CZEKOLADA POJAWIA SIĘ W EUROPIE...

Popularna wśród Indian czekolada została gruntownie zmieniona przez Europejczyków. Wieść głosi bowiem, że Hiszpanie pouczeni przez Montezumę o pozytywnym wpływie czekolady na jurność, pili gorzki i zimny napój Azteków, lecz już wkrótce pobożne siostry zakonne zastąpiły *diabelskie* przyprawy (chili) wanilią oraz cukrem.

Słodki napój w XVI w. trafił do Europy i stał się tematem poważnej dyskusji w kościele, bowiem musiano odpowiedzieć na zasadnicze pytanie, czy czekoladę można pić w dni postne, czy też jest ona wówczas zakazana. Problem nie był wydumany, gdyż ówczesne damy popijały czekoladę od rana do wieczora i duchowni obawiali się, że zakazawszy spożywania przysmaku, zastaną kościoły puste. Ostatecznie zadecydowano, że czekolada przygotowywana na wodzie nie narusza postu. Opinię taką potwierdził papież Grzegorz XIII.

W XVII w. moda na spożycie czekolady objęła całą zachodnią Europę. Czekoladę pija się w specjalnych lokalach wraz z innymi nowinkami: herbatą oraz kawą, jednakże cena czekolady – był ona dostępna praktycznie dla elit – spowodowała, że lokale te obecnie znamy jako kawiarnie, a nie czekoladziarnie. Na stołach władców oraz w domach bogatych Europejczyków królują z kolei – koniecznie srebrne! – szokolatiery, w których przygotowywano czekoladę na gorąco.

Prawdziwa demokratyzacja oraz szerokie rozpowszechnienie spożycia czekolady przez szersze kręgi społeczne nastąpiła w XIX w., wraz ze zwiększeniem upraw kakaowca oraz przemysłową produkcją smakołyku.