

OPIS POSTOPKA

1. Preberi besedilo in odgovori na vprašanja.

Osnovna sestavina za izdelavo čokolade so semena tropskega drevesa kakavovca; le-ta s praženjem predelajo v rjav prah – kakav.

Kakavu primešajo veliko sladkorja – količina je odvisna od vrste končnega izdelka. Dodajo mu vanilijo, za mlečno čokolado pa mleko v prahu. To mešanico dajo v vrteči se mlin, ki zmelje kepice v fine drobce; zato se čokolada kasneje v ustih topi. To drobljenje in mehčanje čokoladne mešanice (konširanje) traja navadno dva ali več dni. Medtem dodajo mešanici še kakavovo maslo. Tako nastane vroča zmes. Vlijejo jo v ohlajevalnik, kjer se shladi do temperature, primerne za zlivanje v modele. Ohlajeni zmesi lahko primešajo še koščke sadja, lešnikov ali druge dodatke. Nato zmes zlijejo v modele. Modeli potujejo po tresočem se traku, da iz zmesi izginejo vsi zračni mehurčki.

Ko se zmes – čokolada strdi, jo zvrnejo iz modelov. Nato tablice ali druge čokoladne izdelke zavijejo v ovojni papir.

Povzeto po: Jill Norman, Čokolada, ČZP Kmečki glas, 1993.

O čem govori besedilo?

Kaj je osnovna sestavina za izdelavo čokolade?

Kaj najprej naredijo z osnovno sestavino?

Kaj vse dodajo kakavu?

Kam dajo to mešanico? Čemu?

Kako imenujemo drobljenje in mehčanje čokolade?

Koliko časa traja?

Kaj dodajo čokoladi med tem postopkom?

Kaj s tem nastane?

Kje hladijo nastalo zmes?

Katere sestavine lahko dodajo ohlajeni zmesi?

Zakaj zlijejo zmes v modele?

Kako čokoladni zmesi odstranijo zračne mehurčke?

Kaj naredijo na koncu?

2. Napiši katere sestavine in kateri pripomočki so potrebni za izdelavo čokolade.

SESTAVINE	PRIPOMOČKI

3. Napiši opis postopka za pripravo tvoje najljubše jedi. Glagoli naj bodo v 1. osebi množine (primešamo, dodamo ...).
