

## 傳遞幸福的滋味—巧克愛手工巧克力

關於愛，我們可以有一千萬種不同的詮釋，包含一塊手工巧克力，和一場美好的下午茶。

為了讓自閉症的兒子接觸人群、在一個美好的地方休養，巧克愛的女主人黃玉玲舉家搬遷到花蓮，開始用手工巧克力創造愛的旅程。



踏進花蓮吉安鄉農會草世紀園區，在小池塘、青草地的環繞下，巧克愛的小木屋和園區其他店家相親相愛地依偎在一起，午后的陽光斜射進玻璃窗，灑在讓人感覺溫暖的木頭牆面和地板上，搭配鄉村風的室內裝潢，是個讓人一走進去就能放鬆心神的地方。



門把上掛著鈴鐺，一推開門，就聽見一陣悅耳的清脆聲響，然後是玉玲姊溫暖的笑容，彷彿一個歡迎游子歸家的母親，親切而愉悅。選個喜歡的位置坐下，室外是池塘和青草地，室內是亮恍恍的陽光和溫暖的木質調，看見整櫃的手工巧克力，讓人心情都飛揚了起來。



「我常常覺得，吃一口巧克力，就能讓人感覺到幸福。」嘴裡含著半溶化的巧克力，沉浸在幸福中有感而發。

「那是因為巧克力裡面有種成分，會刺激腦下垂體分泌一種酚，讓人感覺到和戀愛一樣的幸福感。」

原來，吃巧克力產生的幸福感來自安多酚，也就是所謂的腦內啡，所以情人節的時候，甜蜜蜜又讓人心情愉悅的巧克力，才會成為最佳告白食物；只是，玉玲姊做巧克力，除了想要讓大家吃到幸福的滋味以外，還希望大家吃得健康，但高熱量、口味甜膩的巧克力，要怎麼和「健康」產生關聯呢？





其實由可可豆做成的巧克力，原本應該是苦的，所以純度越高的巧克力，通常滋味越苦，只是有許多人也迷戀這苦味，所以嗜吃高純度巧克力。而純度低的巧克力，加了糖，還有其他添加物，所以滋味甜膩，相對的熱量也高。



為了讓來巧克愛吃巧克力的人們吃到健康的巧克力，玉玲姊在配方調整上可是煞費苦心呢！



巧克力怕水，所以在製作巧克力的過程中，只要有一滴水滴進巧克力溶液裡，整鍋巧克力就報廢了，只是為求巧克力的口味多變，很多巧克力製作者會使用大量的糖和防腐劑來延長巧克力的保存期限；只是對於玉玲姊來說，健康是她製作巧克力的堅持，所以她使用乾式食材加入巧克力中，口感多變，又不需要使用這麼大量的糖，也不需要加任何防腐劑，降低了巧克力的甜度，讓巧克愛的巧克力甜而不膩，又不怕吃多了會變成木乃伊。

但低糖只是玉玲姊製作健康巧克力的第一步，所以除了低糖之外，玉玲姊的巧克力還有很多新花樣呢！舉例來說，薑黃巧克力，是不是前所未聞呢？



愛媽咪的故事 - coming soon

