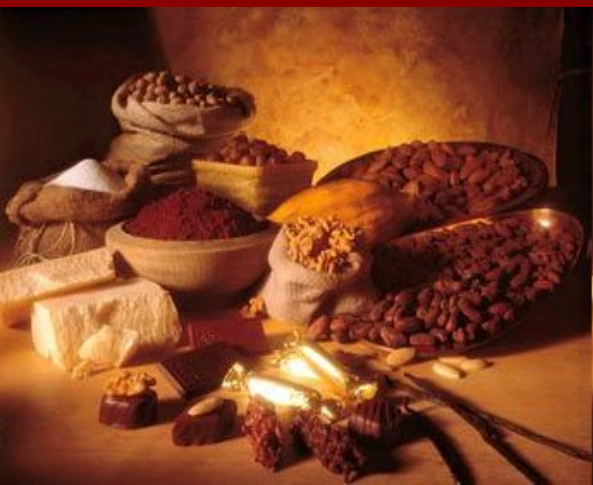


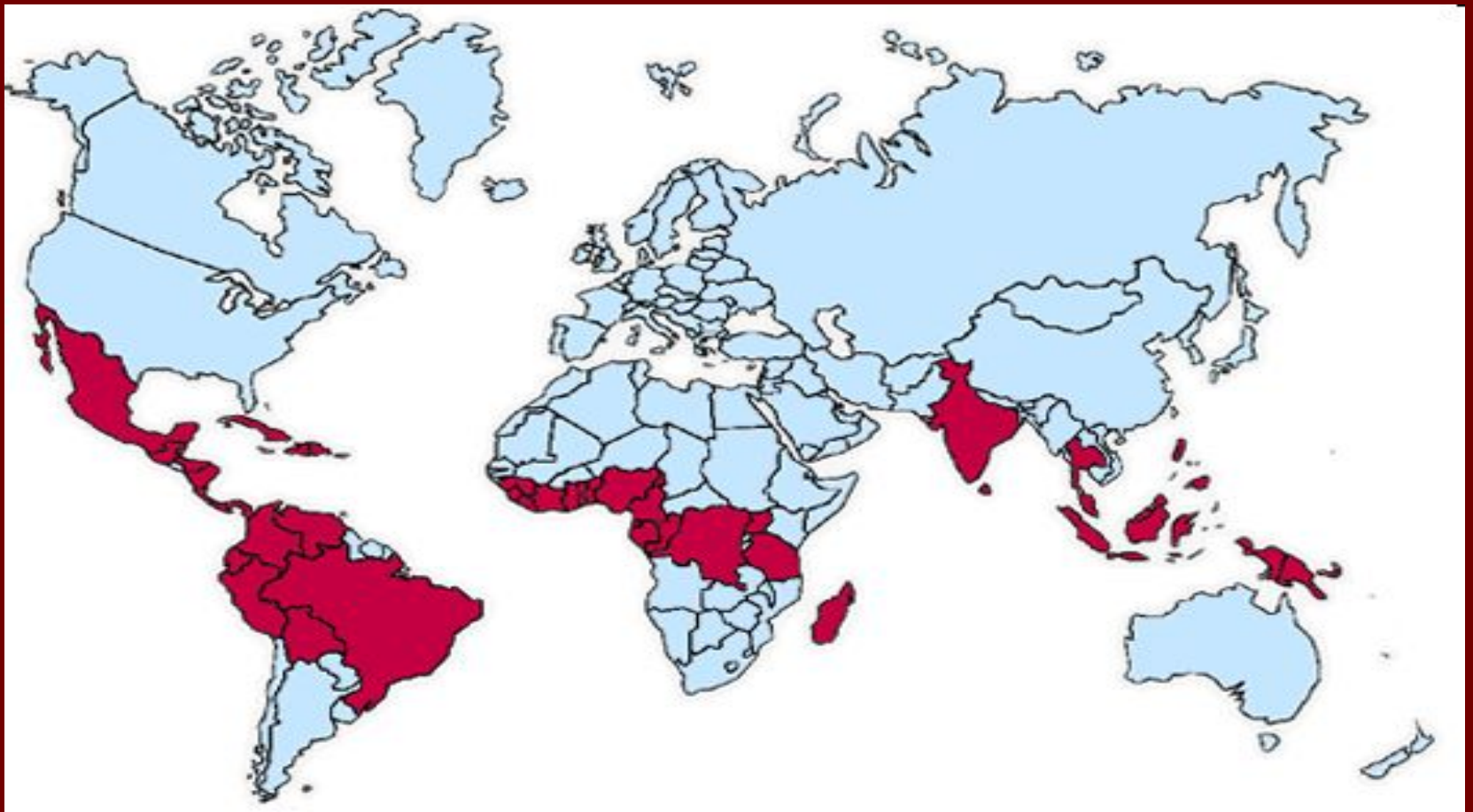
# *История какао*

Работу выполняла  
ученица 6 «В» класса  
Евдокимова Карина



# Географическое расположение плантаций какао

- Плантации какао в тропиках Америки



# История «коричневого золота»

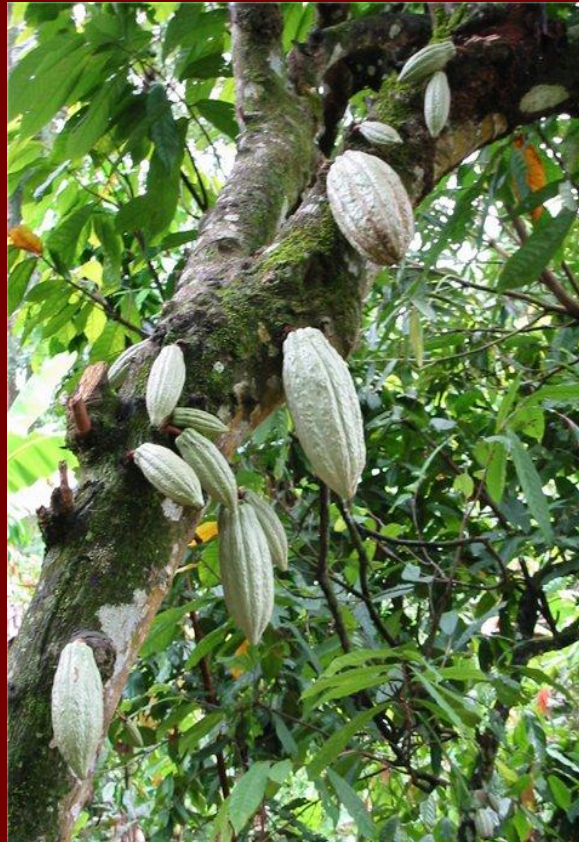
- Хотя какао исторически родом из Южной Америки, история его возделывания начинается в Центральной Америке. Археологические находки сосудов со следами теобромина позволяют предположить использование этого растения предположительно начиная с 1100 года до н. э. Но использовались не какао-бобы, а содержащая сахар мякоть плодов, из которой производился алкогольный напиток.
- Какао использовалось как средство расчета и для приготовления терпкого пряного напитка, отличающегося по вкусу от известного теперь какао. Этот напиток изготовлялся из смеси воды, какао, маиса, ванили, острого перца с добавлением соли. Когда в 1519 году испанские конкистадоры завоевали Мексику и покорили ацтеков, они быстро обнаружили, что к ним в руки попало «коричневое золото».

# Порошок какао



# Описание дерева

- Какао крупное дерево, в диком виде произрастающее на побережье Мексики, в Центральной и Южной Америке. Достигает высоты 12 м.



# Описание цветка

- Листья тонкие, вечнозелёные, продолговато-эллиптические. Цветы небольшие, розовато-белые, выступающие прямо из коры и крупных ветвей дерева в виде пучков. Число частей в чашечке, венчике и гинецей в основном пятерное. Лепестки снабжены при основании вогнутыми ложкообразными расширениями, переходящими в узкую ножку, заканчивающуюся плоским, расширенным отгибом.

