Kakao

Unter Kakao versteht man ein Aufgussgetränk aus den aufbereiteten Samen der Kakaofrucht. Das Ursprungsland des Kakaos ist Mexiko.

Anbauländer:

Die wichtigsten Anbauländer sind: Elfenbeinküste, Ghana, Ecuador, Indonesien, Nigeria und Brasilien

Verarbeitung:

Die Kakaobäume werden in Plantagen gezüchtet und erreichen eine Höhe von zwei bis fünf Metern. Sie blühen ganzjährig und bilden in einem Jahr bis zu 10 000 Blüten. Die Früchte sind Gurken- oder melonenförmig. In ihnen liegen 25-50 Kakaobohnen.

Auf die Ernte der Früchte und das Auslösen der Samen folgt die Fermentation. Nach 1-2 Tagen erfolgt die Aromabildung und die Bohnen färben sich braun.

Das anschließende Waschen und Trocknen der Bohnen dient ihrer Haltbarkeit. Außerdem entwickelt sich das Aroma weiter.

Die Bohnen sind jetzt bis zur Hälfte geschrumpft und werden jetzt in 60 kilo Säcke gefüllt und verschickt, da sie nicht im Erzeugerland weiterverarbeitet

Im Verarbeitungsland geschehen folgende Dinge:

*Reinigen* – die Kakaobohnen werden von Verunreinigungen befreit

*Rösten* – Die Kakaobohnen werden zehn bis 35 Minuten geröstet und dann rasch abgekühlt, dabei werden Geruchs- und Aromastoffe entwickelt und bittere Geschmacksstoffe abgebaut.

*Brechen* – Beim Brechen werden Schalen, Samenhäutchen und Keime entfernt und die Bohnen in kleine Stücke zerbrochen – es entsteht der Kakaobruch.

*Mahlen* – Der Kakaobruch wird gemahlen, auf 70°C erhitzt und es entsteht die braune, dicke Kakaomasse. Sie wird abgekühlt und erstarrt.

*Pressen* – Ein Teil der Kakaomasse wird als klare Kakaobutter gepresst, damit die Kakaomasse pulverisiert werden kann. Übrig bleiben der Kakaopresskuchen, der zu Kakaopulver verarbeitet wird, und die Kakaobutter, die man für die Schokoladeerzeugung benötigt.

Es gibt verschiedene Arten von Kakao.. die wären:

Edel- oder Vollkakao, Magerkakao, Kakaogranulate und Trinkschokolade.

Edel- oder Vollkakao und Magerkakao haben die selben Marken wie zB Suchard und Pompadour.

Kakaogranulate heißen die bekanntesten Marken Benco, Siggi, Nesquick und Suchard.

Die Zubereitung erfolgt so:

* Edelvollkakao: Etwa 20 Gramm mit etwas heißem Wasser in einer Schale anrühren und anschließend mit heißer Milch vermischen.
* Kakaogranulat: Nach dem Verhältnis auf der Verpackung, Pulver und Milch vermengen.
* Trinkschokolade: Etwa 25 Gramm Schokoladenpulver mit heißer Milch vermengen.

Der Service:

Wenn der Kakao warm ist, dann kommt er in eine Kakao- oder Schokoladentassen.

Wenn der Kakao kalt ist, dann kommt er in einen Tumbler.

Wir servieren in auf einem Silbertablet mit Würfelzucker und Löffel

Wann trinkt man Kakao?- entweder als Jausen oder Frühstücksgetränk oder für Kinder und Jugendliche.

Tee

Es ist ein heißes Aufgussgetränk aus den getrockneten Blätter des Teestrauches.

Anbauländer:

* Indien
* Sri Lanka
* China
* Taiwan
* Japan
* Kenia

Verarbeitung Schwarzer Tee:

* + Welken des Blattgutes
	+ Rollen
	+ Fermentieren
	+ Trocknen
	+ Reinigen & Sortieren
	+ Verpacken

Andere Tee Verarbeitungen:

* Blatttee
* Broken Tea
* Funnings

Tee Arten:

* Schwarzteemischungen
* Oolongtee
* Grüntee
* Weißer Tee
* Aromatisierter Tee

Speziell behandelte Tees:

* Entkoffeinierter Tees
* Teeextrakte
* Eistee

Früchte-, Kräuter- und Gewürztees:

* Baldriantee
* Fencheltee
* Hagebuttentee
* Malventee
* Matetee
* Kamillentee
* Lindenblütentee
* Pfefferminztee

Zubereitung:

Die Zeitdauer entscheidet letztendlich die Wirkung des Tees.

* 1-3 Minuten ziehen lassen: anregend
* 4-5 Minuten ziehen lassen: zusätzlich beruhigend auf den Magen

Service:

* mit kalter Milch und einer Auswahl mit Zucker
* Zitrone und Rum
* Ablageschale für Teesieb
* In Teetasse, Teeglas, Tumbler für Eistee
* Auf Silbertablett mit Spitzenpapier und Untertasse

Verwendung:

* Frühstück
* Punch
* Afternoon Tea
* Medizinische Zwecke
* Jausen- und Erfrischungsgetränke (Eistee)