



Napisala:  
Tanja Kraljić

**D**olaskom hladnijih dana, u potrazi za načinom kako se ugrijati, dobro rješenje su topli napitci. Uz toplinu, donose nam i pregršt korisnih i ljekovitih tvari. Čaj izvorno potječe iz Kine i prvi se put spominje još prije 4000 godina. Prema kineskoj mitologiji, car Shen Nung sjedio je ispod drveta dok mu je sluga grijao vodu. U ugrijanu vodu pao je list s drveta, i car je kušao napitak. Tako je sama priroda stvorila prvi čaj. U Japan je čaj stigao s budizmom, kao dio zen budističke tradicije. Ceremonija ispijanja čaja kakvu Japan danas poznaje datira iz 16. stoljeća. Ritual pripreme čaja nalikuje prvoj predstavi u kojoj svaki pokret osobe koja priprema čaj ima iznimnu važnost. Danas u Japanu postoje posebne akademije u kojima se uči ceremonija pripravljanja čaja. U posebnu

zdjelicu za spravljanje čaja stavlja se prah te se uz pomoć malene bambusove pjenjače dosipava voda. Ispija se ritualno, uz kolačiće, mirise, cvijeće i ugodni razgovor.

*Afternoon tea* prepoznatljiv je dio engleske tradicije, a korjene vuče još iz 17. stoljeća. Englezi su usavršili tradiciju ispijanja čaja na svoj, prepoznatljiv način. *Tea time - at 5 o'clock* simbolizira lagodan život, čaj se servira u čajnicima, uz slasne kanapeiće i kolačiće.

Osim meda, limuna i soka od naranče, s čajem se dobro stapaju i cvjetići klinčića ili koricmeta te rum ili vino. Med u trenu vraća izgublenu energiju, osigurava fizičku izdržljivost i psihičku stabilnost, a dodaje se u blago topao čaj, jer bi na previsokim temperaturama izgubio mnoga ljekovita svojstva.

PICA

Blagdani u šalici

# Napitci koji griju..

12

Čim se temperatura zraka snizi, zapušu vjetrovi i zaleprša snijeg, rado ćemo se ugrijati uz šalicu toplog napitka. Čaj, vruća čokolada, punč, kuhano vino... Napitci su koji okrepljuju organizam, ali ga i čuvaju od dehidracije koja je zimi moguća jednako kao i ljeti.

STYLING: ANA KLEPA  
 DIZAJN: JASNA ŽALIC  
 FOTOGRAFIA: MARIJANA





U Meksiku ljudi prije posla čekaju u redu za šalicu finog i hranjivog čokoladnog napitka. Želite li i vi kušati meksički čokoladni napitak? Zakipite 2 žlice palente, 2 žlice mljevenog amaranta, 1/2 štapića cimeta ili vanilije u 250 ml vode. Dodajte 1 prstohvat soli i kuhajte poklopljeno 10-ak minuta na laganoj vatri. Potom dodajte 400ml mlijeka, te 25-50 grama tamne čokolade - otkriva recept Makronovina kuharica Dunja Gulin, iz svoje nove knjige "Doručak".



MEKSIČKI ČOKOLADNI NAPITAK - IZ KUHARICE DORUČAK, DUNJA GULIN, PLANETOPUJA 2008

## Zagrijte se uz šalicu pravog čokoladnog užitka

*Posjetite neki od Kraševih Choco barova i uživajte u okusima koji plijene sva naša čula.*

Vruća čokolada tijelu priskrbljuje energiju kojom se lakše odupire hladnoći. Znali su to još i u drevna vremena. Indijanci su napitak priređivali od kaka, kukuruznog brašna i čilija s dodatkom sjemenki anisa. Stare civilizacije Azteka smatrale su čokoladu "hranom bogova". Montezuma, aztečki vladar iz 16. stoljeća, navodno je pio 50 šalica čokolade prije posjeta svom haremu, budući da se čokolada smatrala afrodisijakom. Azteci su vruću čokoladu prelijevali iz jedne posude u drugu s velike visine, kako bi dobili pjenušavi napitak.

