata fabrikası 1924 yılında İstanbul'da kurulmuş.



Malzeme



Çikolata

Çikolata yaparken pastanelerde satılan ve "küvertür" adı verilen bir çikolata çeşidi ya da bakkallarda satılan çikolataları kullanabilirsiniz. Renkli ve farklı tatlarda çikolata yapmak için sütlü, bitter ve beyaz çikolata kullanılabilir.



Çikolata kalıpları

Çikolatalarınıza şekil vermek için şekilli buz kalıplarını kullanabilirsiniz.

Eritme kapları

İç içe koyulabilecek iki tencere



Dolgu malzemeleri

Meyve püreleri, badem, fındık, ceviz, pudra şekeri



Temiz bir suluboya fırçası



Başıyoruz!



Çikolatamızı Eritelim

Tencerelerin büyük olanına su koyun ve kaynatın. Su kaynayınca altını kapatın. Küçük olan tencereye de çikolatayı

koyun. Küçük tencereyi sıcak su dolu tencerenin içine yerleştirin. Bu işlemi ocak açıkken kesinlikle yapmayın. Çikolata sıcaklığın etkisiyle erimeye başlayacak. Ancak çikolatanın asla su ve ateşle doğrudan temas etmemesi gerekiyor. Erimesini kolaylaştırmak için çikolatayı karıştırın. Sonuçta çikolatanın çok koyu bir sıvı haline gelmesi gerekiyor. Bunun için de büyük tenceredeki suyun hep belirli bir sıcaklıkta olması önemli. Soğuyan suyu ayrı bir yere alarak ısıtabilirsiniz.

Çeşit Çeşit Çikolata

Buzluktan çıkardığınız kalıbın içine badem, fındık, meyve püresi gibi dolgu malzemelerinden istediklerinizi koyun. Daha sonra bu malzemelerin üzerine de fırçayla çikolata sürün. Çikolata katılınca bu işlemi bir kez daha tekrarlayın. Şimdi kalıbı yine buzluğa koyun. Çikolatanın kalıptan taşmamasına dikkat edin.



Kalıbı Çikolatayla Sıvayalım

Erimiş çikolatayı suluboya fırçası yardımıyla buz kalıbının içine sürün. İçi çikolatayla sıvanmış kalıbı buzluğa koyarak 15 dakika bekleyin.



İşte Benim Çikolatam!

Yarım saat buzlukta kalan çikolatalarınızı çıkarın. Kalıpları ters çevirerek üstlerine hafifçe vurun. Çikolatalar kalıplardan yavaşça dökülecek. Bunları dikkatle tutarak bir tabağa alın. Dikkat edin, elinizde çok tutarsanız çikolata hemen erir.

Artık çikolatanızı sevdiklerinize ikram edebilirsiniz! Afiyet olsun!

Burcu Meltem Arık
Çizimler: Bengi Gençer

Kaynaklar:

<http://www.fieldmuseum.org/chocolate>

Chef's İstanbul Yemek ve Pastacılık Kursları, Çikolata Kursu Notları