

12.04 Dzień Czekolady



Czekolada

To wyrób cukierniczy tworzony z miazgi kakaowej, tłuszczu kakaowego (masło kakaowe) lub innego tłuszczu roślinnego, środka słodzącego i innych dodatków, a w przypadku czekolady mlecznej także z mleka.



Historia czekolady

Nasiona kakaowca były wykorzystywane do tworzenia napojów czekoladowych już przez Majów. Minęło jednak sporo lat, kiedy w XVII wieku w Niemczech powstała pierwsza czekolada!

Dzięki odkryciu Ameryki przez Krzysztofa Kolumba nasiona kakaowca mogły zostać przewiezione do Europy.



Kakaowiec

Roślina pochodzi z wilgotnych lasów tropikalnych Ameryki Południowej i Środkowej, poza tym jest szeroko rozpowszechniony w uprawie.

Z nasion kakaowca właściwego wytwarza się proszek kakaowy oraz masło kakaowe.



Kakaowiec na wagę złota!



Dla Majów i Azteków ziarna kakaowca były równoznaczne ze złotem. Stosowano je do handlu. Przykładowo królik kosztował 10 ziaren kakaowca.

Zalety

Czekolada poprawia samopoczucie - podczas jej spożywania wydzielają się endorfiny. Zapobiega procesowi starzenia się organizmu i zapobiega rozwojowi chorób serca i nowotworów.



Wady

Czekolada jest bogata w tłuszcze i uboga w składniki odżywcze. Należy pamiętać, że nadmierne spożywanie czekolady wpływa negatywnie na zęby i może przyczynić się do pojawienia się próchnicy.



Ile czekolady zjadamy?

Jak wynika z badań, statystyczny Polak w 2016 roku zjadał aż 6,3 kg czekolady. Trzeba jednak zaznaczyć, że w przeciągu ostatnich lat spożycie czekolady wzrosło aż o 122%!



Polska stała się czołowym producentem czekolady, która trafia na rynki zagraniczne.

Świat bez czekolady

Z powodu gwałtownie malejących zasobów kakaowca może zabraknąć go do produkcji czekolady. W 2018 r. na świecie zużyto o 70 tysięcy ton więcej niż wyprodukowano. Przewiduje się, że w 2020 r. deficyt może sięgnąć miliona ton. Zdaniem naukowców rośliny kakaowca mogą wyginąć już w 2050 r.



Ile zarabia farmer?

Farmerzy otrzymują jedynie niewielki procent tego, co firmy skupujący nasiona kakaowca i produkujący czekoladę. Przeciętnie jest to w granicach 5-10% zysku.



Certyfikat UTZ

Certyfikat UTZ dla wyrobów czekoladowych potwierdza przestrzeganie dobrych praktyk rolniczych na plantacjach kakaowców. Potwierdza także, że dana uprawa kakaowców odbywa się z poszanowaniem godności ludzkiej.



Produkcja czekolady



Selekcja ziaren
kakaowca.



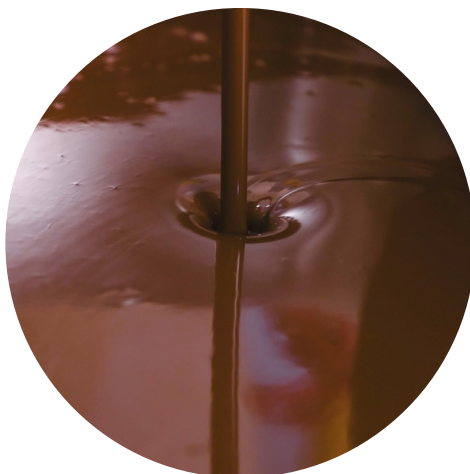
Prażenie ziaren.



Kruszenie i mielenie
ziaren.



Mieszanie miazgi
z cukrem.



Temperowanie
czekolady.



Wylewanie
do formy.

Rodzaje czekolad



Minimum 70%
miazgi kakaowej.

Gorzka



Ponad 50% miazgi
kakaowej.

Deserowa



Zawiera mleko, wanilię
i kakao (od 25 do 50%).

Mleczna



Bez dodatku kakao.

Biała



Powstała ze sproszkowanych
nasion kakaowca rubinowego.

Różowa

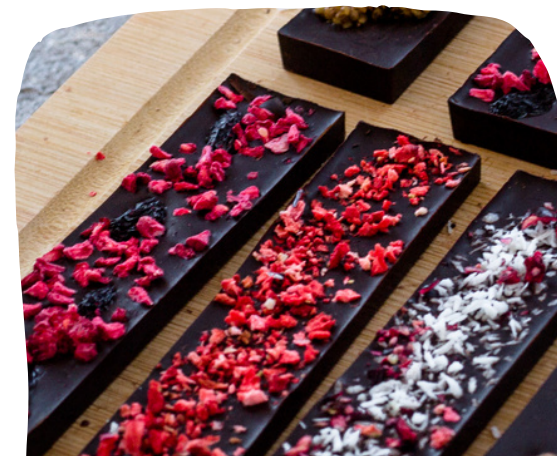
Czekolady z dodatkami



z orzechami



z bakaliami



z owocami



z nadzieniem



ze skórką pomarańczy