Wakefieldová Ruth (1903-1977) a jej čokoládový pokus :)

Kuchynský experiment Ruth Wakefieldovej z Massachusetts obohatil nielen americkú, ale aj svetovú gastronómiu.

Domáca gazdinka sa niekedy začiatkom tridsiatych rokov 20. storočia rozhodla, že hrubú čokoládu kúpenú v obchode poseká nadrobno a kúsočky sladkosti pridá do maslového cesta, z ktorého robila domáce keksy. Predpokladala, že hrudky čokolády sa v ceste rozpustia a dajú keksom čokoládovú farbu a chuť. Nevedela, že čokoláda sa správa podľa istých fyzikálnych zákonov a len tak ľahko sa nerozpúšťa. Šťastím pre Ruth bolo to, že poznala Andrewa Nestlého, šéfa veľkej spoločnosti na výrobu čokolády. Jej nová maškrta sa začala výborne predávať v obchodoch Nestlé a Ruth sa pre túto spoločnosť stala doživotnou dodávateľkou čokoládových tyčiniek. Určite na tom neschudobnela.

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania