



CHOCOLATE, UN VÍNCULO AL PASADO

POR NORMA E. PÉREZ

CHOCOLATE, UN VÍNCULO AL PASADO

POR NORMA E. PÉREZ



¿Sabías que los Mayas tenían un dios del cacao llamado Ek Chuah? ¿O que los Aztecas valoraban más los granos de cacao que el oro?

Realmente no sabemos exactamente quién comenzó a usar primero el cacao para hacer chocolate. Lo que sí sabemos es que los Olmecas, la primera civilización en México, lo usaban en rituales religiosos y en bebidas medicinales.

Amplify Atlas™

Amplify Education, Inc.
55 Washington Street
Suite 800
Brooklyn, NY 11201
www.amplify.com

© 2020 Amplify Education, Inc. All rights reserved.

No part of this publication may be reproduced, transmitted, transcribed, stored in a retrieval system, or translated into any other language in any form or by any means without the written permission of Amplify Education, Inc.

Chocolate, un vínculo al pasado

Level V

Author: Norma E. Pérez

Image Credits

Cover: PixieMe/Shutterstock; p. 2 and 3: Andrei Minsk/Shutterstock; p. 4: Top, Left to Right: Daniel Peter: public domain; Coenraad J. van Houten: public domain; Frame Art/Shutterstock; Bottom, Left to Right: Henri Nestlé: public domain; Milton Hershey: Everett Collection/Shutterstock; Frame Art/Shutterstock

ISBN: 978-1-952354-63-2

Printed in the United States of America

Más tarde, los Mayas, que vivieron en la misma zona que los Olmecas hace unos 1.500 años, **valoraron** mucho el uso del chocolate. Lo ofrecían a sus dioses, lo usaban en matrimonios, funerales y festivales. Una vez al año, se reunían para agradecer al dios del cacao, Ek Chuah.

¿Cómo preparaban el chocolate? Los Mayas separaban las **semillas** de cacao de la pulpa y las colocaban en un lugar oscuro para hacerlas **fermentar**. Después, las ponían al sol para secarlas y luego tostarlas sobre un fuego abierto. Una vez que las semillas se descascaraban, estaban listas para ser **molidas** en una piedra plana llamada metate hasta quedar como una pasta. Sazonaban la pasta con chile y flores. La pasta endurecida se mezclaba con agua y se vertía la mezcla de un recipiente al otro.

Siguiendo el ejemplo de los Mayas, el chocolate se consumió solo como bebida hasta mediados de 1800.



Fueron los Mayas quienes les enseñaron a los Aztecas cómo usar los granos de cacao para hacer chocolate. Durante la conquista española de los Aztecas, entre las muchas cosas que los conquistadores llevaron a España, estuvo el chocolate.

Primero, los españoles intentaron imitar la bebida de chocolate de los Aztecas, pero pronto se dieron cuenta de que agregando azúcar o miel les parecía más apetitosa.

El chocolate tardó algunas décadas en salir de España y llegar al resto de Europa. Por mucho tiempo fue considerado un **lujo** muy caro y solo estaba destinado a los ricos y a la realeza.



Daniel Peter



Coenraad J.
van Houten

En la historia del chocolate hubo varios eventos críticos que permitieron que el chocolate fuera más fácil de producir y accesible para un mayor número de personas.

Por ejemplo, la prensa de Coenraad J. van Houten eliminó la mayor parte de la manteca de cacao de las semillas trituradas, dejando un chocolate en polvo. Este desarrollo condujo a la producción de chocolate sólido.

En Suiza, Daniel Peter descubrió que al agregar leche condensada, una receta desarrollada por Henri Nestlé, podía crear chocolate con leche.

En 1890, Milton Hershey estaba decidido a producir chocolate de forma masiva. Logró este objetivo cuando abrió la Hershey Chocolate Company en Hershey, Pennsylvania.

El chocolate se ha ido desarrollando a través de los años y se ha convertido en un alimento básico en nuestra sociedad. Aunque ya no se usa para complacer a los dioses o como moneda, el chocolate vincula nuestro mundo moderno con el ancestral.



Henri Nestlé



Milton Hershey

Glosario

Fermentar

verbo

dejar reposar algo hasta que su sustancia se transforme.

Lujo

sustantivo

algo que tiene mucha riqueza y valor, como el oro.

Molido

adjetivo

transformar de un material sólido a polvo o a pequeñas partículas.

Semilla

sustantivo

fruto de un vegetal que tiene un germen que se puede plantar para cultivar una nueva planta.

Valorar

verbo

reconocer el mérito o importancia de una cosa.

Level V

Informational

Chocolate, un vínculo al pasado

Total Running Words: **464**

Published and distributed by **Amplify.**