

i quaderni dell'



Officina e Biblioteca
del Giocattolo.

Speciale Cioccolato

Viva la Pasqua!

Curiosità

Tip Riciclosi

Disegni da colorare

Storie

Giochi

Ricette

Che buona la cioccolata!

Cacao, cioccolato o cioccolata? Un po' di chiarezza...

- ✓ Il cacao è una pianta
- ✓ Il cioccolato si ottiene dalla lavorazione della polvere del frutto del cacao con lo zucchero e altri ingredienti (es. la vaniglia)
- ✓ La cioccolata è la bevanda che si ottiene dal cioccolato in polvere



un gustoso amico da conoscere

Il nome dallo strano significato

Per i botanici, la pianta del cacao è denominata *Theobroma cacao*, un termine greco che significa “nutrimento per gli dei”

Non un albero ma un arbusto

La pianta di cacao è un arbusto che produce frutti simili a piccoli meloni, che contengono fino a 20-40 semi di cacao. Questi semi, chiamate anche fave, vengono fatti fermentare, seccare al sole e dopo vengono tostati. Dopo la tostatura i semi sono pronti per essere macinati ottenendo così la polvere di cacao ad uso alimentare.

Preferisce il caldo

Nonostante le sue origini amazzoniche, quasi il 70% del cacao proviene dall'Africa. La Costa d'Avorio è il più grande produttore, poi ci sono il Ghana e l'Indonesia.

Un po' di storia

Xocoatl era il nome dato dal popolo degli Aztechi a una bevanda a base di cacao, schiumosa, grassa e amara. Nella bevanda venivano aggiunti anche il peperoncino e altre spezie.

Il burro di cacao

Il burro di cacao è l'altro prodotto che si ricava dai semi - o meglio, dalle fave - della pianta del cacao. Per ottenere questo prodotto, dopo la fermentazione e l'essiccazione delle fave, queste vengono spremute ottenendo la separazione della parte grassa, cioè il burro di cacao, dalla parte solida che diventerà la polvere di cacao



Curiosità



Utilizzo

Il cacao e il burro di cacao vengono molto utilizzati non solo in pasticceria ma anche nella cosmesi per la produzione di prodotti di bellezza.

Il cioccolato bianco

Tecnicamente non potrebbe essere definito "cioccolato", visto che non contiene fave di cacao, ma si ottiene miscelando burro di cacao, latte o derivati e zucchero.



Il Gianduiotto

fu un'invenzione torinese: nel 1806 era difficile rifornirsi di cacao a causa del blocco alle importazioni che aveva imposto Napoleone, così alcuni cioccolatieri pensarono di miscelarlo con le nocciole piemontesi.

Cacao come moneta

Gli indigeni del Centro America usavano i frutti della pianta di cacao e i suoi semi come moneta di scambio: ad esempio un coniglio costava 8 semi, per comprare uno schiavo ne servivano 100



La leggenda della pianta del cacao

Una leggenda narra che, in tempi molto lontani, nelle terre di Abya Yala - che è il nome che i territori del Centro America aveva prima della conquista da parte degli Europei - visse il dio-re Quetzalcoatl

Quetzalcoatl era un dio buono, alto, di pelle chiara, con capelli neri e una lunga barba. Era venuto dalle Terre d'Oriente ed aveva insegnato agli uomini le leggi e la saggezza.



Le terre di Abya Yala erano molto fertili: vi crescevano fiori e frutti in abbondanza e senza alcuno sforzo per i suoi abitanti. Il mais, il cotone e prodotti della terra fornivano ciò che era necessario al popolo e nessuno soffriva la fame.

Ma i confini del regno erano minacciati ai nemici. Quetzalcoatl dovette partire per la guerra così affidò alla bellissima principessa sua sposa la custodia della ricchezza di quel regno prospero e pacifico.

In assenza di Quetzalcoatl, la città fu assalita dai nemici: essi avevano sentito parlare di una grande ricchezza nascosta e volevano costringere la principessa a rivelare loro dove si trovasse. Non avevano capito che il tesoro del regno era rappresentato proprio dalle fertili terre del regno!

