



Ζεστή σοκολάτα: Τα μυστικά για να φτιάξετε το τέλειο φλιτζάνι



Αν και διανύουμε τις πρώτες ημέρες της άνοιξης, η θερμοκρασία διατηρείται ακόμη σε χαμηλά επίπεδα. Ειδικά τα απογεύματα, σίγουρα έχετε διαπιστώσει ότι το κρύο είναι αρκετά τσουικτερό. Για αυτήν ακριβώς την ώρα της ημέρας, δεν έχω καλύτερο από ένα φλιτζάνι ζεστή σοκολάτα, που προσφέρει ταυτόχρονα τόνωση και χαλάρωση.



Όπως όλα τα πράγματα σε αυτή τη ζωή όμως, έτσι και η παρασκευή μιας τόσο απολαυστικής κούπας έχει τα μυστικά της. Αυτό που θα πρέπει σε κάθε περίπτωση να προσέξετε είναι να χρησιμοποιήσετε πλήρες σε λιπαρά γάλα, ειδάρλλως το αποτέλεσμα δε θα έχει την πυκνότητα που απαιτείται (φυσικά, σε περίπτωση που ακολουθείτε εναλλακτικού είδους διατροφή, θα το αντικαταστήσετε αναγκαστικά με κάποιο φυτικό όπως γάλα αμυγδαλού σόγιας, ή βρώμης).

Δεύτερο βήμα και πιο σημαντικό: η επιλογή της σοκολάτας. Και δεν μιλώ απλά για σκόνη κακάο ή τις συσκευασμένες σε σκόνη μορφές που θα βρείτε στο σούπερ μάρκετ. Αν πραγματικά επιθυμείτε να κάνετε τη διαφορά, θα διαλέξετε μια καλής ποιότητας σκούρα σοκολάτα σε πλάκα (προσωπικά προτιμώ εκείνες με 70% περιεκτικότητα σε κακάο) ή μια σοκολάτα κουβερτούρα, από εκείνη που προσθέτουμε στα γλυκά. Για να τη χρησιμοποιήσετε, θα τη θρυμματίσετε στο μούλτι - εναλλακτικά μπορείτε να την τρίψετε στη χοντρή πλευρά του τρίφτη, αλλά και να την ψιλοκόψετε, με ένα μεγάλο μαχαίρι, πάνω σε μια επιφάνεια κοπής. Υπολογίστε ότι για κάθε φλιτζάνι ροφήματος θα χρειαστείτε μια μεγάλη κουταλιά της σούπας τριμμένη σοκολάτα.

Υπάρχουν πολλοί που κατά τη διάρκεια της παρασκευής προσθέτουν και λίγη κρέμα γάλακτος προκειμένου να ενισχύσουν την πυκνότητά της, αλλά εγώ ψηφίζω υπέρ της ενίσχυσης της γεύσης. Αυτό σημαίνει ότι προσθέτω στο μείγμα, ανάλογα με τη στιγμή και



τη διάθεση, βανίλια, κανέλα, μέντα, σως καραμέλας, ξύσμα πορτοκαλιού ή λεμονιού, αλλά και μοσχοκάρυδο. Βρίσκω, επίσης, πολύ ενδιαφέρουσα την προσθήκη νιφάδων τσίλι ή λίγου πιπεριού καγιέν. Αν η ώρα και το κέφι σας το επιτρέ-

πουν μπορείτε να προσθέσετε και αλκοόλ - το ρούμι, το bourbon, το cognac, αλλά και τα λικέρ με σοκολάτα, πικραμύγδαλο ή καφέ είναι ιδανικά.

Μια διπλή δόση ροφήματος (ναι, η σοκολάτα μας φέρνει πιο κοντά, δοκιμάστε το και θα με θυμηθείτε) χρειάζεστε δύο κούπες γάλα, δύο μεγάλες κουταλιές της σούπας από την αγαπημένη σας σοκολάτα κι αν επιθυμείτε γλυκύτητα, ένα κουταλάκι του γλυκού ζάχαρη. Θα βάλετε το γάλα σε σκεύος (μια μικρή κατσαρολίτσα είναι ιδανική, για την περίπτωση) και θα το ζεστάνετε μέχρι να σχηματιστούν μικρές φυσαλίδες στα πλαϊνά - προσοχή, καθώς το γάλα δεν πρέπει να βράσει! Στη συνέχεια θα αποσύρετε το σκεύος και θα ρίξετε την τριμμένη σοκολάτα μέσα. Θα ανακατέψετε μέχρι να λιώσει - αν όχι θα βάλετε ξανά τη σοκολάτα στη φωτιά και θα συνεχίσετε το ανακάτεμα.

Σε περίπτωση που θέλετε να αρωματίσετε τη σοκολάτα, θα ρίξετε τα μυρωδικά πριν ζεστάνετε το γάλα. Κατόπιν, θα τοποθετήσετε την κατσαρόλα στην εστία θερμότητας και λίγο πριν πάρει βράση θα βγάλετε το αρωματισμένο γάλα και θα το αφήσετε δέκα περίπου λεπτά να κρυώσει και να ηρεμήσει.

Στη συνέχεια, θα το σουρώσετε και θα ακολουθήσετε τη διαδικασία για την απλή σοκολάτα ρόφημα. Χρησιμοποιήστε για το σερβίρισμα τις αγαπημένες σας κούπες και σκεφτείτε πως το να καλομαθαίνουμε τον εαυτό μας και τους δικούς μας με αυτές τις μικρές λεπτομέρειες είναι μια πολυτέλεια που τη δικαιούμαστε και την αξίζουμε.

