

Příběh o kakau



Autor: Mgr. K. Poskočilová

Vytvořeno v období: 1.9.2011 – 31.1.2012

Ročník: 6.

Vzdělávací oblast: Člověk a příroda

Vzdělávací obor: Přírodopis

Anotace: část uceleného souboru učebních materiálů seznamujících žáky se základními poznatky ze znalostí přírody a lidské činnosti závislé na přírodních materiálech .

Použité zdroje



- ❧ Kakaovník. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001-2011 [cit. 2011-12-22]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Kakao>
- ❧ Kakao. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001-2011 [cit. 2011-12-22]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Kakao>
- ❧ Čokoláda tradiční. *Káva cagliari* [online]. 2011 [cit. 2011-12-22]. Dostupné z: <http://www.kava-cagliari.cz/cokolada-tradicni>



Co je kakao?



- ❧ A) oslazená káva
- ❧ B) namleté boby kakaovníku
- ❧ C) horký nápoj



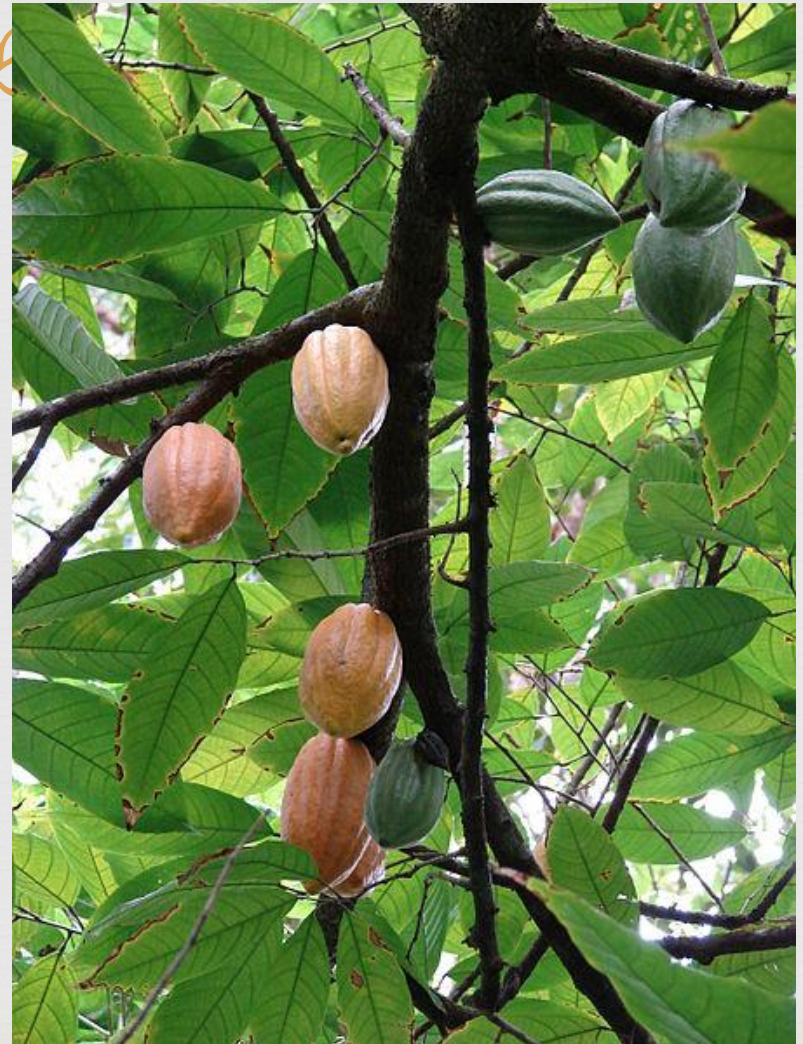
Kakaovník



- ❧ **Kakaovník pravý** je vždyzelený strom dorůstající výšky 5–8 m
- ❧ Původem pochází z tropů Ameriky, kde bylo doloženo jeho pěstování již v 5. století.
- ❧ V dnešní době je pěstován v tropech celého světa.

Kakaovník

- ❧ Kakaovník pravý má jasně zelené, až 30 cm dlouhé, celokrajné, lesklé listy.
- ❧ Mladé listy jsou červené.
- ❧ Oboupohlavné bělavé až narůžovělé kvítky vyrůstají přímo na kmeni a tlustších větvích.
- ❧ Květy mají deset tyčinek ve dvou kruzích.



