Kakao :)

Kakao sa získava z plodov kakaovníka. Po prvý raz sa s touto vzácnou plodinou stretli pôvodní obyvatelia Mexika Mayovia a Aztékovia. Kakaovníky boli v tom čase veľmi vzácnou plodinou, dostupnou iba vládnucim vrstvám a duchovným, ktorí ho používali pri náboženských obradoch. Zachovali sa záznamy aj o tom, že kakao sa používalo aj ako platidlo.

Prvý Európan, ktorý videl kakao, bol Krištof Kolumbus. V tom čase pokladali kakaovníkové či kakaové bôby za cenný liek, až neskôr z nich začali robiť kakao a rozšírilo sa ako pochúťka. O využití kakaa a o prvom spracovaní na čokoládu sa dozvedáme z prvých španielskych cestopisov a správ z konca 16. storočia. Po roku 1661, za vlády Ľudovíta XIV., bola čokoláda vo Francúzsku bežnou pochúťkou.

Kakao sa vyrába zo semien plodov kakaovníka, stále zeleného stromu, vysokého 4-8 m. Plod kakaovníka pripomína veľký struk a je na ňom až 70 semien. Semená obsahujú tuky, bielkoviny, škrob, triesloviny, kofeín a organické kyseliny. Čerstvé semená sú bez vône a charakteristickú kakaovú vôňu získajú až fermentáciou a sušením. Kakaovník začína rodiť až po 3. roku od výsadby a prvé bôby sa zbierajú po 5. až 6. roku. Potom rodí až 20-60 rokov. Jeho plody dozrievajú po celý rok a zber býva 1 až 2 razy za rok.

Kakaové semená po úplné spracovanie strácajú až 64 % zo svojej pôvodnej hmotnosti. Kakaové semená a bôby prechádzajú ešte mnohými úpravami, čím sa získava kakaový prášok a kakaový tuk, ktoré sa používajú na výrobu čokolády, ale aj v medicíne a v kozmetike.

Kakaový prášok je bez tuku a je nenahraditeľnou surovinou na prípravu lahodného kakaového nápoja, kakaa. Nesmie sa dlho variť, lebo varením stráca vzácne aromatické látky. Používa sa na prípravu kakaových nápojov, krémov, poliev a plniek do múčnikov.

Copyright © 2013 - 2025 Encyklopédia poznania