# Цветок какао



# Описание плода

- Плод крупный, ягодообразный, формой похож на лимон, но снабжён продольными бороздами, между которыми проходят валики; включает много крупных семян, расположенных в несколько рядов и окружённых мякотью. Питательная ткань в них мало развита, а семядоли складчатые. Плод напоминает крупный огурец или вытянутую дыню, полностью созревает за 4 месяца.



# Плод какао



# Созревший плод какао



# Разведение

- Родиной какао являются тропические леса Амазонки, но в настоящее время оно возделывается во всех тропических странах, лежащих между 20° северной и южной широты. Только в этих широтах климат достаточно теплый и влажный. Деревья какао не выносят прямого действия солнечных лучей, эта особенность учитывается на плантациях, необходимое затенение достигается смешанными посадками кокосовых пальм, банановых, каучуковых, манговых деревьев и авокадо. Частично используются и местные деревья. Таким образом, создается определённая защита от ветра, а высота деревьев ограничивается 6 метрами, что облегчает сбор урожая. Без этой меры дерево какао могло бы достигать 15 метров высоты.

# Виды какао

- Практически всё импортируемое в Европу какао производилось в Венесуэле. С тех пор производимые в Венесуэле местные сорта называются «Криолло» (исп. туземец, креол), а ввезённые — «Форастеро» (исп. пришелец). «Форастеро» ведёт своё начало из джунглей Амазонии.



# Виды какао

- Все вариации сортов какао произошли, вероятно, от этих двух основных сортов. Ввезённые позже из Тринидада растения, являющиеся гибридом «Криолло» и «Форастеро», получили название «Тринитарио»



# Виды какао

- Благодаря своему ярко выраженному аромату эквадорский какао тоже имеет своё название — «Насиональ».



# «Криолло»

- «Криолло» считается самым элитным сортом какао. В нём, как правило, меньше кислоты, почти нет горечи, наряду с мягким вкусом он имеет выраженный дополнительный аромат.