La coraggiosa principessa non rivelò il segreto e così fu uccisa.

La leggenda narra che dal sangue versato nacque la **pianta del cacao**, il cui frutto nasconde un tesoro di semi amari come le sofferenze dell'amore, forti come il coraggio, rossi come il sangue.

Quando il re Quetzalcoatl tornò alla sua città, seppe della triste fine della sua sposa e delle sofferenze che avevano patito i suoi sudditi per mano dei violenti nemici, perciò volle far dono agli uomini di quella pianta che era nata dal sacrificio della sua amata principessa.

Quetzalcoatl pian piano si ammalò per il dolore della perdita della sua sposa tanto da desiderare di abbandonare il regno e andarsene per mare. Così, su una zattera fatta di serpenti intrecciati, affrontò il grande mare nel quale scomparve.

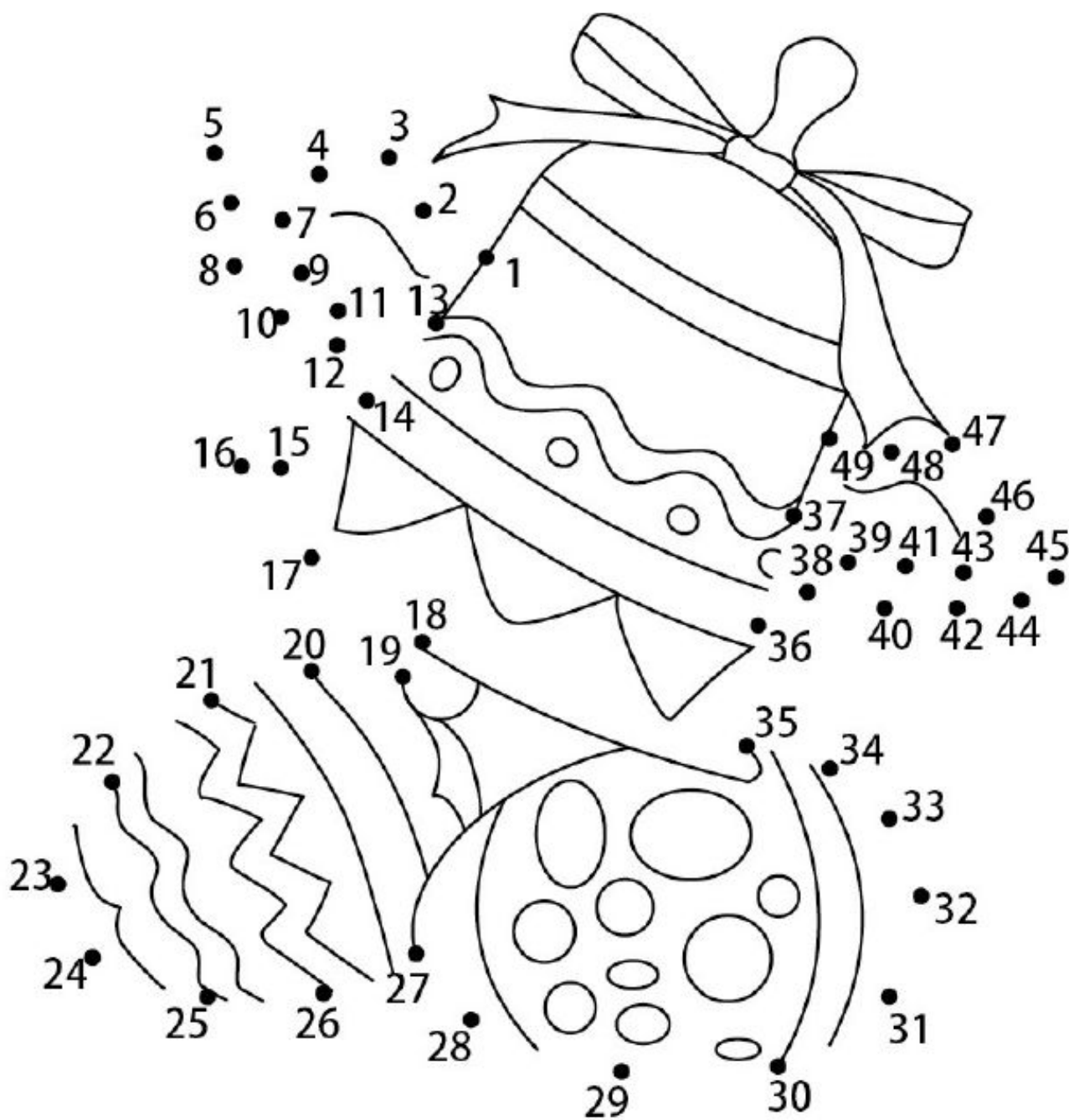
Prima di partire, però, promise che un giorno sarebbe tornato su di un grande vascello dalle ali bianche, per governare di nuovo nella gioia e nella saggezza il suo immenso regno.



