

الكاكاو.. مسحوق السعادة وجبة لرواد الفضاء





الشارقة: أحمد النجار

ظهرت حبوب الكاكاو لأول مرة في أمريكا اللاتينية بين عام 1100 و 1400 قبل الميلاد، ويعود تاريخ ظهور الشوكولاتة إلى حوالي 4 آلاف سنة. واعتمدت في البداية كمشروب روحاني مر المذاق مخالف تماماً للطعم الحلو واللذيذ الذي نتمتع به حالياً، وكشفت أبحاث علماء الأنثروبولوجيا المعاصرين، أن الشوكولاتة التي تشتق من الكاكاو، ظهرت لدى ثقافات ما قبل الأولمك بأمريكا الوسطى.

فيما أكدت دراسات حديثة أن الأشخاص الذين يتناولون ما يعادل قطعتين من الشوكولاتة التقليدية يومياً، أقل عرضة للنوبات القلبية والسكتات الدماغية. ووجدت الدراسة أن هؤلاء أقل عرضة بنسبة 11 % للإصابة بنوبة قلبية أو سكتة دماغية، وأقل ب 25 % عرضة للموت بأمراض القلب والأوعية الدموية، وذلك مقارنة بمن يتناولون كمية قليلة من الشوكولاتة أو لا يتناولونها مطلقاً

ووفق باحثين، فإن رائحة الشوكولاتة تساعد على إفراز موجات في المخ، تسمى بموجات «ثيتا»، وتساعد هذه الموجات «M & M» على إعطاء شعور بالاسترخاء والتقليل من الإحساس بالتوتر والضغط العصبي، ويشار إلى أن شوكولاتة تعتبر وجبة خفيفة لرواد الفضاء، وحُمل هذا النوع من الشوكولاته على متن المكوك الفضائي في العام 1981، واصطحبه رواد الفضاء بمثابة وجبة خفيفة في الفضاء لأكثر من 130 مرة

وتعتبر الشوكولاتة الداكنة من أفضل أنواع الشوكولاتة لاحتوائها على عدد أكبر من حبيبات الكاكاو الخام، فيما تؤكد تقارير طبية أن الشوكولاتة لها فوائد صحية كثيرة بوصفها تحتوي على الأحماض الأمينية، والحديد، والكالسيوم، والتي تساعد الجسم على إفراز هورمون السيروتونين، الذي يعطي حيوية للجسم، ويحد من A,C,B1,D وفيتامينات التوتر، ويحسن المزاج، مشيرين إلى أن الشوكولاتة السوداء اللون تحارب أمراض السمنة والسكري وتكافحها من خلال مادة الكاكاو الموجودة فيها، والتي تحتوي على نسبة مرتفعة من المواد المضادة للأكسدة

وفي سنة 1828، أحدث عالم الكيمياء الهولندي كونراد يوهانيس فان هوتن ثورة حقيقية في مجال صناعة الشوكولاتة عقب نجاحه في اختراع آلة ضغط الكاكاو التي ساهمت في استخراج زبدة الكاكاو من حبات الكاكاو المحمص، مخلفة مسحوقاً رقيقاً تضاف إليه بعض المكونات الأخرى لتصنع منها الشوكولاتة. وبفضل هذا الاختراع، تزايدت كمية «J.S. Fry & Sons» الشوكولاتة وتراجع سعرها مما سمح للجميع بالحصول عليها. وبحلول سنة 1847، نجحت مؤسسة البريطانية في إنتاج أول قطعة شوكولاتة، انطلاقاً من زبدة ومسحوق الكاكاو والسكر «Sons»