**Výroba kakaa a čokolády**

Základnou surovinou pre výrobu kakaa a čokolády sú kakaové bôby. Sú plodmi kakaovníka, ktorý rastie v tropických krajoch. Vo vnútri kakaových plodov, ktoré majú dĺžku asi 21 cm je v lepkavej dužine 7 až 14 ks semien. Semená sa vyberú, nechajú sa skvasiť, sušia na slnku a neskôr nad ohňom. Balia sa do vriec a dopravujú k spracovateľom. Tam sa triedia, upražia, drvia a odstráni sa povrchová šupka a klíčky z vnútra týchto bôbov. Kakaová drť sa jemne melie na kakaovú hmotu, ktorá je už priamou surovinou na výrobu čokolády. Z časti kakaovej hmoty sa lisuje tlakom tuk - kakaové maslo. Kakaové výlisky, tzv. kakaový koláč, sa veľmi jemne melú, a to je práve kakaový prášok, - kakao

Zloženie čokolád:

Horká čokoláda:

zmieša sa cukor, kakaová hmota, kakaové maslo a pridá sa malé množstvo sójového lecitínu na lepšie stekutenie hmoty.

 Mliečna čokoláda:

zmieša sa cukor, sušené mlieko, kakaová hmota, kakaové maslo, sójový lecitín a vanilín.

Biela čokoláda:

zmieša sa cukor, sušené mlieko, kakaové maslo, sójový lecitín a vanilín. Kakaová hmota sa nepridáva.

**Druhy čokoládových výrobkov**

Sú to výrobky rôznych tvarov, skladajú sa z vložky a tenkej súvislej vrstvy čokoládovej polevy.  
Môžu byť:  
- Formované – sú v dezertoch, cukríky sú buď zabalené samostatne, alebo bez obalu  
- Máčané – keksy poliate tenkou vrstvou čokoládovej polevy – máčané, polomáčané

- Čokoládové dražé - cukrovinky majú oblý tvar, vnútri je mandľa, sušené ovocie, želé  
- Čokoládové tyčinky – najčastejšie bývajú 2-zložkové

- Figúrky duté, plnené

- nápoje (granko), nátierky (nutela)

Poznáme fondánové, marcipánové, likérové, ovocné, nugátové výrobky.

**Kakao**

**Kakao** sa získava zo semena kakaovníka, ktorý rastie v Južnej a Strednej Amerike. Semená sa melú na prášok ( kakao ), ktorý je základom na výrobu čokolády, kakaových nápojov. Samotné kakao je horké.

Semená obsahujú tuky, bielkoviny, škrob, kofeín a organické kyseliny.

# Kakao sa používa na varenie, pečenie aj pitie.

Z kakaového prášku a kakaového masla sa vyrába čokoláda.

Vlastnosti kakaa:

* prináša pocit šťastia
* znižuje krvný tlak
* chráni proti chorobám
* obsahuje minerály, vitamíny a veľa horčíka ( srdce )

# Jadroviny

Jadroviny dodávajú chuť cukrárskym výrobkom.

Sú to vylúskané semená škrupinového ovocia a  aj niektoré druhy olejnatých semien.

Jadroviny majú malý obsah vody, vysoký obsah tuku, bielkovín a sú trvanlivé.

Medzi jadroviny patria: vlašské orechy, lieskové orechy, mandle, pistácie, arašidy, píniové oriešky, para, kokos, kešu, gaštany, sója, mak, slnečnica, tekvicové semená.

# Použitie jadrovín

* Jadroviny ( orechy ) sa používajú v cukrárstve do ciest, náplní, zdobenie

výrobkov a pod.

* Orechy pred použitím môžeme strúhať, pražiť, mlieť, hobľovať a krájať.
* Orechy pre vyšší obsah tuku vplyvom svetla a vzduchu tuchnú a horknú.

Skladovanie jadrovín

* skladujeme zdravé a vysušené orechy
* nádoby musia byť čisté, suché a chrániť pred svetlom
* teplota skladovania je od 0 do 10° C
* môžeme ich zamraziť
* do nádob nemá byť prístupu vzduchu



**Káva**

Káva sú semená kávovníka. Obraté plody sa sušia, zbavujú šupiek a pražia. Pražením získa káva tmavú farbu a charakteristickú chuť. Zo zomletej kávy sa pripravuje nápoj –káva. Káva obsahuje kofeín. Kofeín má povzbudzujúce účinky.

