

JAK POWSTAJE CZEKOLADA?



Głównym składnikiem czekolady jest
KAKAO,
które ludzie przechowują w wielu różnych
opakowaniach.



Kakao pochodzi z nasion drzewa,
które nazywa się
Kakaowiec Właściwy



Kakaowiec uprawia się na
plantacjach kakaowych w
bardzo gorących krajach na
przykład w Afryce



Nasiona Kakaowca występują w kolorze:



POMARAŃCZOWYM



ZIELONYM

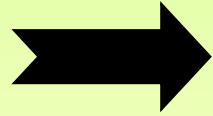


RÓŻOWYM



BIAŁYM

Nasiona zrywa się z drzew i czyści



Gdy rozbijemy nasiono ostrym narzędziem zobaczymy to:



W środku znajdują się małe, brązowe ziarna otoczone białym miąższem.

Po oddzieleniu ich od miąższu, suszy się je a po wysuszeniu pakuje w worki i rozwozi statkami po całym świecie.

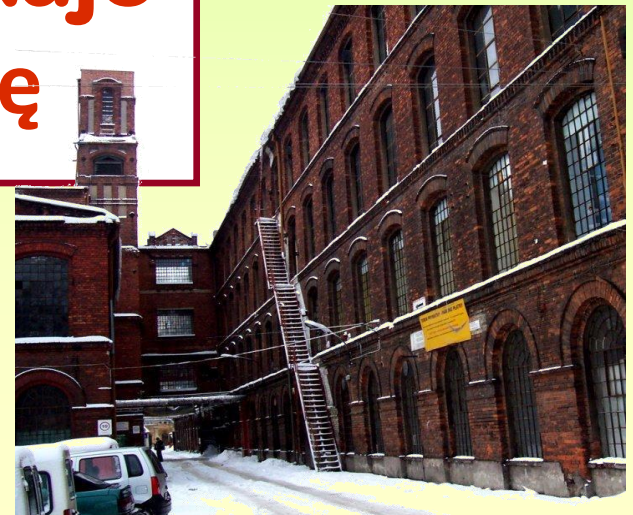


Niekiedy, już na plantacjach ziarna kakao oczyszcza i rozdrabnia się oraz uciiera na proszek





**Ziarno
sposzkowane
lub w całości trafia
do
różnych fabryk w
których produkuje
się czekoladę**



POWSTAWANIE CZEKOLADY TO
BARDZO TRUDNY PROCES A
EFEKTEM OSTATECZNYM JEST:

