

CHOCOLATE

UN DELICIOSO AFRODISÍACO

POR ANA QUINCOCES RODRIGUEZ

El chocolate es uno de los sabores dulces más deseados del mundo y lo ha sido durante varios siglos. Y ahora se ha convertido aún más popular desde que hemos descubierto sus beneficios de salud. El chocolate contiene más de 300 sustancias químicas, y ha sido objeto de numerosos estudios médicos.

En los últimos años, los científicos han tratado de averiguar si el consumo de chocolate también puede inspirar la pasión romántica y hasta aumentar el deseo sexual.

Las leyendas dicen que el chocolate es un poderoso afrodisíaco y la historia está llena de cuentos de figuras importantes que pusieron la reputación del chocolate a la prueba.

Montezuma supuestamente bebía 50 tazas de chocolate al día. Y como si esto fuera poco, bebía una taza adicional para aumentar su resistencia minutos antes de juntarse con sus compañeras.

Casanova, el amante más conocido de todos los tiempos, bebía chocolate diariamente para aumentar su energía amorosa. Supuestamente lo prefería sobre la champaña.

El Marqués de Sade, un autor y la inspiración del término "sádico", pedía que su esposa le enviara el chocolate a la cárcel diariamente porque no podía estar sin él.

San Valentín empezó la tradición de enviar chocolates con la idea que sus propiedades del chocolate eran capaces de seducir el corazón.

El chocolate que comemos hoy en día, aunque es dulce y sensual, se diluye en comparación con los elixires utilizado por Montezuma y Casanova. El chocolate de hoy es mezclado con azúcar y grasa, en lugar de la concentración del chocolate puro y amargo de cientos de años atrás.

Cuando el chocolate llegó a Europa era una bebida reservada para la realeza y los muy ricos. La bebida era demasiado amarga para los gustos europeos, por lo que se le añadió azúcar. El chocolate se introdujo en

las cortes reales de París en la década 1600. La bebida de chocolate francés era espesa y espumosa como lo sigue siendo hoy.

Según la leyenda, el chocolate es una poción de amor poderosa. Muchas personas consideran el chocolate un afrodisíaco y lo han utilizado para mejorar la satisfacción sexual. ¿Será que el chocolate fue el primer "Viagra"?

En el Día de San Valentín es tradicional enviar chocolate a la persona que amas y conseguir que corresponda con el mismo sentimiento de amor. Aunque muchos adictos al chocolate (incluyéndome) dirían que sienten amor profundo por cualquiera que se lo regale.

El chocolate sigue disfrutando la reputación de afrodisíaco. Los científicos reconocen que es posible que estimule el libido, pero que la cantidad del producto químico en el chocolate de hoy es demasiado pequeño y de corta duración para tener mucho efecto en el acto sexual. ¡Yo digo que no hay peor gestión que la que no se hace!

Hoy en día nos hacemos regalos de chocolate por muchas razones y ocasiones. Ahora podemos estar conscientes de que al regalarlo estamos pasando de una generación a otra una larga historia de amor-apasionado y romántico.

No sé si el chocolate tiene propiedades mágicas, pero si se que a todos que se le regala sienten que son apreciados, valorados y muy queridos. Así que este Día de San Valentín, compartan del chocolate con los suyos y sigan esta deliciosa tradición.

Resulta que:

- El chocolate contiene phenylethylamine, que ayuda con el estado de ánimo.
- La manteca de cacao en el chocolate contiene ácido oleico, una grasa monoinsaturada que puede elevar el colesterol bueno.
- Los hombres que comen chocolate viven un año más que los que no lo comen.
- Los flavonoides en el chocolate pueden ayudar a mantener los vasos sanguíneos elásticos.
- El chocolate aumenta los niveles de antioxidantes en la sangre.
- Curanderos mexicanos utilizan el chocolate para el tratamiento de la bronquitis y las picaduras de insectos.
- Los carbohidratos en el chocolate elevan los niveles de serotonina en el cerebro, dando lugar a una sensación de bienestar.

Un chocolate caliente, decadente y seductor...

Rinde 6 porciones

1 / 2 taza de leche evaporada

1 / 4 taza de leche condensada

1 (8 onzas) de chocolate Menier dulce (o cualquier chocolate oscuro de 60% cacao o mas), finamente picado

3 tazas de leche entera

Azúcar morena al gusto

Una pizca de sal

Combine la leche evaporada y condensada en una olla mediana y déjelo hervir. Inmediatamente baje el fuego a entre mediano y bajo, y agregue el chocolate, revolviendo hasta que se derrita. Añada la leche entera 1 taza a la vez y la pizca de sal. Cubra la olla, reduzca el fuego a lento y cocine durante 30 minutos. Añada la azúcar al gusto y sirva bien caliente!

¡Buen provecho!