

KAKAO

Pojem kakao v sebe zahŕňa niekoľko významov. Kakao možno chápať ako semená či lepšie povedané bôby nachádzajúce sa v plodoch stromu zvaného kakaovník. Slovo kakao pomenúva aj horký prášok, ktorý sa vyrába drvením spomínaných semien. V neposlednom rade si pod kakaom predstavíme aj sladký nápoj, ktorý vzniká zmiešaním kakaového prášku a mlieka. Súhrne môžeme kakao označiť ako plodinu, ktorá sa stáva základom pre produkciu výrobkov, ktoré buď priamo konzumujeme alebo ďalej využívame na prípravu rozličných pokrmov.

O kakau v akejkol'vek podobe by sme nemohli hovoriť, ak by nejestvoval kakaovník. Práve tento celoročne zelený, olistený strom s ružovými kvetmi dorastajúci do výšky 5-8 metrov poskytuje základnú surovinu pre toto odvetvie potravinárskeho priemyslu. O mieste jeho pôvodného výskytu existujú len dohady. Predpokladá sa, že by sme jeho pravlasť mohli zasadiť do



1.

tropických lesov v povodí riek Orinoko a Rio Negro v Južnej Amerike (Kolumbia, Venezuela, Brazília), odkiaľ sa zásluhou Aztékov a Mayov presunul do Strednej Ameriky. Zámorské objavy umožnili expanziu kakaovníka na ďalšie územia. Po objavení Mexika sa rozšíril na západ a to konkrétne do Celebes, na Filipíny, Cejlon a do ostatných juhoázijských krajín. Postupne sa začal pestovať na Malých a Veľkých Antílach, ostrove Fernando Po a v oblastiach na západe Afriky (Zlaté pobrežie, Nigéria). Jeho stromy môžeme v súčasnosti nájsť po oboch stranách rovníka (do 20 stupňa g.š.). Toto územie sa označuje aj ako tzv. „kakaovníkový pás“.

Najväčšie plantáže sa nachádzajú na Pobreží Slonoviny, v Indonézii, Ghane, Nigérii, Brazílii, Kostarike či Ekvádore.

O počiatkoch kaka sa dozvedáme z bájí, ktoré nám zanechali starí Aztékovia a ich predchodcovia Toltékovia. Kakao je nimi vykresľované ako vznešená plodina, prítomná aj ako nápoj pri náboženských slávnostiach, ktoré však len sťažka pripomínali kakaové nápoje, aké poznáme dnes. Starí Aztékovia do nich pridávali kukuricu, orleán, vanilku, čili či med, keďže cukor spoznali až po príchode Španielov. Podľa jednej starej



2.

mexickej legendy boli kakaové bôby darom pre ľudí z domoviny synov slnka, preto sa považovali za veľmi vzácne a kakao bolo podávané len vyššie spoločensky postaveným ľuďom (panovníkom, bojovníkom, duchovným). Možno povedať, že aj latinský názov kakaovníka *Theobroma* („jedlo bohov“) vznikol z tohto dôvodu. Do povedomia Európanov sa kakao dostalo až vďaka štvrtej plavbe Krištofa Kolomba. Sprvoti nebol kakaový nápoj veľmi obľúbený, no keď sa doň začal pridávať cukor a škorica, stal delikatesou pre bohatých Španielov. V 17. Storočí sa podával aj na kráľovskom dvore s čokoládou a slúžili ako afrodiziakum.

Z kakaovníka sa pre ďalšie spracovanie získavajú plody- tobolky všakovakých tvarov (úzke, pretiahnuté, bachraté, kostrbaté, s ryhami alebo hladké). Zbierajú sa ručne a to tak, že sa opatrne mačetaami odsekávajú zo stromu. Zberači si musia dávať pozor, aby stromu neublížili, pretože aj ten najmenší zárez v kôre môže spôsobiť nakazenie stromu infekčnou chorobou, to by znamenalo znehodnotenie úrody. Taktiež sa v priebehu roka odstraňujú nahnité plody, ktoré by mohli nakaziť tie zdravé. Zručný zberač nazbiera za



jeden deň 1500 kusov. Plody dozrievajú 5-9 mesiacov po odkvitnutí. Ich zber prebieha v dvoch hlavných vlnách. Prvá sa realizuje na konci obdobia dažďov v októbri a končí sa v novembri. Druhýkrát k zberu dochádza v marci na začiatku ďalšieho obdobia dažďov. Vnútro plodu obsahuje bielu kyslú dužinu, ktorá obaluje 15-40 semien resp. kakaových bôbov sformovaných v piatich radoch, ktoré sa následne upravujú.