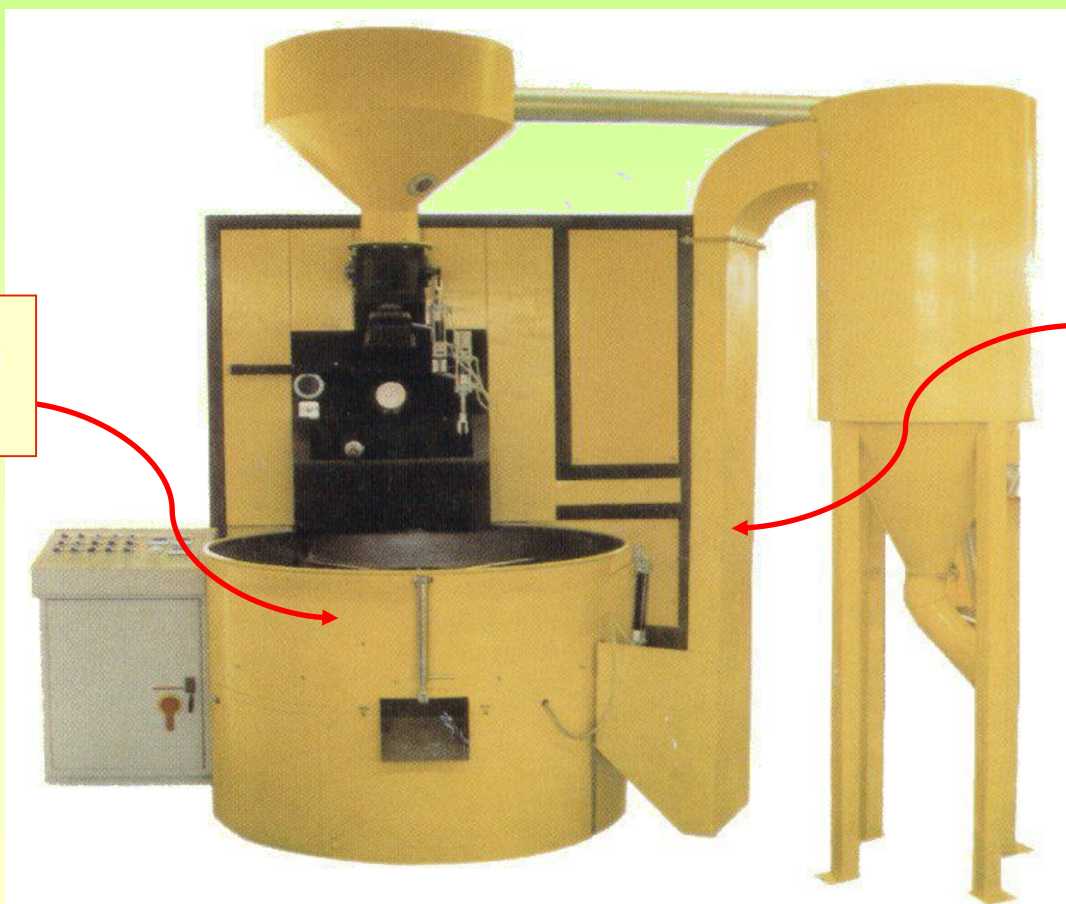


Kiedy ziarno kakaowca jest już w fabryce czekolady, najpierw maszynowo, a następnie ręcznie wybierane są najlepsze ziarna, a odrzucane niedojrzałe lub uszkodzone



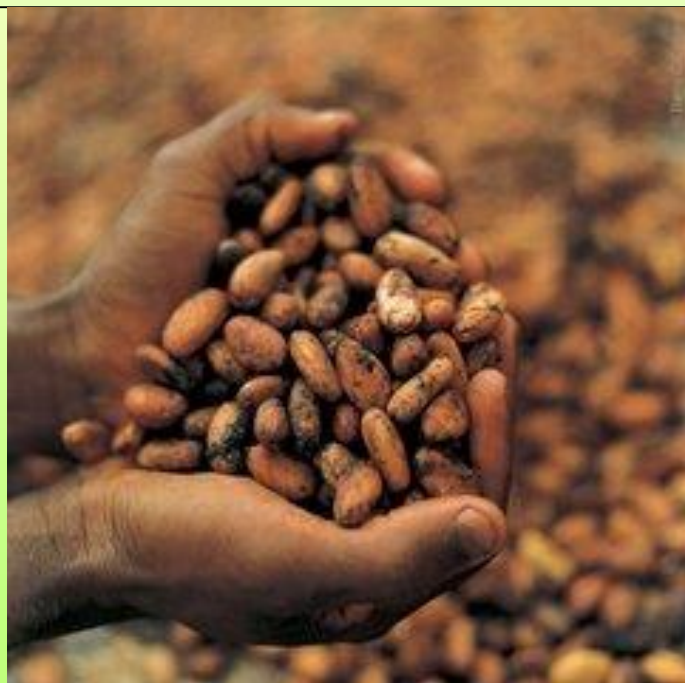
Przebrane ziarna są prażone w wysokiej temperaturze 120-140 stopni Celsjusza przez około pół godziny, czyli wkłada się je do urządzeń, które je nagrzewają

Zbiornik na ziarno



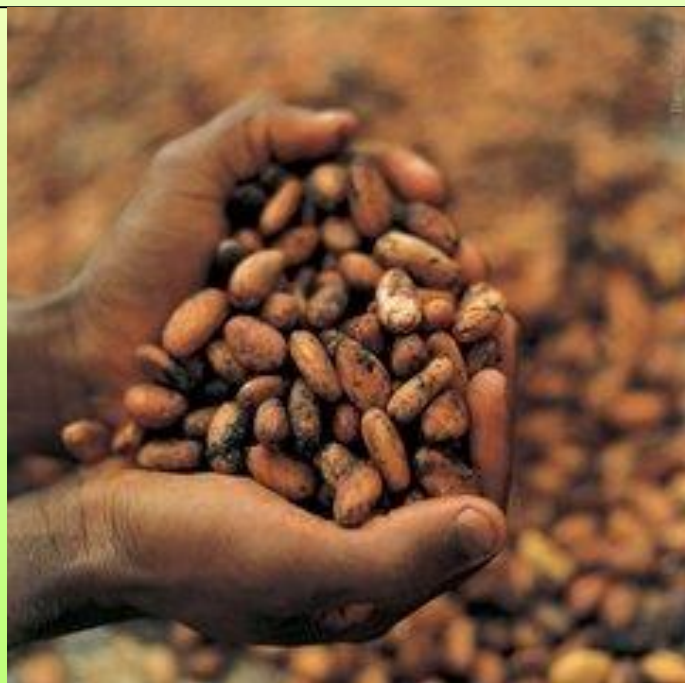
Nadmuch bardzo gorącego powietrza

Uprażone ziarno jest następnie złuszczone, by wyodrębnić brunatne części środkowe zwane jądrami, potem następnie kruszone.



