

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 doplněné testy.

Použité zdroje:

Kakaovník. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001-2012 [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>

1. Z jakého stromu se sklízí produkt na výrobu kakaa?

- a) ☐ Čokoládovník
- b) ☐ Kakaovník
- c) ☐ Koka

2. Jak se tento plod nazývá botanicky?

- a) ☐ Bobule
- b) ☐ Globule
- c) ☐ Blastule

3. Kde stromy produkující tyto plody rostou? /veg.pásmo/

- a) ☐ Mírné pásmo
- b) ☐ Subtropy
- c) ☐ Tropy

4. Jak vypadají listy tohoto stromu v mládí a po dozrání?

- a) ☐ jasně zelené, až 30 cm dlouhé, celokrajné, lesklé listy, v mládí červené
- b) ☐ v mládí jasně červené, v dospělosti lesklé, oblé
- c) ☐ rostou celou vegetaci až do délky 50 cm a získávají postupně světle zelenou bravu

5. Jak velké jsou celé plody tohoto stromu?

- a) ☐ Až 30 cm
- b) ☐ Až 10 cm
- c) ☐ Až 20 cm

6. Jaké je vnitřní uspořádání plodu?

- a) ☐ Semena bílé barvy jsou uložena v komorách
- b) ☐ Semena jsou volně uložena v tekutině uvnitř plodu
- c) ☐ Uvnitř plodu je velká pecka

7. Co se z plodu vyrábí kromě kakaa?

- a) ☐ Barva
- b) ☐ Lepidlo
- c) ☐ Zavařeniny

8. Jakou barvu mají plody při sklizni?

- a) ☐ Bílou až béžovou
- b) ☐ Žlutou až okrovou
- c) ☐ Hnědavou až červenou

9. Jakou metodou se připravují na mletí?

- a) ☐ Fermentací
- b) ☐ Fermežováním
- c) ☐ Formováním

10. Jaké jsou další přísady pro výrobu čokolády?

- a) ☐ Kokosová moučka, vanilka
- b) ☐ Cukr, mléko
- c) ☐ Cukr, škroby a tužidla

Řešení:

1. Z jakého stromu se sklízí produkt na výrobu kaka?

- a) ☐ Čokoládovník
- b) ☒ Kakaovník
- c) ☐ Koka

2. Jak se tento plod nazývá botanicky?

- a) ☒ Bobule
- b) ☐ Globule
- c) ☐ Blastule

3. Kde stromy produkující tyto plody rostou? /veg.pásma/

- a) ☐ Mírné pásma
- b) ☐ Subtropy
- c) ☒ Tropy

4. Jak vypadají listy tohoto stromu v mládí a po dozrání?

- a) ☒ jasně zelené, až 30 cm dlouhé, celokrajné, lesklé listy, v mládí červené
- b) ☐ v mládí jasně červené, v dospělosti lesklé, oblé
- c) ☐ rostou celou vegetací až do délky 50 cm a získávají postupně světle zelenou bravu

5. Jak velké jsou celé plody tohoto stromu?

- a) ☒ Až 30 cm
- b) ☐ Až 10 cm
- c) ☐ Až 20 cm

6. Jaké je vnitřní uspořádání plodu?

- a) ☒ Semena bílé barvy jsou uložena v komorách
- b) ☐ Semena jsou volně uložena v tekutině uvnitř plodu
- c) ☐ Uvnitř plodu je velká pecka

7. Co se z plodu vyrábí kromě kaka?

- a) ☐ Barva
- b) ☐ Lepidlo
- c) ☒ Zavařeniny

8. Jakou barvu mají plody při sklizni?

- a) ☐ Bílou až béžovou
- b) ☐ Žlutou až okrovou
- c) ☒ Hnědavou až červenou

9. Jakou metodou se připravují na mletí?

- a) ☒ Fermentací
- b) ☐ Fermežováním
- c) ☐ Formováním

10. Jaké jsou další přísady pro výrobu čokolády?

- a) ☐ Kokosová moučka, vanilka
- b) ☒ Cukr, mléko
- c) ☐ Cukr, škroby a tužidla

