

Kakao





Kakaotræet stammer fra Amazonas i Sydamerika, men vokser i dag i tropisk klima i et bælte +/- 20 grader rundt om ækvator.

Træet kan ikke tåle temperaturer under 16 grader, det skal stå i læ og i skygge, og det kræver mindst 1000 mm regn om året for at kunne gro.

Træet kan blive 10 meter højt.



Blomsterne gror direkte på stammen, og bliver de befrugtet, dannes der en stor frugt, som vejer ca. $\frac{1}{2}$ kilo. Frugten kaldes for en bælg. Det er frøene inde i kakaotræets bælg, som bliver til kakaobønner.

Et kakaotræ bærer cirka 20 bælg om året.

Inde i hver kakaobælg er der 20-50 frø.
Frøene kaldes for bønner.





De 20-50 kakaobønner ligger inde i bælggen i hvidt frugtkød.



Bønnerne tages ud af bælgene og skal nu ligge og gære.
Under gæringen kommer smagen af kakao frem.



Bagefter ristes kakaobønnerne i solen.



Op til 54 % af en kakaobønne er kakaosmør.

Når kakaobønnerne har ligget nogle dage, presses bønnerne, så kakaosmørret kommer ud. Resten af bønnerne bliver til kakaopulver.

Hvid chokolade består kun af kakaosmør og sukker.

Mørk chokolade består af kakaosmør, kakaopulver og sukker.

Mælkechokolade består af kakaosmør, mælk, sukker og kakaopulver.

Kakaosmørs smeltepunkt er 34-38 grader. Derfor kan chokolade ligge i stuen uden at smelte, men smelter straks, det kommer ind i munden.

Kakaosmør benyttes også til fremstilling af hudcreme, læbepomader og solcreme.



Når du drikker kakao, er det fremstillet af mælk og kakaopulver. Der er også kakaopulver i chokoladekager!



Aztekerne, som for 5-600 år siden levede i Mexico, benyttede kakaobønner til at betale varer med. En kalkun kostede 100 kakaobønner, og en avokado kostede 3 kakaobønner!

Det var de spanske søfolk, som i 1600-tallet bragte kakaoen til Europa. I starten var det kun de kongelige og de meget rige familier, som havde råd til at købe den nye vare.

I dag kan man købe både meget billig og meget dyr kakao og chokolade. Der bruges cirka bønner fra to kakaobælge til fremstilling af en plade chokolade.



Hver dansker spiser eller drikker hvert år syv kilo kakao/chokolade.



Der bruges 300-600 kakaobønner til at fremstille 1 kilo kakao.



Der findes tre typer kakaotræer. Hver type har sin særlige kakaosmag.
To af typerne vokser i Brasilien.

Billedserien "Kakao" er en del af undervisningsforløbet "Vi arbejder med OL i Rio, Brasilien og Amazonas", som findes i Ideer på tværs Bog 51.
Se mere på www.forlagetspiren.dk.