Per i piu' piccoli



Stampa la pagina e poi divertiti a unire tutti i puntini dal n. 1 al n. 49. Scoprirai il disegno misterioso che potrai colorare come più ti piace!



Colora

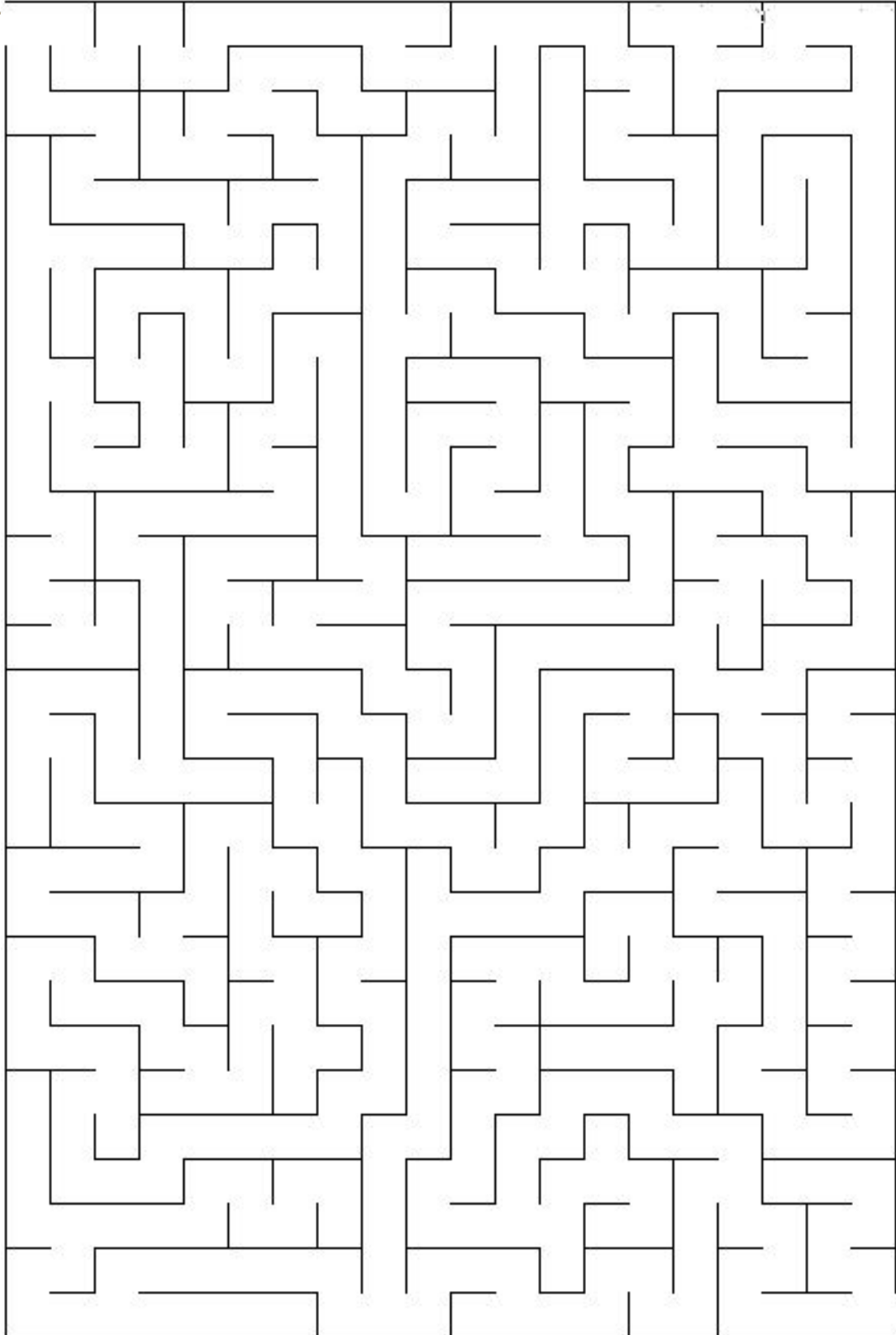