Čokoladu su od Azteka preuzeli Španjolci, potom Nizozemci, Talijani, Francuzi te se dalje nastavila širiti Europom... U Italiji se, primjerice, često pije vrlo gusta čokolada "cioccolata densa", dok je u SAD-u uobičajena razrijeđena. Napitak je jednostavan za pripremu: u vrućem mlijeku otopi se čokolada i obogati aromama lješnjaka, cimeta, naranče, ruma... Može i šlag na kraju!

Tradicija pijenja kuhanog vina započela je još u srednjem vijeku na hladnom sjeveru, u Švedskoj. Osim šećera, u vino se dodaje cimet u obliku štapića, kora naranče, đumbir, klinčić, anis... U Finskoj je običaj da se u šalicu prije serviranja stavi par grožđica i oguljenih badema.

Početkom 17. stoljeća britanski pomorci putovali su kroz Indiju i naišli na dotad nepoznati napitak - punč. Punč se priprema od vina, ruma ili konjaka uz dodatak vruće vode, mlijeka ili čaja, šećera, limuna ili limete te aromatičnih začina. Smatra se da punč izvorno potječe s Jamajke, a kombinacija je kiselog (sok limete), slatkog (grenadina), jakog (rum) i slabog (sok od naranče).

Legenda kaže da je kavu otkrio pastir Kaldi u Etiopiji, kada je primijetio da se njegove ovce ponašaju vrlo čudno - plešu cijelu noć - nakon što se najedu crvenih plodova. Znatiželjan pastir potom je i sam kušao iste plodove te primijetio da mu u trenu podižu energiju. Svoja zapažanja otkrio je redovnicima u obližnjem samostanu. I njima se kava svidjela, osobito jer su primijetili da im omogućuje bolju koncentraciju pri molitvi. Svoje su otkriće proširili u ostale samostane i tako se konzumacija biljke koja podiže energiju proširila diljem svijeta.

Kavu su Arapi koristili i za lijek. Toliko su je pili da ju je crkva prozvala "đavoljim crnim napitkom". Napitak od kave prvi se put spominje još 800. godine prije Krista, oko 1000. godine prvi put je spravljen napitak od pečenih zrna kave, a prve kavane u Europi pojavile su se početkom 15. stoljeća.

Godine 1530. tradicija pijenja kave stigla je i do Turske, gdje se ubrzo razvio običaj svakodnevnog ispijanja kave. Kavane su bile pune, čak do te mjere da su državne vlasti nakratko zabranile konzumaciju kave jer su smatrale da ispijanje ovog čarobnog napitka oduzima previše vremena sultanovim podanicima.

Danas postoje stotine vrsta kave, a sve je popularnija *Irish coffee*, kava s dodatkom viskija.

No, s kavom i alkoholom, posebno u ovim zimskim danima, važno je biti umjeren! Kava i alkohol odvođe tekućinu iz tijela, a čuvati se od dehidracije trebamo i zimi. Iako mnogi, uglavnom iz zdravstveno - estetskih razloga zazeru od čokolade, pokušaji pronalaženja zamjene za čokoladu uglavnom nisu urodili plodom i tako "hrana bogova" bez konkurencije nastavlja braniti svoje ime i status. ■

Kao vodeći hrvatski proizvođač slastica, Kraš u svojim novim, ekskluzivnim prostorima Choco barova u Zagrebu i Opatiji nudi doživljaj za pamćenje za sve ljubitelje slatkiša i čokolade.

Uz izbor odabranog asortimana poznatih Kraševih proizvoda, u ovim novim čokolaterijama potrošačima se nudi čitav niz originalnih, ručno rađenih pralina i slatkiša. Najfiniji marzipan ili nougat deserti, raznovrsne poslastice oplemenjene profinjenim i neuobičajenim dodacima poput konjaka ili lavande, malene košarice izradene od bijelog ili crnog čokoladnog plašta s različitim punjenjima, samo su dio maštovite ponude ove jedinstvene trgovine-bara.

Posebnu novost predstavlja ponuda originalno spravljenih i maštovito ukrašenih koktela i sladoleda izrađenih prema najpoznatijim Kraševim brendovima. Ljubiteljima tekuće čokolade ponuden je čitav niz ovih napitaka.

Projekt Choco bara osmišljen je kao mjesto okupljanja svih koji vole slatko i čokoladu, a njegovo otvaranje uvod je u novosti koje Kraš priprema kako bi svojim potrošačima omogućio raskošan doživljaj svijeta čokolade.