Właśnie one są podstawowym produktem do wyrobu najrozmaitszych odmian kakao i czekolady.

Uprażone ziarno jest następnie złuszczone, by wyodrębnić brunatne części środkowe zwane jądrami, potem następnie kruszone.



Właśnie one są podstawowym produktem do wyrobu najrozmaitszych odmian kakao i czekolady.

Ich drobiny trafiają do maszyny mielącej, gdzie ciężkie walce gniotą je wytłaczając gęstą masę tzw. miazgę kakaową

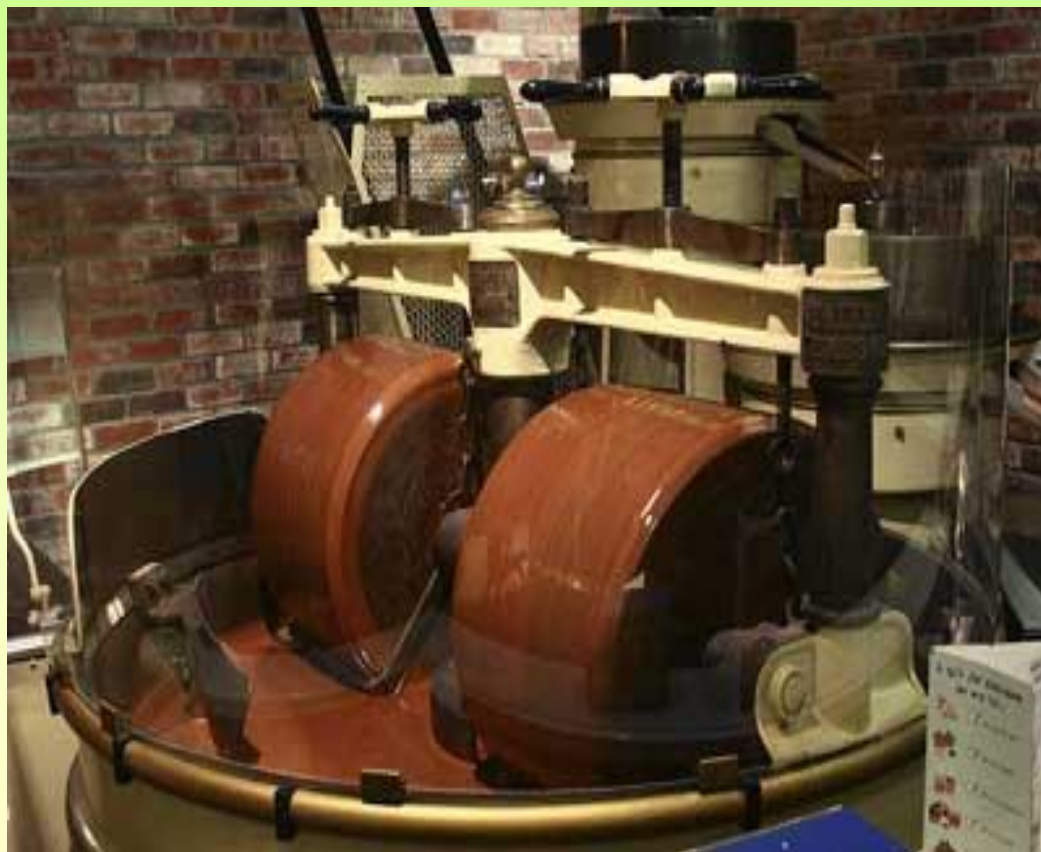


Uformowana w bloki miazga leżakuje przez 3-4 miesiące, po czym jest proszkowana (mielona) i łączona z masłem kakaowym – tak powstaje masa czekoladowa.



Masa czekoladowa jest przepuszczana przez pięć walców, z których każdy kolejny obraca się szybciej niż poprzedni i prasuje masę czekoladową na cienkie plastry

Potem przez 7 dni, stale, masa czekoladowa podgrzewana jest i mieszana tak by uzyskać najlepszy jej smak. Takie długotrwałe mieszanie nazywa się „**KONSZOWANIEM**”



Ostatnim etapem w produkcji czekolady jest jej schładzanie i „FORMOWANIE”

Gorącą masę czekoladową chłodzi się do temperatury około 30 stopni Celsjusza (temperatura ciepłej wody) a potem przelewa się ją do odpowiednich form.



Po ostygnięciu czekolada jest już gotowa do spożycia.



Można spotkać różnego rodzaju czekolady:

- Z bakaliami
- Z nadzieniem
- Białą



Czekolada wykorzystywana jest także w kosmetyce.

