

Havana felietono: la strato Amareco kaj la muzeo pri ĉokolado



Havana felietono estas programero dediĝita al nia ĉefurbo kiu festas sian 500-an jubileon en la nuna jaro, la 16-an de novembro.

Por konatigi vin kun kelkaj elstaraj lokoj, historioj, personoj kaj domoj de arkitektura valoro, ni invitas vin promeni tra la stratoj de Havano, kaj speciale la strato Amargura, kie situas la konata muzeo de ĉokolado.

La strato Amarguras, tio estas, Amareco, estas unu el la ĉefstratoj de la malnova urbocentro, fakte en la plej malnova areo de Havano. La strato naskiĝas en la konata kaj bela Placo de Sankta Francisko kaj finiĝas en la Placo de Kristo, fronte al la ĉefa pordejo de la samnoma preĝejo.

Tiu ĉi strato estis unu el la horizontalaj vojoj pli antikvaj kaj signifoplenaj, kies signifo estas ĉefe religia. Ĝi rolis kiel Via Kruco en la procesioj de la Korpus Kristi kaj speciale en la procesioj kiel eliris dum la sankta semajno.

Precize tie, en unu el la malnovaj domegoj nuntempe trovi?as la muzeo de ?okolado, loko al kiu ni dedi?is elsendon jam de kelka tempo.

Pri la muzeo indas aldoni ke krom trinki kaj gustumi bongustan ?okoladon el kuba kakao, oni povas spekti tre interesan historion pri tiu arbo kaj ties fama produkto, tio estas, ?okolado.

En paneloj oni montras la historion, variecon de kultivitaj plantoj, la plej famajn markojn kaj la ?okoladajn fabrikojn ekzistantajn en la urbo, kiel tiu nomata La Estrella (La stelo).

Same oni ekspozicias opiniojn de diversaj famuloj pri la ?okolado samkiel anekdotoj ligitaj al ?i, datumoj pri la eltrovo de la semo en Ameriko kaj ties alveno al E?ropo.

Tiu ?i malgranda sed interesa muzeo posedas kolekton de ?okoladujoj kaj tasoj el fajenco angla, germana, itala kaj franca el la jarcentoj dekna?a kaj dudeka; kaj ceramikaj ?okoladujoj, potoj, kaseroloj kaj tasegoj de mozaiko angla de la jarcentoj dekoka kaj dekna?a eltrovitaj dum arkeologiaj traser?oj en la regiono.

La franca liphara taso kiu invitis trinki ?okoladon sen malpurigi la lipharojn estas unu el la eksponataj nova?oj en la montrofonestroj de la muzeo kune kun la kaserola?oj kupraj el Hispanio: ?okoladujoj, kru?oj kaj kafujoj. Oni anka? montras mudlilojn el bakelito kaj ujon por konfita?oj donacita de la muzeo de kakao kaj ?okolado de Bruselo.

En la muzeo oni povas koni la uzon de la kakao-oleo kiel brula?o por la endoma lumigado, por prepari kremojn en apotekoj kaj por ellabori sapojn kaj kosmetika?ojn en la parfumejoj.

La havana muzeo de ?okolado posedas kelkajn tablojn kie oni povas gustumi bongustajn ?okoladajn trinka?ojn kies ekskluziva bazo estas la fama kakao de la orienta regiono Baracoa; oni povas elekti inter la tradician formon kun vanilo kaj kanelo; a? la azteka kun pimento kaj nuksoj.

Sendube, la muzeo de ?okolado estas populara centro de la malnova havano, homara hereda?o, kie la vizitanto ?uas kaj ripozas.

<https://www.radiohc.cu/eo/de-interes/caleidoscopio/186268-havana-felietono-la-strato-amareco-kaj-la-muzeo-pri-cokolado>



Radio Habana Cuba