

# Abracadabra Nº 32

CHOCOLAAATEEE ...

PASATEMPOS:  
CHISTES , GRAZAS, DIFERENZAS ...

GALERÍA DE FOTOS

RECEITA

QUE HAI DE NOVO ...?



# CHOCOLAAATEEE

Mmmmmmmmm!!!!!! Que bo estaba!!!!!! Oh! Sentíndoo moito, non vos podo ofrecer... acabeino todo... É que encántame o chocolate!!!! E non hai nada mellor para comezar o curso con sabor doce. En fin, con isto só non me chega para convencer á miña nai, por iso estiven a me informar do boísimo que é o chocolate. Agora cóntovos, por se queredes seguir a miña táctica.

Para empezar, direivos que o cacao provén dunha planta que se chama igual, a árbore do cacao, ou para os máis científicos Theobroma cacao. Por certo, o significado en grego de theobroma é "alimento dos deuses". Con isto, xa debería chegar, pero sigamos un pouquiño máis para convencer ás nais máis prexuízosas.

Pois ben, o cacao crecía de forma natural nas selvas do Amazonas e do Orinoco, estendéndose o seu cultivo, posteriormente, en Centroamérica. Durante a época maia e azteca, o gran do cacao usábase como moeda de cambio, ata que un día alguén probou os grans triturados mesturados con auga.

Achegándonos un pouco máis, foi Hernán Cortés, a principios do século XVI, quen introduciu o cacao na corte de Carlos I de España. De aquí pasou a Francia, Italia e ao resto de países europeos e asiáticos, establecéndose o seu cultivo tamén en África.

Ao principio, non tivo moi boa acollida porque os maias mesturábano con especias e pementa e a dita mestura resultaba moi forte. Así que tivo que variarse un pouco e, co paso do tempo, optouse por mesturar os grans de cacao con azucre de cana, mel, canela,... resultando máis doce. A partir de aquí, empezou a aceptarse. Ao principio, consumíase como bebida, pero co paso do tempo e os avances técnicos, foron xurdindo a multitude de formas nas que podemos gozalo hoxe en día: bombóns, libras, galletas,... Mmmmmmmmm!!!!!! Só de pensalo fáiseme a boca auga.

Pero xa está ben de historia. Imos co importante para que na nosa casa nunca falte chocolate.

O chocolate, ao conter cacao, é moi nutritivo, xa que ten gran cantidade de vitaminas e minerais. Ademais, contén antioxidantes, axuda a restaurar os músculos e mellora a circulación do sangue. Tamén, aumenta o nivel de serotonina no cerebro, o que fai que nos sintamos despreocupados, estimulando o bo humor. Ahhh!!!! Que se me esquecía!!!! Entre os seus compoñentes, está a teobromina que actúa sobre o nervio vago, que é a parte do cerebro que provoca os ataques de tose, así que, tamén está ben ter a man unha onza de chocolate cando esteamos acatarrados para evitar que esteamos tusindo sen parar.

E xa, por se aínda queda algunha nai sen convencer, cousa que non entendo, segundo un estudo da universidade do sur de Australia, un consumo máis frecuente de chocolate favorece a memoria, a capacidade de razoamento e o tempo de reacción. Así que chegados a este punto, só me queda por dicir: Mamá, a que estás a esperar para darme chocolate? Que o curso xa comezou!!!

Ah!!!!, antes de despedirme, un apuntamento. Para gozar de todos estes beneficios, creo que lin que o chocolate tiña que ter polo menos un 70% de cacao. Así que amantes do chocolate negro estades de parabéns. O resto podedes omitir isto cando pidades chocolate. E lembre: o chocolate, como calquera outro produto, debe consumirse con moderación, non vaia a ser que vos deades unha enchente e logo xa non poidades velo nin en pintura. Sería unha magoa!!!

Ata o próximo chocolate!!! Quero dicir... Ata o próximo número!!!

Aos habitantes da cidade da Coruña coñéceselles como cascarilleiros porque a principios do século XX descargábase moito cacao na Coruña, onde había moitas fábricas de chocolate. Nese tempo, aproveitábase a cascarilla, que é a lámina fina que cobre o gran de caco despois de torralo, cocéndoa en auga ou leite. Esta bebida servíase como almorzo, en moitos locais. As mulleres que atendían estes lugares eran as cascarilleiras, e de aí pasouse a chamar cascarilleiros a todos os coruñeses. Hoxe xa case non se toma, pero aínda é posible atopala nalgúns establecementos.

