

Algunas **COSAS** sobre el chocolate

¿Indefinido, imperfecto o pretérito perfecto?:

El ser humano (**convertir**) la alimentación en uno de los mayores placeres que existen, y si nos centramos en lo "dulce", el rey indiscutible es el chocolate.

El chocolate se obtiene a partir de las semillas del cacao, que se tuestan y muelen para formar una pasta de cacao que se mezcla con manteca de cacao, azúcar y otros ingredientes para dar lugar al dulce en el que todos estamos pensando. Las semillas del cacao (**ser**) empleadas por los pueblos de América como mayas o aztecas a modo de moneda de cambio y (**ser**) considerado un producto de gran valor vinculado al mundo de los espíritus. Además su consumo (**ser**) muy habitual y (**estar**) ligado a sus creencias espirituales. (**Ser**) los conquistadores españoles quienes (**recibir**) este producto de los pueblos indígenas y lo (**llevar**) al viejo continente. El propio Hernán Cortés (**decir**) que "cuando uno lo sorbe, puede viajar toda una jornada sin cansarse y sin tener necesidad de alimentarse".

Cabe destacar que los aztecas no (**consumir**) el cacao tal y como se consume hoy, sino que lo (**preparar**) como una bebida fría, densa y, sobre todo, con muchas especias como el chile o la pimienta, pero parece que a los conquistadores no les (**gustar**) demasiado esta manera de consumirlo y la (**adaptar**) a los gustos europeos añadiéndole azúcar, anís o canela.

Europa (**enloquecer**) con este exótico producto y pronto (**empezar**) a experimentar con él para obtener distintos manjares. En sus primeros momentos, el chocolate (**considerarse**) un producto de distinción y riqueza que solo la alta burguesía (**poder**) permitirse. La primera fábrica de chocolate española data de 1780 y países como Francia, Suiza, Italia o Alemania (**destacar**) pronto.

Desde esos primeros momentos, y hasta ahora, el chocolate (**extenderse**) y la pasta de cacao (**incorporarse**) a otros productos y procesos de todo tipo y (**desarrollarse**) todo un mundo alrededor del chocolate, llegando incluso a trascender el ámbito culinario. Sus aplicaciones en el mundo de la belleza (chocolaterapia), moda, arte o salud son cada día más comunes, destacándose este último debido a los muchos estudios existentes sobre sus beneficios. Estas son algunas curiosidades sobre ese oro marrón que es el chocolate.

Adaptado de <https://bit.ly/2fbQgAY>

