

Горячий шоколад - напиток настоящих гурманов | Chocolat chaud: une boisson des vrais gourmands

Auteur: Азамат Рахимов, [Женева](#) , 16.01.2012.

Чашка горячего шоколада со взбитыми сливками (© Wikipedia)

Хорошо знакомый напиток далеко не так прост, как может показаться на первый взгляд. Чтобы разобраться в тонкостях его приготовления и оттенках вкуса, мы отправились по самым разным кафе Швейцарии.

Chocolat chaud n'est pas si simple comme on en pense. Pour découvrir les nouveaux goûts nous vous invitons à visiter quelques cafés suisses.

Chocolat chaud: une boisson des vrais gourmands

И чтобы быть подготовленными к нашему небольшому путешествию, вспомним с чего все начиналось. Первым из европейцев напиток попробовал Эрнан Кортес: ему преподнесли золотую чашу со взбитой массой из какао-бобов с ванилью, перцем чили и специями. Похоже, что вкус ему понравился: он привез с собой в Старый Свет не только какао бобы, но и рецепт приготовления холодного лакомства. Именно охлажденным предпочитали его вкушать древние индейцы, верившие в чудодейственную силу напитка даровать молодость, здоровье и мудрость, которыми был так славен великий вождь ацтеков Монтесума II. Кстати, именно на эти качества делает упор и современная реклама.

«Сувенир», привезенный Кортесом из Нового света, в скором времени обрел огромную популярность в Европе, где его стали подавать горячим, а с восемнадцатого века придумали разбавлять молоком. В промышленных масштабах какао-массу для напитка стали производить находчивые итальянцы. В своей любви к шоколаду признавались не только придворные, но и короли. Мария-Терезия Австрийская не стеснялась признавать, что в своей жизни она любит больше всего «шоколад и своего мужа», которым, напомним, был один из самых известных самодержцев Европы король-солнце Людовик XIV. Он бы очень удивился, если бы увидел, каким привыкли воспринимать этот напиток мы.

К началу девятнадцатого века в одном только Париже работало 500 заведений, где можно было попробовать шоколад. Неудивительно, что и консервативные англичане поддались искушению (а кто сможет устоять?) и на время сменили чайные клубы на

кофейные салоны.

В это время горячий шоколад уже значительно подешевел и даже стал доступен детям. Напиток был достаточно густой и жирный. И, хотя в него уже давно не добавляли острого перца, шоколад, по оставшимся свидетельствам, был довольно терпким и горьким. Добавление горячего молока сделало его легче и воздушнее, а добавление ванили и сахара сильно изменило вкусовые качества продукта. И как раз в середине девятнадцатого века любители шоколада разделились на пуристов и новаторов: последние перемешивают в молоке тертый порошок какао с ванилью и сахаром. В России такой напиток принято называть какао. Второй вариант приготовления отсылает нас еще к самым ранним рецептам: специально приготовленная какао-масса, смешанная с какао-маслом, растапливается и подается небольшими порциями с обязательным стаканом холодной воды. Только так себе представляли шоколад в середине позапрошлого столетия. О съедобных плитках шоколада не могло быть и речи. А самой последней тенденцией в мире райского продукта стал концепт [сыроедения](#). Последователи этого направления в еде уверены, что любая термическая обработка натуральных продуктов вредит их качествам. Надеемся, они понимают, какого удовольствия себя лишают, ведь, чтобы приготовить горячий шоколад по любому из двух рецептов, необходимо, чтобы какао-бобы прошли обязательный трехступенчатый процесс ферментации, обжарки и помола.

Оставим любителей сыроедения и отправимся пробовать горячий шоколад в швейцарских кафе. В ресторан при отеле [Beau Rivage](#) в Женеве лучше всего ходить всей семьей. На выходных здесь организуют для вас специальную программу: зал ресторана превратится в царство шоколада, где вам предложат на выбор горячий шоколад или привычное какао. Дети смогут искупать в шоколадном фонтане фрукты и попробовать разнообразные изыски кондитерского искусства. Израэль Беньяр в интервью газете *Le Temps* рассказал, что эту идею он с большим успехом протестировал в Бостоне, и теперь второй год подряд радуется женевских гурманов.

Если вам придется улететь из аэропорта Цюриха, обязательно загляните в небольшой [шоколад-бар](#), открытый не нуждающейся в представлении компанией Lindt. Здесь под чутким руководством мастеров шоколадного дела готовят горячий шоколад из различных сортов, с добавлением многочисленных натуральных добавок, сливок и орехов. Любители открывать для себя новые вкусы точно найдут здесь много необычного. Не бойтесь экспериментировать.

Шоколадная фабрика [Villars](#) открыла во Фрибурге новое шоколад-кафе Swiss Chocolate Café, которое располагается при фирменном магазине компании. Местные мастера шоколадоварения уверены, что горячий шоколад должен подаваться с молоком, таким, каким мы его помним с детства.

Похоже, что владельцы совсем небольшого и очень симпатичного кафе в Старом городе Женевы *Théière qui rit*, росли вместе с мастерами фабрики Villars. Горячий шоколад, а точнее, какао, вам подадут в небольших металлических чайниках в атмосфере домашнего гостеприимства. По желанию можно добавить взбитые сливки и немного специй по старому венскому рецепту.

А вот Патрик Карвальо, создатель и идейный вдохновитель шоколад-кафе в Нионе, сохранил с детства совсем другие воспоминания: «Добавлять в горячий шоколад

молоко? Никогда! Этим занимаются только еретики», - выразил он свои убеждения в интервью газете Le Temps. Если вы разделяете его взгляды, то отправляйтесь в Нион, чтобы познакомиться с его консервативными способами приготовления горячего шоколада.

Но какими бы ни были вашими предпочтения и вкусы, мы все же надеемся, что вы разделяете нашу страсть к шоколаду и обязательно отправитесь в небольшое путешествие по шоколадным местам Швейцарии. Если же у вас есть любимое кафе, о котором вы бы хотели, чтобы мы рассказали, оставляйте свои пожелания в комментариях к статье или на нашей странице в [Facebook](#).

[Женева](#)

Source URL:

<https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/goryachiy-shokolad-napitok-nastoyashchih-gurmanov>