# PASATEMPOS

## CHISTES, GRAZAS E O QUE XURDA

Aquí tedes os chistes doces que nos fostes deixando, e algunha troula máis que se nos ocorreu polo camiño:



- El profesor de naturales le pregunta a Jaimito:  
- Jaimito, ¿cuál es tu árbol favorito?  
A lo que Jaimito responde:  
- La palmera... de chocolate

- ¿Cuál es el país que tiene nombre de postre?  
- Macedonia

- ¿En qué mes se come menos chocolate?  
- En febrero porque tiene menos días

- Si tienes 32 bombones en una mano y 27 pasteles en la otra mano ¿Qué tienes?  
- Unas manos muy grandes

### Atención!!!! Atención!!!!!!

Agora toca pensar un pouquiño:

Un día, chega á casa de dous rapaces, de visita, a súa tía, e tráelles unha caixa de bombóns.  
O irmán máis vello, que é moi lambón, dille ao máis novo:  
- Propóñoche un xogo. Nunha bolsiña metemos dúas bólas, unha branca e outra negra.  
Se quitas a branca todos os bombóns serán para ti. Pero se a sacas negra, comereinos eu todos.  
O irmán máis novo sabe que o máis vello porá as dúas bolas negras...  
Aínda así acepta. Como consegue o irmán máis novo gañar a caixa de bombóns?

SOLUCIÓN:  
O irmán máis novo colle unha das bólas e sen a mirar lánzaa o máis lonxe que pode. Despois dille ao máis vello: Mira a que queda para saber se gañei. For suposto a bola que queda dentro da bolsa é negra, así que o irmán máis novo queda con toda a caixa de bombóns.

## AS 7 DIFERENZAS

Atopa as sete diferenzas sen que se che faga a boca auga... Se es capaz...



## GALERÍA DE FOTOS



# RECEITA

E para os máis lambóns aquí vos deixamos unha torta de chocolate (como non) para chupar os dedos. Se a facedes... traer un anaco.



## Ingredientes

- 500 g de tona montada con azucre
- 1 prancha de biscoito
- 1 prancha de biscoito de chocolate
- 1 kg de "chocolate á cunca"
- 1 tarro de marmelada de amorodo



## Pasiño a pasión

1. Estende a marmelada sobre unha das pranchas do biscoito
2. Logo ponlle a tona e esténdea por riba da marmelada
3. Despois monta o outro biscoito de chocolate sobre o anterior
4. E por último, cobre todo co chocolate (ou ponlle outra capa de tona antes da cobertura de chocolate)



Se vos quedan ganas de máis doces e vos animades a seguir cociñando podedes consultar na biblioteca estes libros cheos de receitas divertidas, orixinais e moi ricas.

- **Chocolates: divertidos, fáciles, creativos.** Localízao en [641.5 COC / a](#)
- **Yummy little cookbook** / Rebecca Gilpin and Catherine Atkinson. Localízao en [641.8 GIL YUM / a](#)
- **Sorpréndete con las mejores recetas de postres La Lechera.** Localízao en [641 SOR / v](#)
- **Niños, a la cocina!: 80 recetas dulces para disfrutar cocinando con niños de todas las edades** / Esmeralda Berbel. Localízao en [641.8 BER niñ / v](#)
- **Las Recetas de Camila y sus amigas** / [textos, Angela Weekes; ilustraciones, Lara Ede; traducción, Virtudes Tardón] Localízao en [641 WEE rec / r](#)
- **Cosas dulces** / Angela Wilkes; ilustrado por Stephen Cartwright. Localízao en [641.5 WIL cos / r](#)
- **Hacemos pasteles con las Tres Mellizas**/ Roser Capdevila. Localízao en [641.5 CAP pac / r](#)
- **Cocinar es una fiesta** / Amanda Laporte. Localízao en [641.5 LAP coc / v](#)
- **Mi primer libro de pastelería** / Helen Drew. Localízao en [641.5 DRE mip / v](#)

## QUE HAI DE NOVO...?

\* **ACTIVIDADES.** Comezamos o curso cun taller de "**Robótica e programación**", os sábados de 11:00 a 13:00h. No vestíbulo da biblioteca realizaremos Talleres abertos para todas as idades e en Nadal organizamos os Talleres de pintura, impartidos por Luisa Valdés. Consulta o programa.

\* Xa podedes facer as vosas **reservas e renovacións** dos libros na páxina web <http://www.dacoruna.gal/biblioteca>. É moi sinxelo, accede ó catálogo da biblioteca e busca "acceso á miña conta" e inicia a sesión introducindo o teu nome e apelido e o número de usuario da biblioteca e xa podes reservar e renovar. Lembra que tes que ter o carné en vigor, e non ter obras co prazo de devolución finalizado.

\* **COMEZAMOS CO BONOLIBRO!** Para participar só tes que cubrir as 15 casas que che propoñemos e se o finalizas poderás ter un préstamo adicional de materiais da biblioteca e ademais terás preferencia á hora de anotarte ás actividades. **Anímate!**

\* Lembrámosvos que tamén estamos na rede:

**WEB:** <http://www.dacoruna.gal/biblioteca>

**Blog:** <http://bibliotecadicoruna.blogspot.com>

**Fotos:** [www.flickr.com/photos/bibliotecadicoruna](http://www.flickr.com/photos/bibliotecadicoruna)

