

Čokolada

Vselej, ko sem ugriznil v čokoladnega miklavža ali v čokoladnega velikonočnega zajčka, sem se vprašal, od kod pravzaprav prihaja čokolada. A ti veš? Pobrskal sem po leksikonih in na spletu ter našel naslednje zanimive podatke o čokoladi:

Beseda čokolada izvira iz jezika Aztekov in pomeni „grenka voda“.

Čokolada se prideluje iz plodov drevesa, ki se imenuje kakavovec.



Foto Wikipedija



Kakavovec je drevo, ki potrebuje za rast vodo in toploto. V naravi raste v tropskih gozdovih, večinoma v senci zelo visokih dreves. Take razmere najdemo v južnih državah našega sveta v Južni Ameriki, Afriki in Aziji.

Človek je začel gojiti kakavovce v velikih nasadih. Rastejo v dolgih vrstah v tako imenovanih nasadih. Največje nasade imajo države Slonokoščena obala in Gana v Afriki, Brazilija v Južni Ameriki ter Indonezija v Južni Aziji. S tem so te države tudi največje pridelovalke kakava.

Kako pridejo plodovi kakavovca v mojo čokolado?

Plodovi kakavovca rastejo na debelu drevesa.

Ko so plodovi zreli, dobijo oranžno rdečo barvo. Potem jih večinoma ročno poberejo. Nato plod prerežejo in z roko izločijo semena.

Plod kakavovca vsebuje 20 do 50 kakavovih semen. Za tablico čokolade potrebujemo samo okrog osem semen.

Semena shranijo v velikih zabojih. V zabojih fermentirajo in postanejo rjava. Po tem pomembnem postopku jih posušijo, večinoma na prostem na soncu.

Nato zrnje še sprажijo. Tako dobi še močnejši okus. Zrnje potem zmeljejo in tako nastane iz zrn kakavova zmes.

Ta zmes je še grenka. Zato ji dodajo še sladkor in tako dobijo čokolado, kakor jo poznamo.

Poleg sladkorja so pomembne sestavine čokolade še vanilja, mleko in kakavovo maslo. Vse skupaj se stopi in zmeša. Pri ohlajanju nastanejo kristali in čokolada postane trda in krhka.



Foto: AlejandroLinaresGarcia

Nekaj vrst čokolade:

- Grenka čokolada: V njej je več kakava. Srednje grenka čokolada na primer vsebuje vsaj 35 % kakavove mase.
- Mlečna čokolada: Vsebuje kakavovo maslo, mleko, sladkor in različne arome.
- Bela čokolada: Ta je brez kakavovih delov, vsebuje pa kakavovo maslo, sladkor, mlečne dele in vaniljine arome.

Še veliko bi lahko napisal o čokoladi – a vselej je najboljša, da vanjo ugrizneš in ob njej uživaš. Hmmmmmmmmm ...

In še nekaj: Baje je čokolada dobro pomirjevalo pri učenju.

