

## Skąd się bierze czekolada? – czyli droga z plantacji do sklepu

Wszyscy lubimy czekoladę. Zawiera ona aminokwasy, które biorą udział w wytwarzaniu serotoniny w organizmie. Aby poprawić sobie humor wystarczy jeden czy dwa kawałki tego przysmaku. Już taka ilość powoli sprawi, że się uśmiechniemy. Skąd się jednak bierze czekolada?

Otóż musi przejść przez kilka stopni obróbki zanim dostaniemy tabliczkę. Zaczyna się od drzewa – kakaowca, na którym rosną podłużne owoce. Kiedy są dojrzałe rozpoczyna się zbiór. Pestki kakao znajdujące się w owocu, przypominają nieco ziarna kawy, są jednak większe.

Wstępna obróbka ziaren polega na ich fermentacji, suszeniu, prażeniu i oddzielaniu łupin od miąższu, który następnie jest siekany. Otrzymując miążgę kakaową oraz masło kakaowe mamy już najważniejsze składniki do stworzenia czekolady. Potem najczęściej dosypuje się sproszkowane mleko i środki słodzące. Gorzka czekolada zawiera przynajmniej 70% miążgi kakaowej, to właśnie jej ilość nadaje mocny smak. Mleczna natomiast zawiera nie więcej niż 50%. Ważna jest też temperatura w jakiej ją wyrabiamy. Dla gorzkiej jest to 31,1-32,7 stopnia Celsjusza, a dla mlecznej 28,9-30,5.

Ostatnim rodzajem jest biała czekolada, która składa się jedynie z masła oraz substancji słodzących. Jest jednocześnie najmniej wartościowa, ponieważ zawiera jedynie tłuszcz i cukier. Brak w niej drogiego kakao, dzięki któremu czekolada stała się tak wartościowa.