Aby sa mohli z kakaových bôbov vyrobiť ďalšie produkty, musia bôby prejsť úpravou t.j. fermentáciou, sušením a pražením. Proces fermentácie prešiel v priebehu stáročí vývojom, až kým

dosiahol dnešnú podobu. Tej predchádzali rozmanité primitívne spôsoby spracovania kakaa charakteristické pre pôvodné stredoamerické

a juhoamerické obyvatelstvo. Dnes úprava bôbov prebieha na farmách, kde sa zbery uskladňujú. Jedným z dôsledkov fermentácie je minimalizovanie horkosti bôbov. Možno ju označiť ako liehové kvasenie, kedy dôjde k odstráneniu dužiny a oddeleniu šupky od jadra.



V takomto stave sa bôby sušia v tenkých vrstvách na slnku alebo v sušiarňach, kde sa môžu aj pražiť. Tu už získavajú bôby typicky kakaovú arómu, strácajú trpkú chuť, jadrá menia svoje sfarbenie a krehne šupka i jadro. K výrobe kakaových produktov je ešte potrebné pražené bôby rozdrviť. Z tejto rozmliaždenej zmesi mletím vzniká kakaová hmota, ktorá vytvára základ pre výrobu čokolády, čokoládovej polevy, kakaového tuku a prášku. Pri výrobe kakaového prášku a tuku sa kakaová hmota ďalej lisuje, až kým sa neoddelí na kakaový tuk a zvyšné výlisky, ktoré sa rozomieľajú do vody, kým nevznikne jemný kakaový prášok. Väčšina produktov sa hlavne využíva v potravinárskom priemysle, avšak kakaové maslo môžeme vidieť v kozmetike a je súčasťou niektorých medicínskych produktov aj s menej upravovanými podobami kakaa.

I napriek tomu, že pestovanie kakaovníkov je typické pre tropické oblasti, je možné pestovať túto na teplo a vlhkosť náročnú plodinu aj v našich podmienkach. Treba tomu však prispôbiť starostlivosť, zohľadniť všetky nároky tejto plodiny na život, aby tu mohla prežiť. Najlepšie je ho zasadiť do črepníka s väčším objemom Najvhodnejším substrátom sú humózne pôdy s mierne kyslou reakciou. V lete je ho za potreby umiestniť na balkón alebo do záhrady, kde nebude vystavovaný priamemu slnečnému žiareniu a nárazom vetra. Taktiež dbáme na pravidelné zalievanie. V zime ho treba držať v svetlejších miestnostiach do 15 stupňov Celzia a polievať menej. Dodržaním stanovených pokynov by mal náš kávovník mať plody. Nikdy však nedosiahne takú výšku a v niektorých prípadoch ani veľkosť plodov ako v prirodzenom prostredí.

Kakao už nie je len sladkým potešením vo forme nápoja, prísadou do koláčov či súčasťou čokolády. Jeho význam za posledné roky vzrástol, keďže sa zistilo, že je bohatým zdrojom antioxidantov, medi, horčíku, zinku, železa, chrómu, mangánu a vitamínu C. Jeho úpravou však tieto pre človeka prospešné látky miznú. Ak ho chceme prijímať v zdravej forme, musíme siahnuť po jeho nespracovaných resp. minimálne spracovaných formách (kakaová hmota, nepražené kakaové bôby, horká čokoláda s vysokým obsahom kakaa) aby sme tak, ako obyvatelia kakaovníkových oblastí, žili dlhšie.



5.

Legenda k obrázkom:

1. mapa sveta so zvýraznenými kakaovníkovými oblasťami
2. plody kávovníka (dĺžka 25-28cm, hmotnosť 300-500 g)
3. pražené kakaové bôby
4. kakaový nápoj
5. kakaový prášok

Zdroje použitej literatúry:

- <https://sk.wikipedia.org/wiki/Kakao>
- <http://www.bonbonin.sk/zaujímavosti-o-cokolade/vsetko-o-kakau/>
- http://www.tvojesrdce.sk/index.php?option=com_content&task=view&id=133&Itemid=167
- <http://delikatesy.etrend.sk/delikatesy/nie-je-kakao-ako-kakao-11111>
- <http://www.zones.sk/studentske-prace/biologia/8256-kakao-ovnik-pravy/>
- <http://www.zaricizdravi.cz/superpotraviny/kakao.html>
- <http://www.botanika.wbl.sk/Kakao-ovnik.html>