

Kust tuleb šokolaad?

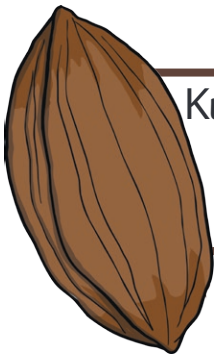




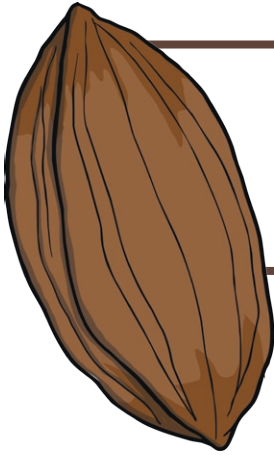
Kakaopuud kasvatatakse suurtes istandustes troopilistes piirkondades, näiteks Brasiilias.



Kakaopuid kasvatatakse ka suurtel istandustel
Ghanas, Lääne-Aafrikas.



Kuu kuu möödudes on kakaokaunad
küpsed ja neid koristatakse.



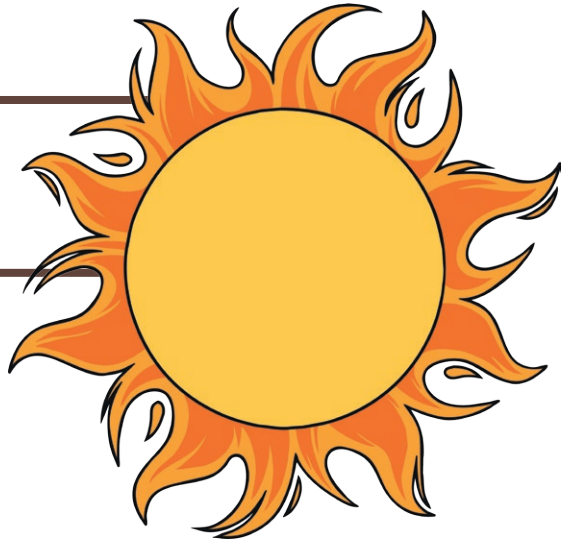
Kaunad lõhestatakse
macete abil ja kakaoubad
eraldatakse.



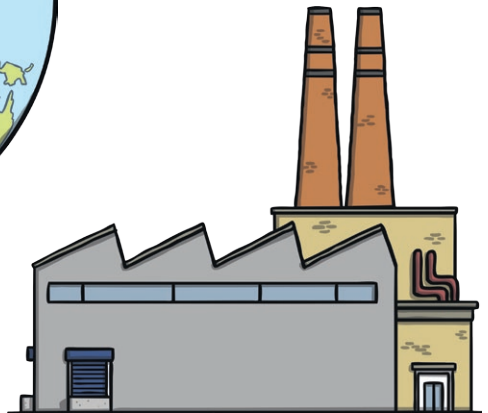
Kaunad kaetakse
banaanilehtedega
ja jäetakse
5 päevaks
fermentatsiooniks



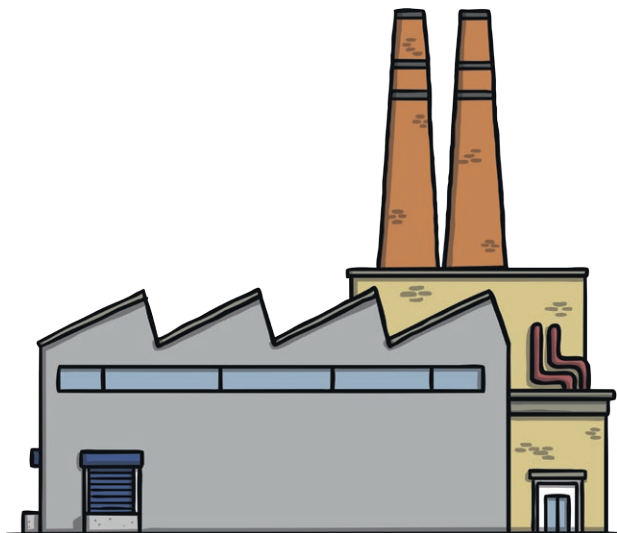
Oad kuivatatakse
päikese käes.



Oad saadetakse
šokolaadivabrikutesse
üle kogu maailma.



Tehastes puhastatakse oad ja seejärel röstitakse neid.



Koored eemaldatakse ja oad jahvatatakse paksuks vedelikuks. Lisatakse ka teisi koostisosi, nagu suhkur ja kakaovõi, et šokolaad maitseks hästi.

Lõpuks pakendatakse šokolaad ja saadetakse kauplustesse müümiseks.