Kakaovník

- ❧ Plod je až 30 cm dlouhá protáhlá bobule žluté, hnědavé až červené barvy.
- ❧ Povrch je jemně hrbolatý rozdělený deseti podélnými brázdami.
- ❧ Asi 2 cm velká semena bílé barvy jsou uložena v komorách obklopených bělavým míškem.
- ❧ Z míšku se vyrábí nápoje a zavařeniny, semena se čistí, praží a drtí na kakaový prášek za vzniku kakaového másla



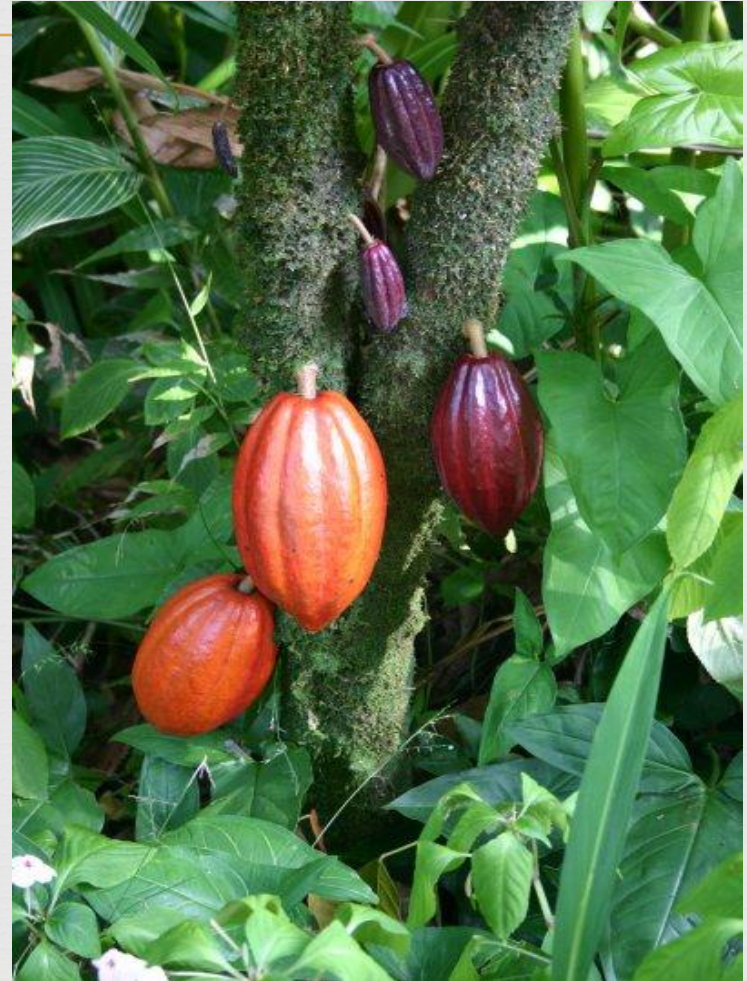
Kakaovník



✧ Právě díky vysokému obsahu tuku v semenech a charakteristickým aromatickým látkám se kakaovník pravý pěstuje jako pochutina, ze které se vyrábí kakao a následně i čokoláda.

Kakaovník

- ❧ Kmen má průměr kmenu až 30 cm.
- ❧ Staré stromy mají kmen bílo-šedý a mladé stromy mají hnědavý kmen.
- ❧ Dřevo kakaovníku je žluté až červené.
- ❧ Strom se rozmnožuje převážně semeny.
- ❧ Stromy kvetou bohatě, ale na jedné rostlině dozraje přibližně jen 5 % všech plodů.



Kakaové boby



Výroba čokolády



- ❧ Základem všech čokolád je kakaová hmota.
- ❧ Ta se vyrábí takto:
fermentované kakaové boby se třídí podle velikosti, roztríděné se praží.
- ❧ Pražením se odstraní vlhkost, podíly kyselin a nepříjemně páchnoucí aromatické látky.
- ❧ Z křehkého jádra se snadno uvolní klíček a slupky a jádra se snadněji dělí.
- ❧ Rozdrcená jádra se melou na kakaových mlýnech.
- ❧ Zjemňováním a zahřátím se hmota stává tekutou.
- ❧ Takto získaná kakaová hmota tvoří základní hmotu pro výrobu čokoládového kakaového prášku a kakaového másla.
- ❧ Kromě této kakaové hmoty je součástí pro výrobu čokolády i moučkový cukr a tuk.
- ❧ U některých druhů čokolád se přidávají např. mléko, smetana

Čokoláda



Druhy čokolád a čokoládových výrobků

- ❧ Čisté čokolády: obsahují 35 - 50% kakaové hmoty, 50 - 60% cukru, 0,5% kaka. Aromatizují se vanílnem.
- ❧ Jemné čokolády: obsahují více kakaového másla, 2 - 10%, do některých druhů se přidávají 2 - 3% pražených lískových jader, mandlí...
- ❧ Dia čokolády: místo cukru obsahují umělé sladidlo (sorbit).
- ❧ Mléčné a smetanové čokolády: přidává se nejméně 12,5% sušeného mléka nebo smetany.
- ❧ Kávové čokolády: 3 - 5 % pražené kávy.
- ❧ Čokoláda s přidanou sóji: přidává se 10 % sojové mouky.
- ❧ Čokoládová poleva k máčení různých dezertů (likérových a fondánových- obsahuje 30 % kakaové hmoty.
- ❧ Výrobky lité do forem: kočičí jazýčky, mince, беруšky.

Čokoláda

