

## ACTIVIDAD FAMILIAR

# Y antes del chocolate... ¿Qué?

### ¿Qué necesitamos?

- Plátanos.
- Cuchillo punta redonda.
- Palitos de madera.
- Cobertura de chocolate para helado.
- Plato y vaso plástico.
- Nuez, cacahuete o almendra picada.

### ¿Cómo se hace?

1. Retira la cascara a los plátanos, córtalos por la mitad y, a manera de paleta, inserta un palito de madera a cada uno.
2. Coloca las paletas de plátano en un plato y congélaslos por una hora, aproximadamente.
3. Derrite la cobertura de chocolate a baño maría o en microondas y posteriormente colócala en un vaso plástico.
4. Toma las paletas de plátano congeladas y sumérgelas, una a una, en el chocolate derretido.
5. Rápidamente, espolvorea un poco de almendra, cacahuete o nuez sobre el plátano cubierto de chocolate.
6. ¡Listo! Ya puedes degustarlo o refrigerarlo para después.

### Información:

El cacao está fuertemente ligado a nuestro pasado y su historia comienza mucho tiempo atrás de la llegada de los españoles. Antes de que el chocolate existiera de la manera en la que hoy en día lo conocemos, la base de este producto fue muy importante para las civilizaciones mesoamericanas.

El cacao era un alimento de gran valor destinado solo a la realeza de los pueblos prehispánicos y sus semillas formaron parte de su economía al ser utilizado como moneda de cambio.

Los mayas desarrollaron un método para aprovechar el cacao como bebida: calentaban las semillas al sol o las tostaban para sacar su manteca, después las molían con un metate y un poco de agua para poder hacer una especie de pasta con la cual formaban bolas o tabletas, mismas que podían conservarse hasta por seis días antes de preparar su bebida. Para crear espuma en la bebida, pasaban el líquido de un "xicalli" a otro, que eran una especie de vasijas hechas con cáscara de coco o calabaza, o bien, batían la mezcla con un palillo teniendo como resultado una

riquísima bebida que se consumía fría.

Por su parte, los mexicas le llamaban a esta bebida “xocoatl”, palabra en náhuatl de donde surge el término “chocolate”, la cual está compuesta de las raíces “xocotl”, que significa fruta; y “atl”: agua, es decir: “agua de fruta”.

Los mexicas crearon su propia versión del “xocoatl” y a diferencia de los mayas, ellos lo condimentaron con flores aromáticas como vainilla, especias como pimienta y granos de maíz tostado. Además agregaban a la mezcla la raíz de una planta llamada “cacahoapatli” para aumentar la espuma en la mezcla, miel de abeja para endulzar, achiote para darle un color rojizo y agregaban un poco de picor con chile. A esta bebida fría le llamaron: “Atlextili”.

Con la conquista y la fusión de culturas, el cacao se transformó. Cuando los españoles lo conocieron aprovecharon su sabor para combinarlo con nuevos ingredientes y degustarlo caliente. No duraron en exportar esta deliciosa bebida al viejo continente, en donde se extendió por toda Europa y se volvió muy popular.

América aportó el cacao y la vainilla; Europa le añadió la leche y el azúcar, el Medio Oriente participó con las almendras y finalmente la India aportó la canela, lo que dio como resultado el chocolate que actualmente conocemos. Se piensa que entre 1570 y 1590 nace la palabra “chocolate” para designar las bebidas calientes del cacao.

Con estos cambios, el chocolate pudo llegar a más personas, pues ya no era considerado un alimento para las clases privilegiadas, se consumía con mayor libertad, se inventaron tecnologías para diversas preparaciones y con el ingenio de las personas se crearon maravillas con el cacao procesándolo más allá de una bebida ¿conoces algún platillo con chocolate?

Ahora te invitamos a descubrir su rico sabor en este sencillo postre que te hemos compartido.

### 3 Museos Contando Tu Historia.



[3museos.com](http://3museos.com)

# Receta:



## Ingredientes:

Blank lined area for listing ingredients.



## Preparación:

Blank lined area for describing the preparation steps.

