

A En el texto que sigue, los verbos que hemos señalado en cursiva aparecían originariamente en la forma *se + verbo activo*. Nosotros los hemos pasado a la voz pasiva, pero no queda natural. Vuelve a escribirlos como estaban al principio.

El chocolate, la gran pasión

Los españoles descubrieron el chocolate con la llegada de Hernán Cortés a México. El rey azteca Moctezuma recibió a Cortés con un vaso de oro lleno de "tchocoatl", una bebida compuesta de cacao, maíz molido, pimienta y especias.

Las plantaciones de cacaoteros se reparten a lo largo de toda la zona ecuatorial,

entre el trópico de Cáncer, donde

son dadas⁽¹⁾ las condiciones climáticas óptimas para crear una zona de sombra con árboles, bajo los que *son plantados*⁽²⁾ los cacaoteros.

El cacao proviene de la especie

"Theobroma cacao" que *es subdividida*⁽³⁾ en dos grandes variedades, los "criollos", muy finos, y los "forasteros", más resistentes, productivos, pero más ásperos.

Cuando los frutos están maduros, *son cortados*⁽⁴⁾, y de un golpe de machete *son extraídas*⁽⁵⁾ las habas que se ponen a fermentar. Seguidamente *son puestas*⁽⁶⁾ a secar al sol, *son colocadas*⁽⁷⁾ en sacos de yute y parten hacia los países industrializados.

Ya en la fábrica, las habas *son tostadas*⁽⁸⁾ más o menos tiempo según su finalidad, para que el caco desarrolle todas sus cualidades

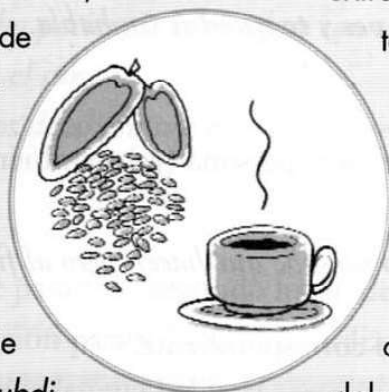
aromáticas. Luego *son molidos*⁽⁹⁾ los granos para obtener la pasta del cacao y *son seguidos*⁽¹⁰⁾ dos procesos diferentes para obtener cacao en polvo o chocolate.

Cacao en polvo. Para su fabricación, *es eliminada*⁽¹¹⁾ la acidez del cacao líquido y a continuación *es molida*⁽¹²⁾ la pasta, para extraer la mayor parte de la manteca de cacao.

Son obtenidas⁽¹³⁾ unas tortas que *son hechas*⁽¹⁴⁾ pasar por molinos hasta convertir el cacao en polvo.

Chocolate. Para su obtención, *es partido*⁽¹⁵⁾ de la pasta del cacao a la que *es añadido*⁽¹⁶⁾

azúcar, manteca de cacao, aromas; y leche, si procede. Esta mezcla *es amasada*⁽¹⁷⁾, *es refinada*⁽¹⁸⁾, pero aún así como no resulta agradable al paladar, *es sometida*⁽¹⁹⁾ a una nueva fase, el "conchado" donde la mezcla *es removida*⁽²⁰⁾ lentamente durante uno o más días, para que desarrolle el aroma y sabor deseados. Cuanto más largo es este proceso, mejor es la calidad del chocolate. Aunque en forma líquida, el chocolate está ya elaborado. Después *es enfriado*⁽²¹⁾ y *es moldeado*⁽²²⁾.



Revista Clara (Extracto)