

[Главная](#) > Сырой шоколад – новая швейцарская мода?

Сырой шоколад – новая швейцарская мода? | Chocolat dans un état cru, nouvelle tendance gastronomique?

Автор: Ольга Юркина, Женева, 12. 05. 2011.



Шоколад, единственный и неповторимый?

Концепт сыроедения постепенно распространяется на какао-бобы, причем довольно успешно. Угроза сладкому швейцарскому искушению, здоровое питание будущего или каприз момента? | La mode de manger cru se répand sur beaucoup d'aliments, mais qui pouvait imaginer qu'elle touchera aussi au... chocolat, une tradition millénaire? Caprice du moment ou bien une alternative saine pour le futur: le chocolat tout cru.

Кто, казалось бы, посмеет замахнуться на священное лакомство, доставшееся Старому свету в наследство от индейцев? Если история рецепта из молотых бобов какао и всего, что туда добавляли на протяжении тысячелетий, постепенно затушевывается в памяти человечества, никто не сомневается в подлинности того шоколада, который мы привыкли есть и любить. Какими бы способами не готовили майя и затем ацтеки свой божественный напиток, представления о традиционном шоколаде – таком, каким его знает Европа, – крепко укоренились в нашем сознании.

И вот, в это незыблемое царство шоколадных традиций – горьких, сладких, молочных, темных, – произошло неожиданное вторжение. Для одних – кощунственное и непростительное, для других – спасительное и многообещающее. Принципы сыроедения, столь популярной тенденции в современной гастрономии, распространились на шоколад. Новый способ приготовления и поедания какао-бобов настолько революционный и провокационный, что, кажется, удивил бы изобретателей шоколада индейцев. Однако достоинства и полезные свойства известного продукта в сыром виде уже привлекли к нему немало поклонников.



Как известно, традиционный шоколад с давних пор изготавливается в несколько этапов, самые важные из которых – ферментация какао-бобов, обжарка и помол. Для сырого шоколада, по словам его производителей, сушеные бобы какао ни в коем случае нельзя оставлять ферментироваться, а тем более жарить. Ведь, согласно философии сыроедения, любая тепловая обработка вредит питательным свойствам продукта. Поэтому сырое какао подвергается воздействию только низкой температуры – не более 45 градусов.

Плоды шоколадного древа (histoire-de-chocolat.blogspot.com)

Какао-бобы богаты магнием, флавоноидами и полифенолами – лучшими антиоксидантами клеток, чем знаменитые красное вино, зеленый чай, плоды асаи и ягоды годжи. Одним словом, для здоровья и молодости организма, если верить адептам сыроедения, нельзя придумать более стимулирующего и благотворного средства, чем шоколад в сыром виде, то есть его первоначальные ингредиенты – в первозданном.

Первые марки такого шоколада появились в США и оттуда распространились в англоязычные страны, постепенно завоевав и франкоязычное пространство. На данный момент самые известные и – вкусные (ибо сырое какао надо уметь готовить) – канадский Choconat и французский Rraw, создание большого поклонника сырого питания Фредерика Марра. В его коллекции, постоянно пополняющейся, – можно найти плитки с ароматами чая Дарджилинга, кокосового ореха или меда с пыльцой. Интригует? В скором времени планируется выпуск гаммы чистых вкусов – на основе какао с плантаций Мадагаскара и Сан-Томе.

Фредерик Марр, как истинный французский шеф-повар, смело идет навстречу эксперименту, руководствуясь неизменными правилами сыроедения, в том числе – принципами экологического и устойчивого развития во всех отношениях. Конечно, у сырого шоколада не такая нежная текстура, как у того, к которому мы привыкли, однако все больше сладкоежек не выдерживают искушения произведениями Rrraw, если верить основателю.



Дабы не перечить концепту сыроедения, из производства сырого шоколада требуется изгнать сахар и жиры. Непростая задача, если вспомнить, что именно терпкий вкус шоколадного напитка ацтеков отпугнул первых европейцев, попробовавших его. Именно сахар и ароматная ваниль, которые, согласно исторической версии, добавили испанцы в шоколад, сделали его тем, чем он стал. Какими же средствами подсластить какао-бобы, не нарушая правил сыроедения? Оказывается, сиропом агавы или клена, медом, финиками или другими сухофруктами. В некоторых случаях допускается к делу и тростниковый сахар. Звучит и в самом деле аппетитно.

Кулинарные изыски от Rrraw (rrraw.fr)

Но – возмущаются пуристы шоколада, а с ними и директор швейцарской фабрики Villars, ревностно соблюдающей традиции, – разве в этой смеси осталось что-то от настоящего шоколада? «Ересь, – не скрывает негодования Александр Сасердоти в интервью журналу Le Temps. – Какао необходимо ферментировать, обжарить, чтобы оно раскрыло все свои ароматы».

Аргумент сыроедов – якобы, сырой шоколад возвращает нас к древней индейской традиции, первозданному шоколадному счастью да и здоровью к нему в придачу, – рассыпается на фоне исторической правды.



Первые рецепты шоколада, если копнуть глубже, принадлежали племени ольмеков и были придуманы 800 лет до н.э.. Еще предшественники майя оставляли бобы какао бродить под банановыми листьями, затем обжаривали их и растирали на примитивных «жерновах» между двумя камнями. Затем в какао-массу добавляли теплую воду и специи, в том числе, красный перец, пришедшийся не по вкусу испанскому конкистадору Эрнану Кортесу и замененный ванилью. Однако на процесс обжаривания какао-бобов за все время существования шоколада, кажется, никто не вздумал посягнуть. Что

говорить, если еще мудрые цивилизации предпочитали жарить какао для изготовления шоколада, может быть, не стоит заново изобретать колесо?

Шоколад с медом и пыльцой: вкуснее, чем с сахаром? (rrraw.fr)

Тем не менее, количество поклонников сырого шоколада и блюд из сырого какао, как и других сырых блюд, растет. В том числе, и в такой традиционно-шоколадной стране, как Швейцария. Впрочем, один из главных здешних глашатаев сырого питания, - Эми Вебстер, давно обосновавшаяся в Морже, по происхождению – американка. Но среди ее почитателей и посетителей мастер-классов немало швейцарцев. По мнению Вебстер, недавно издавшей новую книгу рецептов, ничто не мешает сделать тирамису, кекс, мусс и даже торт из сырого шоколада.

Правда, экзотика остается дорогим удовольствием. И в данном случае, сложно удержаться от вопроса: а стоит ли? И не предпочесть ли альтернативным изыскам старый добрый шоколад, прошедший проверку цивилизациями и временем?

[Сайт Эми Вебстер: сыроедение](#)

[Rrraw: шоколад в сыром виде](#)

[Продукты-антиоксиданты](#)

[Choconat](#)



Добавить комментарий

Пожалуйста, [войдите](#) или [зарегистрируйтесь](#) , чтобы отправить комментарий