# «Форастано»

- Большинство сортов «Форастано» имеют характерный вкус какао, но они не ароматные, частично горькие или кислые. Тем не менее, за свою высокую урожайность «Форастано» занимает лидирующие позиции на мировом рынке



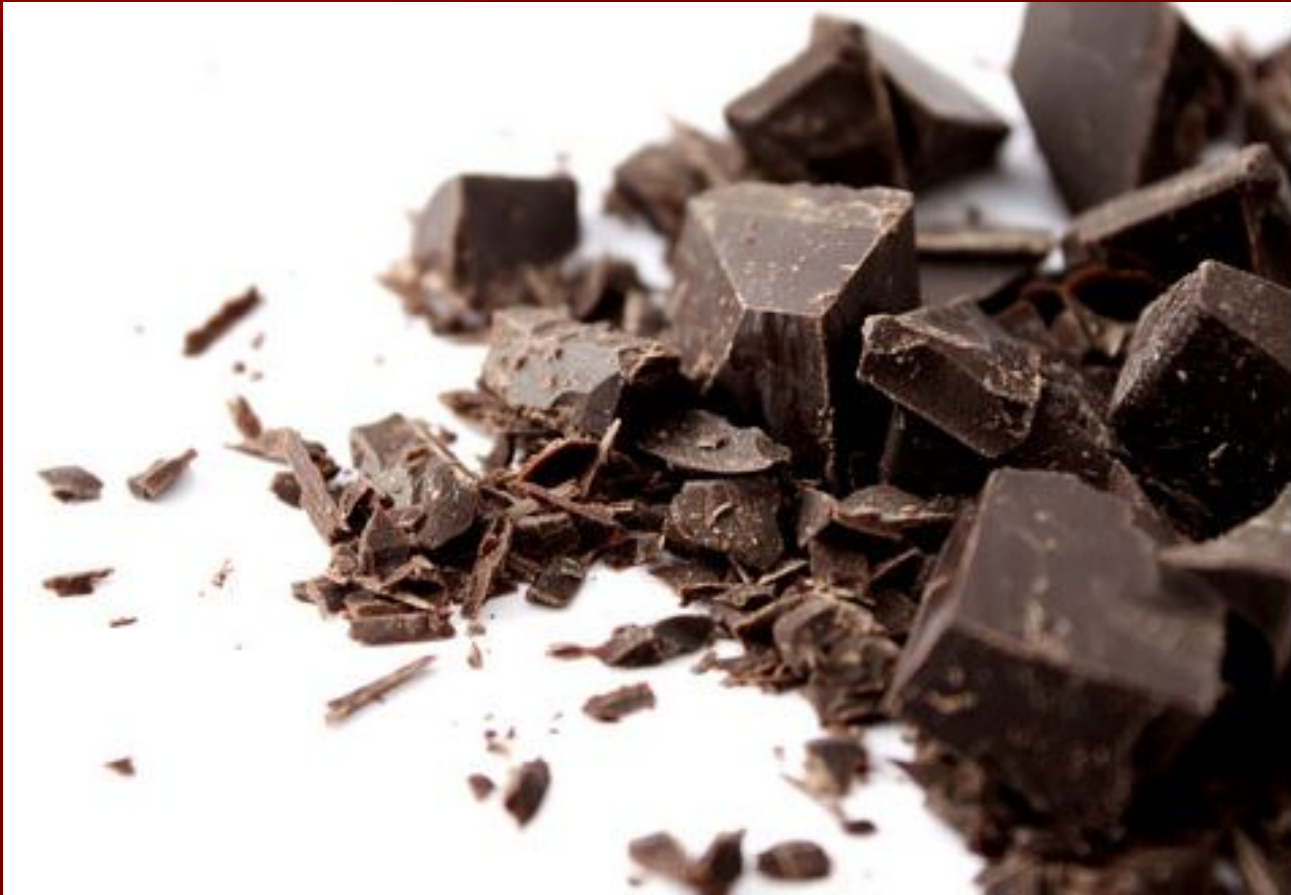


# «Арриба» и «Тринитарио»

- К элитным сортам относится также эквадорский сорт какао «Арриба». Какао «Тринитарио» обладает мощным вкусом, легкой кислотой и сильным ароматом. Так как вкус какао зависит не только от генетических особенностей, но и от почвы и климатических условий, то наряду с сортами какао различают также и области их выращивания.



Где используется какао???



# В кулинарии



# В косметологии

- Масло **какао** - ценное косметическое средство.



# В медицине.

- Содержащийся в какао флавоноид эпикатехин поможет избавиться от самых распространенных в западном мире заболеваний: инсульта, сердечной недостаточности, рака и диабета.



# Интересные факты



# Интересный факт

Ацтеки использовали в качестве денег бобы какао.



# Интересный факт

В сокровищницах Монтесумы II, последнего вождя ацтеков, испанцы нашли 25 000 центнеров какао.





# Интересный факт

Первые цветы появляются на дереве в возрасте 5-6 лет. Плоды образуются в течение 30-80 лет.



# Интересный факт

После сушки бобы теряют около 50 % своей первоначальной величины



# Интересный факт

В одном исследовании, которое проводилось в течение 15 лет, обнаружилось, что смертность от сердечно-сосудистых заболеваний среди лиц, часто употребляющих какао, на 50 % ниже, чем у лиц с низким потреблением какао.



Конец