Káva podporuje činnosť srdca a dýchanie, rozširuje cievy a podporuje trávenie. Káva má močopudné účinky. Väčšie množstvo silnej kávy je škodlivé.

**Čaj**

Názov čaj sa používa pre sušené lístky rastliny čajovník. Čajovník sa pestuje hlavne v Číne a Indii.

Čaj sa pripravuje lúhovaním lístkov, kvetov, byliniek, alebo ovocia v horúcej vode.

Čaj sa zalieva v čajovej kanvici, čajníku alebo priamo v čajovom hrnčeku. Môže byť sypaný, alebo vo vrecúškach.

# Korenie – význam, druhy, uskladnenie, zmesi

**Korenie**  je prírodná pochutina používaná na zvýraznenie alebo vytvorenie chuti jedla.

Rozdelenie podľa pôvodu:

* domáce – paprika, majorán, rasca, materina dúška, šalvia, mäta, medovka
* tropické – vanilka, muškátový orech, škorica, zázvor, klinčeky, bobkový list, čierne korenie, nové korenie

**Uskladnenie zmesi**

Koreniny uchovávame na tmavom, suchom mieste .

Príliš vysoká teplota, slnečné žiarenie alebo vlhké prostredie, môžu koreninám ubrať na kvalite.   
Nádoba na skladovanie korenín by mala byť nepriepustná ( sklenená ), s tesniacim uzáverom, aby korenie nestratilo svoju arómu.

Koreniny ( bylinky ) môžeme sušiť alebo mraziť. Pažítka sa nedá mraziť ani sušiť, používa sa iba čerstvá.

domáce koreniny

  

majorán materina dúška kmín ( rasca )

  

šalvia mäta medovka

tropické koreniny

  

vanilka muškátový orech ďumbier

  

škorica bobkový list klinčeky

  

čierne korenie karí korenie nové korenie

Prírodné a syntetické (umelé) farbivá

Potravinárske výrobky sa prifarbujú:

* aby sa zvýraznila ich prirodzená farba,
* aby výrobky mali rovnakú farbu,
* aby sa nahradila farba, ktorá sa stratila počas spracovania a skladovania výrobku,
* keď sú samotné úplne bezfarebné.

Potravinárske farbivá sa delia na prírodné, prírodne identické (rovnaké ako prírodné) a umelé. Prírodné farbivá sa získavajú z mnohých rastlinných a živočíšnych materiálov (mrkva, cvikla, šafrán, červce …). Prírodne identické a umelé farbivá sa získavajú chemickou cestou – napríklad z ropy.

Soľ, ocot, horčica, kečup, worčester

Patria medzi látky, ktoré sa používajú na dochucovanie jedál a pokrmov.

**Soľ** alebo chlorid sodný je látka, ktorú si ľudské telo nevie samo vyrobiť. Človek potrebuje denne 2 až 3 gramy soli. U nás sa do kuchynskej soli pridáva jód. Nedostatok jódu zapríčiňuje ochorenie štítnej žľazy. 

**Ocot:** vzniká pri alkoholickom kvasení ovocia - hrozno, jablko.

Má výraznú kyslú chuť a vôňu. Ocot podporuje trávenie, zvyšuje počet červených krviniek.

**Horčica:** je vyrobená z mletých horčičných semien zmiešaných s vodou, octom, olejom alebo inou kvapalinou. Môže byť prifarbená kurkumou. Má ostrú, mierne až silne pálivú chuť.

**Kečup** je vyrobený z paradajok, soli, cukru, octu, cibule, korenie.

**Worčestrová omáčka** obsahuje sóju, [ocot](https://cs.wikipedia.org/wiki/Ocet), [melasu](https://cs.wikipedia.org/wiki/Melasa), [cesnak](https://cs.wikipedia.org/wiki/%C4%8Cesnek), [zázvor](https://cs.wikipedia.org/wiki/Z%C3%A1zvor), [ančovičky](https://cs.wikipedia.org/wiki/Sardel_obecn%C3%A1) a ďalšie prísady.