La chiocchia e le uova



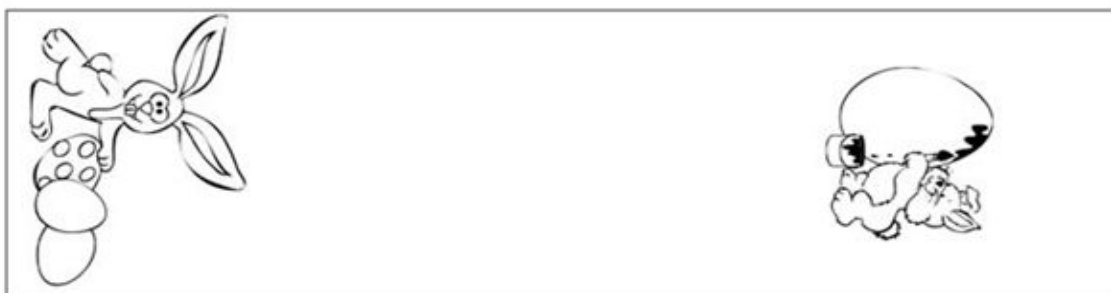
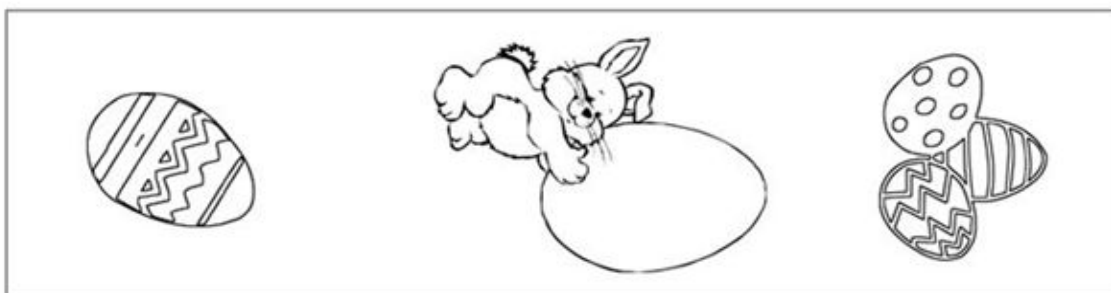
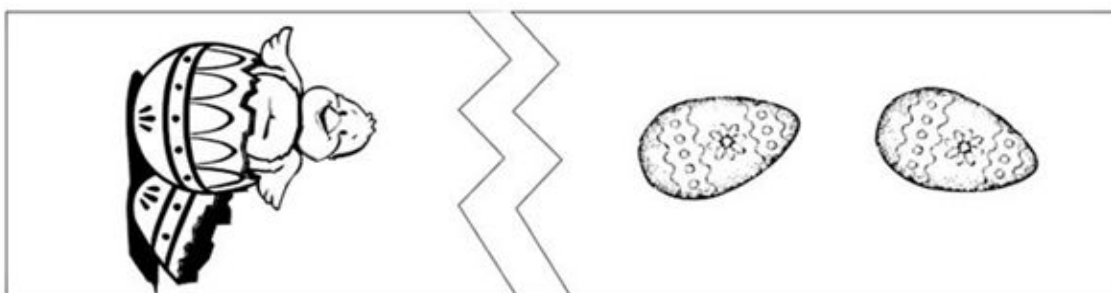
Aiuta Mamma Chiocchia a raggiungere le sue uova!

