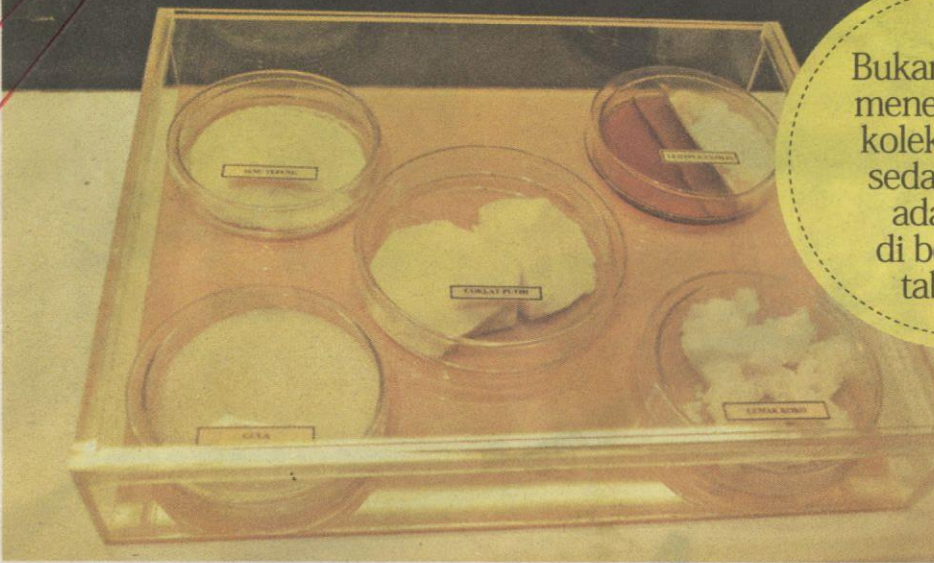




Bukan sekadar menempatkan koleksi coklat sedap, tetapi ada kisah di belakang tabirnya



Chef berpengalaman tekun menghasilkan coklat yang ditempah oleh pengunjung.

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat coklat yang sedap.

ROSHLAWATY RAEIH
roshlawaty@sinarharian.com.my

Bagai tidak terkira bilangan penggemar coklat di negara ini. Walaupun ada yang mengatakan coklat menyebabkan kegemukan, namun itu bukan penyebab untuk peminatnya menghindari makanan kegemaran ramai itu.

Penulis sendiri boleh dikatakan pencinta coklat. Kelazatannya memang menggoda lidah. Jika tidak percaya, cubalah tanya pada mana-mana individu tentang mengapa mereka suka makan coklat. Tentu jawapan yang diberikan, coklat sangat sedap, manis, lazat dan reka bentuknya yang begitu menarik dan menawan sekali.

Keunikan Muzium

Coklat



“Muzium ini juga membolehkan orang ramai melihat demonstrasi cara penyediaan coklat menggunakan mesin salut coklat, mesin percutakan dan teknik pencairan coklat.”

- Mohd Azuan



Dalam kalangan kita yang tidak tahu sejarah atau asal-usul bagaimana coklat itu dihasilkan. Cuma, hanya mendapat tahu maklumat sampingan sahaja iaitu coklat mampu memberi ketenangan dan menjadikan fikiran lebih rileks dan tenang.

Justeru, kunjungan penulis ke Muzium Coklat yang terletak di Kota Damansara, baru-baru ini sedikit sebanyak membantu penggemar coklat mengetahui dengan lebih lanjut selok-belok dunia coklat itu sendiri.

Di buka seawal jam 9 pagi hingga 5 petang dari Isnin hingga Sabtu secara percuma, tentunya anda akan menikmati kegemilangan dan keseronokan berpanjangan sepanjang berada di Muzium Coklat yang pertama di Asia Tenggara itu.

Kehebatan muzium coklat

Muzium Coklat ditubuhkan oleh syarikat pengeluar coklat tempatan, DR Group Holdings Sdn Bhd.

DR Group merupakan syarikat tempatan yang terkenal dengan jenama Danson, Fidani dan produk terbaru, Farell's yang telah diperkenalkan sejak lima tahun lalu.

Perubuhan Muzium Coklat dikatakan mampu meningkatkan pengetahuan mengenai industri coklat di samping dapat membantu produk itu yang dikeluarkan syarikat tempatan menembusi pasaran lebih luas.

Pengarah Muzium Coklat, Mohd Azuan Arshad berkata, pembukaan muzium itu juga sedikit sebanyak membuka peluang kepada orang ramai mendapat maklumat berhubung asal-usul, manfaat kesihatan dan proses pembuatan coklat.

"Muzium ini juga membolehkan orang ramai



Koleksi coklat yang pelbagai.

melihat demonstrasi cara penyediaan coklat menggunakan mesin salut coklat, mesin percetakan dan teknik pencairan coklat," katanya.

Beritahu Mohd Azuan, terdapat kira-kira 100 jenama dan 1,000 jenis coklat dijual di muzium itu dengan harga lebih murah berbanding di pasar raya iaitu antara RM2 hingga RM200.

"Pelbagai jenama termasuk coklat keluaran syarikat ini antaranya Fidani dan Danson ada dijual.

"Anda tentunya seronok memborong segala macam jenis coklat dalam suasana yang begitu santai," katanya sambil menambah pihak syarikat akan terus menambahbaikkan muzium coklat dengan kepelbagaian informasi lagi ekoran sambutan yang diterima sangat luar biasa sekali.

Selain mempamerkan kronologi pembuatan coklat, ujar Mohd Azuan, muzium berkenaan turut menerima tempahan coklat untuk majlis



Coklat jenama Fidani.

perkahwinan, majlis korporat dan sebagainya.

"Tempahlah apa saja bentuk coklat yang diinginkan, chef-chef kita ini pasti tidak akan menghampakan keinginan anda itu," katanya.

Dunia coklat

Semua orang sudah tahu bahawa coklat diperbuat daripada koko. Namun, tahukah anda dari mana asalnya koko?

Koko diperoleh daripada pohon koko. Pohon koko dipercayai mula-mula tumbuh di daerah Amazon utara hingga ke Amerika Tengah menjangkau ke selatan Mexico. Pada ketika itu orang-orang tempatan (suku Maya) cenderung memanfaatkan pohon koko sebagai minuman. Mereka menambah rempah-ratus, vanilla dan lada merah untuk menghilangkan rasa pahit daripada biji koko.

Pada masa kerajaan Aztec berkuasa (sekitar tahun 1500), masyarakat pada ketika itu menganggap biji koko sebagai makanan para dewa. Biji koko ini digunakan dalam upacara-upacara keagamaan atau sebagai hadiah. Coklat juga merupakan barangan mewah di era Colombia-Meso America. Suku Maya, Toltec dan Aztec telah menggunakan biji koko sebagai mata wang.

Sekitar abad ke-17, minuman coklat menjadi kegemaran golongan elit di dalam istana Sepanyol. Pada tahun 1689, Hans Sloane telah memperkenalkan sejenis minuman susu coklat di Jamaica dan akhirnya dijual oleh Cadbury bersaudara. Hanya pada tahun 1847, barulah coklat padat dicipta oleh orang Eropah.

Kini kita boleh menikmati coklat dalam pelbagai bentuk, warna, rasa, saiz dan tekstur.



Pengunjung, Nur Azny Mohd Nor asyik memborong pelbagai jenis coklat di Muzium Coklat, Kota Damansara.