

بذور الكاكاو

التعرف على شجرة الكاكاو

بذور الكاكاو



• أنواع شجرة الكاكاو:

١- شجر الكاكاو المنتج لحبوب الكريولو

وهي شجرة تنضج حبوبها الكبيرة أو ما يطلق عليها بالقرون، فتكون طويلة نوعًا ما، أما لونها فغالبًا ما يكون أصفر، أو أحمر، مع وجود بعض الأخاديد على القشرة الخارجية لها، وهي شجرة لا تُنتج كثيرًا مثل باقي الأنواع، ولكن الكاكاو المستخلص منها من أجود الأنواع، وتُزرع في أمريكا.

كما يستخدم هذا النوع من حبوب الكاكاو في صناعة أفضل أنواع الشوكولاته في العالم بأسره، لكنه يمثل فقط نسبة ١٠% من الإنتاج العالمي، وغالبًا ما يُمزج هذا النوع من الكاكاو بأنواع أخرى، وذلك من أجل تعويض الطعم المر والقساوة، التي غالبًا ما تكون طاغية عليه.

٢- شجر الكاكاو المنتج لحبوب الفوراستيرو

وهي شجرة ذات قرون صغيرة ناعمة الملمس، ولا تحتوي على الأخاديد بشكل واضح كما هو الحال في باقي الأنواع، ولملمسها ناعم، وتنتج كمية جيدة من الثمار، ولكنه ليس بذات الجودة التي يكون عليها الكريولو، وهذه الشجرة تُزرع في قارة أفريقيا.

٣- شجر الكاكاو المنتج لحبوب الترينيتاريو

وهي شجرة من أشجار الكاكاو التي تنتج قرون طويلة وقصيرة، ويكون لونها إما أحمر، أو أصفر، وتنتج حبوب الكاكاو بنوعية جيدة إلى حد ما.



تصنيع الكاكاو

مراحل تصنيع الشوكولاتة :

١- يتم اعداد الشوكولاته من بذور الكاكاو التي يتم استخراجها من الثمار الكبيرة التي تنتجها شجرة الكاكاو، في كل ثمرة كبيرة يوجد على الأقل ٣٠-٥٠ بذرة صغيرة من بذور الكاكاو

٢- يتم تسخين البذور إلى درجة حرارة معينة وتترك بضعة أيام حتى تتخمر ويتحول لونها إلى اللون البني المعتاد للكاكاو ومن ثم تجفف الحبوب بالشمس ويتم ارسالها لمصانع اعداد الشوكولاته.

٣- يتم طحن الحبوب للحصول على بودرة الكاكاو ومن ثم يتم عصر الحبوب للحصول على زبدة الكوكاو

٤- تصنع الشوكولاته بشكلها النهائي عن طريق خلط بودرة الكوكاو وزبدة الكوكاو مع الحليب والسكر

بذور الكاكاو



مدرسة بنات زيتا الثانوية

الطالبة : ميار اصليح

المعلمة : مريم زيبيدي

المديرة : اسماء ابو صاع