Attenzione: il percorso è proprio difficile!



Fai da te - Segnalibri per tutti

Stampa la pagina, incollala su un cartoncino, colora i segnalibri come preferisci poi ritagliali. Avrai 4 bellissimi segnalibri che potrai usare per i tuoi libri o regalare ai tuoi amici!



Ricetta dell'uovo di cioccolato



Ciao, oggi ti svelo come fare in casa tutte le uova di cioccolato che vuoi! E' facile. Basta avere gli ingredienti giusti e seguire la ricetta!

Occorrente

- Una pentolina abbastanza capiente
- Una spatola per mescolare
- 500g di cioccolato a scelta
- Un termometro per dolci
- Una ciotola per appoggiare l'uovo
- Guanti da cucina
- Un palloncino piccolo



- In una pentolina abbastanza capiente fai sciogliere il cioccolato fino a che non raggiunga i 37gradi (*attenzione!! Il cioccolato deve essere appena cremoso ma non deve mai bollire, perciò controlla con il termometro da cucina che non si riscaldi troppo!*).
- Togli la pentola da fuoco e gonfia un palloncino fino alla dimensione desiderata per l'uovo che vuoi ottenere. Chiudilo facendo un nodino. Ungi con un goccio di olio la sua superficie.
- Ricontrolla la temperatura della cioccolata e con molta attenzione, fai roteare il palloncino gonfio all'interno della pentola, in modo che si cosparga completamente di cioccolato.
- Dopo averlo fatto raffreddare in frigo, poggiato su una tazza o ciotola, ripeti l'operazione due o tre volte, a seconda dello spessore desiderato. Infine fai un piccolo foro nel nodo del palloncino, stringendo con le dita per fare uscire l'aria poco alla volta ed evitare lo scoppio. Quando il palloncino si sarà sgonfiato e si sarà staccato dalle pareti dell'uovo potrai estrarlo e la tua creazione sarà pronta.

Facile no?

Cosa farne della carta delle uova di Pasqua? E' così bella, allegra, luccicosa e colorata che è proprio un peccato buttarla via. Mina Risparmina ci darà di certo qualche buona idea per riutilizzarla e farne qualcosa di molto carino, divertente aiutando l'ambiente!

Io riuso, riciclo, risparmio e aiuto la Natura!



i consigli di **Risparmina**

Addobbi per Natale

Perché non usare la carta dell'uovo di Pasqua per fare gli addobbi di Natale? E' un'idea fantastica usare a carta dell'uovo di Pasqua ... a Natale! Si possono fare coccarde, fili sottilissimi colorati (tipo capelli d'angelo) da mettere sull'albero, fiocchi e ghirlande che profumeranno anche di cioccolato.

Copertine per libri e quaderni

Altro riutilizzo semplice semplice è quello di farne copertine impermeabili per libri e quaderni. Prova a ricoprire il libro o il quaderno delle ricette della tua mamma: vedrai che così sarà protetto da macchie e schizzi!

Abiti e maschere per Carnevale

Con la carta dell'uovo di Pasqua si possono realizzare mille accessori per il Carnevale: travestimenti da super eroi o principesse, cinture e corone (ritaglia del cartoncino abbastanza flessibile per poterlo piegare e incolla sopra cuori, stelle, simboli ricavati dalla carta argentata), bacchette magiche, mascherine, e usando la foratrice puoi fare anche dei coriandoli lucenti.

Fodera per scatole e cassetti

Cerca una scatola anonima e bruttina (magari una di quelle per le scarpe) e rivestila con la carta dell'uovo di Pasqua: diventerà la scatola preziosa dove conservare i tuoi segreti!

