

Historien om belgisk chokolade – kort fortalt



De fleste steder i verden vil svaret – ikke overraskende – være chokolade, hvis du spørger folk, hvad de tænker på, når du siger Belgien. Men hvornår og hvordan blev Belgien synonym for chokolade af højeste kvalitet?

Hvor langt tilbage går historien om belgisk chokolade?

Historien om belgisk chokolade går helt tilbage til det 17. århundrede, hvor landet hørte under Spanien, og de spanske opdagelsesrejsende hjembragte kakao fra Sydamerika. På det tidspunkt var kakao en luksusdrik for de royale, adelen og kunstnere, som besøgte det kongelige hof i Bruxelles.

Faktisk kan også historien om schweizisk chokolade føres tilbage til Bruxelles. Henri Escher, der var borgmester i Zürich, besøgte i slutningen af det 17. århundrede Bruxelles, hvor han forelskede sig i den kakaodrik, han fik serveret. Han var så begejstret, at han introducerede ideen i Schweiz. Tre århundreder senere er Schweiz stadig Belgiens største konkurrent, når det handler om chokolade.

I de efterfølgende århundreder blev chokolade mere og mere populær blandt befolkningen, men det var først i anden halvdel af det 19. århundrede, at Belgien for alvor gav efter for chokoladepassionen. Belgien koloniserede Congo under Kong Leopold II's regeringstid. Her fandt Belgien egne, ubegrænsede kakaoforsyninger, hvilket var med til at placere Belgien i centrum af chokoladehandlen. I 1857 åbnede Jean Neuhaus (der sjovt nok var af schweizisk oprindelse) en farmaceutisk slikbutik i Bruxelles. Herfra solgte han bl.a. bitter chokoladeparer, og den første chokoladebutik var skabt. Omkring 60 år senere opfandt Neuhaus' barnebarn praline, da han skabte en hul chokoladeskal med en sød fyldning.

Men hvad er det, der gør belgisk chokolade så speciel, så delikat og i en klasse for sig?

Hemmeligheden er tosidet: ingredienserne og processen. Kakaoplantagens oprindelse og beliggenhed såvel som ristningen af bønnerne er alt sammen med til at afgøre smagen. Men den væsentligste årsag til den rene og fyldige kakaosmag er det faktum, at der ikke anvendes vegetabilsk forkortning **FEDT** i processen. Traditionelt blandes kakaopasta, sukker og kakaosmør i varierende mængder i belgisk chokolade. Mørk belgisk chokolade indeholder mest kakao; mælkechokolade blandes i mælk; og hvid chokolade produceres ved udelukkende at udtrække smørret fra kakaoen. På den anden side er der processen, som stadig i dag er gennemsyret af traditioner og håndværk – med et strejf af hemmeligheder.

Puratos viderefører Belgiens stolte chokoladetraditioner med Belcolade Real Belgian Chocolate, en række chokoladeprodukter med enestående kvalitet og smag.

Læs mere på <http://www.belcolade.be/>