
Què sabem de la xocolata?

La seva història

Quin és el país d'origen i d'on surt la paraula xocolata?





L'arbre del cacau

L'arbre del cacau viu a les zones tropicals, li agrada estar a l'ombra i és de fulla perenne.

Els fruits són baies amb forma de carbassó allargat que, un cop va madurant, es torna de color vermell o groc púrpura i pesa poc menys de mig kilogram. Quan és ben madur té una mida de 15-20 cm de llarg i de 10-12 d'ample. Té un exocarp rugós de gairebé 4 cm d'espessor. Dins hi ha una polpa rosada, viscosa, dolça i comestible que conté les llavors en un nombre de 20 a 40. Aquestes llavors són grans, ovoides, aplanades, de color xocolata i de 2-3 cm de llarg i 1-1,5 d'ample i estan acomodades en files a l'enreixat que forma la polpa. El seu sabor en brut és molt amarg i astringent. Aquestes llavors es troben envoltats per una polpa de color blanc. Tenen la forma de mongetes: dues parts i un germen rodejats d'un embolcall ric en tanins.

L'arbre del cacau pot arribar a mesurar entre 6 i 10 metres, però quan es conrea la seva alçada està entre 2 i 3 metres. Cada arbre dóna, normalment entre 10 i 15 fruits.

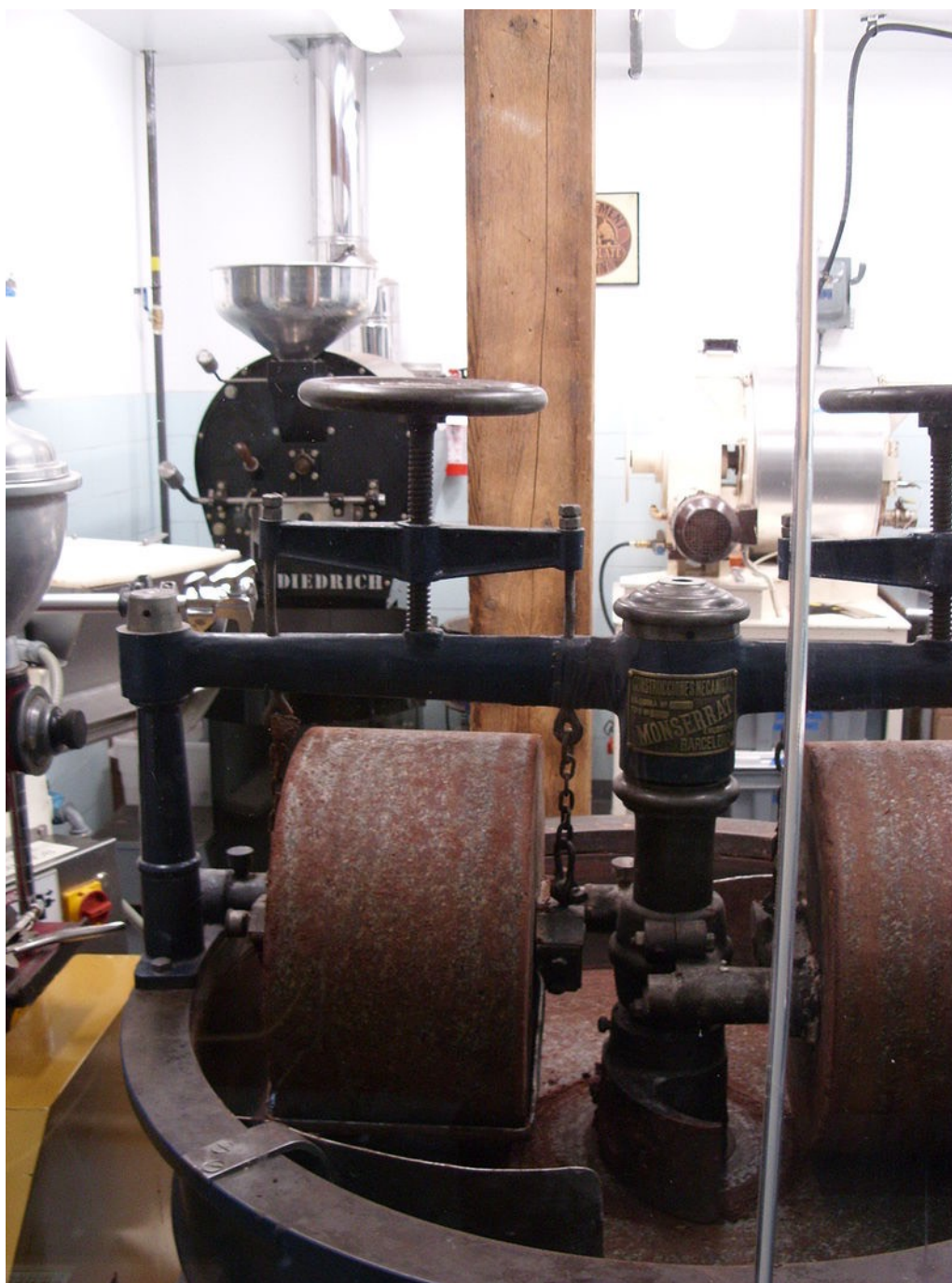
Després de llegir el text intenta completar aquest quadre

Tipus de fulla		Com és el fruit
Mida de l'arbre		
On viu		

Podries dibuixar una baia de cacau per dins?

Com s'elabora la xocolata?

- Les llavors de cacau arriben a les fàbriques i **es renten** per aconseguir augmentar l'aroma i que marxi la pell de les llavors.
- Després es fa la **torrefacció** durant alguns minuts entre 110 i 120 °C.
- Quan es refreda es porten a una màquina d'espellofar que **separa les pells**
- Després **es molen les llavors de cacau i es baten** en un molí a 68-80 °C . Això pot durar entre 18 i 72 hores.
- El resultat de tot això és una pasta densa, la pasta de cacau que és: una suspensió de pols de cacau i mantega de cacau
- Finalment aquesta pasta **s'escalfa a 100°C i es premsa** i queda compactada en grans blocs i es presenta en forma de pa o fogassa.



DEL CACAU A LA XOCOLATA

1	2
3	4

Quines propietats té la xocolata?

Quins tipus i varietats de xocolata existeixen?