



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

**KÓD MATERIÁLU:** VY\_52\_INOVACE\_10\_7

**TÉMATICKÁ OBLAST:** POŽIVATINY

**TÉMA:** KAKAO

**DATUM:** 27.11.2012

**AUTOR:** Mgr. ANNA MACÍČKOVÁ)

**ŠKOLA:** Odborné učiliště a Praktická škola, Nový Jičín, příspěvková organizace

**OBOR VZDĚLÁNÍ:** STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY

**ANOTACE:** Materiál je určen k výuce odborných předmětů . Žáci se seznámí se složením, hodnotou, významem, skladováním a použitím kakaa.

**ZDROJE:**

Obrázky:

1-autor Mgr. Anna Macíčková

2,3- klipart MS Word 2010

4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14- autor Mgr. Anna Macíčková

15,16,17- klipart MS Word 2010

# KAKAO



1

ZAŘAZENÍ:

POŽIVATINA

POCHUTINA s povzbuzujícími účinky

rostlinného původu

NÁPOJ



2



3

► semena kakaovníku, plodí kakaové boby, roste v tropech.

► plody jako okurek až 20 cm, v nich až 60 semen = bobů, které se fermentují , suší, praží, drtí a melou na kakaovou hmotu

► kakao patří mezi alergeny(vyrážka na kůži)

► Z KAKAOVÉHO PLODU SE ZÍSKÁVÁ KAKAOVÁ HMOTA:

**KAKAOVÉ MÁSL**O = tuk (až 50% tuku )



4

**KAKAOVÝ PRÁŠEK** = hmota zbavená částečně tuku,



5



6

## ŽIVINY:

Jaké je složení kakaa?

- ✓ TUK 50 % = kakaové máslo
- ✓ TŘÍSLOVINY 6 % - způsobují zácpu
- ✓ KOFEIN + THEOBROMIN - malé množství >> povzbudivé účinky, dobrá nálada
- ✓ BÍLKOVINY až 22 %
- ✓ SACHARIDY škroby
- ✓ MINERÁLNÍ LÁTKY hořčík

## HODNOTA :

- ◆ VELKÁ BH ↑
- ◆ VELKÁ EH ↑

## POUŽITÍ V KUCHYNI:

- nápoje teplé i studené
- na moučníky (těsta, krémy, polevy, sypaní) - barví



7



8



9

SKLADOVÁNÍ :

Jak skladujeme kakao?

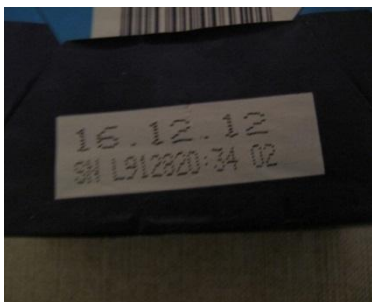
DRUH SKLADU: SUCHÝ SKLAD +12 DO +18°C



10



11



12



13



14

- ✓ v suchu, chladu a temnu
- ✓ ne s aromatickým zbožím – s kořením
- ✓ v regálech, na roštích
- ✓ bez škůdců
- ✓ čisto, větrání
- ✓ v uzavřených nádobách
- ✓ kontrolujeme záruční lhůtu
- ✓ přiměřená vlhkost do 70 %



15



16



17

## Otázky pro upevnění učiva

1. Kakao zařazujeme mezi: (zakroužkuj vše správné)

- a) Poživatiny
- b) Pochutiny s povzbuzujícími účinky
- c) Pochutiny dochucující
- d) Potravinu rostlinného původu
- e) Nápoj

2. Urči velikost hodnoty u kaka:

Energetická .....

Biologická.....

3. Kakao se skladuje ve skladu .....,  
při teplotě .....

4. Vypiš 3 zásady při skladování kaka:

- 
- 
-

5.Co se připravuje v kuchyni z kakaá, na co se používá:

Obrázky:

1,2,3- klipart MS Word 2010

4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14- autor Mgr. Anna Macíčková

15,16,17- klipart MS Word 2010