

Varifrån få vi... kakao?

Återutgivning av text från 1927



En publikation från
e-boksbiblioteket.se

Varifrån få vi...

kakao?

Återutgivning av text från 1927

Redaktör Mikael Jägerbrand

ISBN 978-91-7757-683-9

Copyright © 2020 Mikael Jägerbrand / Virvelvind Förlag, Lysekil.

Den här e-boken ges ut av E-boksbiblioteket Förlag (imprint)

Mer info: www.e-boksbiblioteket.se

Förord

I den här e-boken får du veta mer om kakao.

Den rätt korta texten innehåller fakta om odlingen av växterna, hur skörden går till och vilka områden i världen som har flest odlingar.

Du får också veta lite mer om hur det gick till när spanjorerna testade drycken för första gången – och hur den sedan blev populär här i Europa.

Den här texten publicerades ursprungligen år 1927 i tidskriften "Varifrån få vi det? Något om de viktigaste produkter, som vi få från kulturväxterna" med rubriken "Kakao".

Texten och bilderna publicerades anonymt.

Varifrån får vi... kakao?

*Den här texten publicerades ursprungligen år 1927 i tidskriften "Varifrån få vi det? Något om de viktigaste produkter, som vi få från kulturväxterna" med rubriken "Kakao".
Texten och bilderna publicerades anonymt.*

Det smakade dem icke. Då spanjorerna kommo till Centralamerika under de stora upptäckternas tidevarv, sågo de, att indianerna odlade ett underligt träd, av vars frukter de tillagade en dryck, som de kallade »chokolatl». Naturligtvis ville spanjorerna försöka, hur denna dryck smakade, men det blev en stor missräkning. Drycken var nämligen bitter. Den passade icke alls för europeiska gommar, och dock skulle denna dryck, visserligen med någon förändring, bli en av de mest omtyckta även i Europa. Dess storhetstid inföll, då man kom underfund med att man borde tillsätta socker. Nu kom nästan alla människor att tycka om den, och i våra dagar drickes den ju i stora kvantiteter, antingen som choklad eller som kakao.

De besynnerliga frukterna. Själva kakaoträdet är icke särskilt

märkvärdigt att se på, men frukterna — deras form påminner närmast om gurkans, men de äro dock icke större än plommon — sitta på ett underligt sätt. Man kunde nästan tro, att de vore fastlimmade vid trädet eller i varje fall fastsatta med konst, ty de sitta icke i bladvinklarna, utan alldeles på stammen eller på de äldre grenarna. Det är dessa frukter, som användas. Nedplockningen pågår nästan hela året, ty frukterna mogna vid alla årstider. När de äro nedplockade, måste man låta dem ligga ett par dagar. Sedan öppnas de, och den vidare behandlingen börjar.

Fruktköttet är visserligen ätbart, men det är likväl endast fröna, som spela någon roll. De befrias därför från fruktköttet och torkas. Ibland nöjer man sig med att låta dem torka i solen, men denna »solkakao» är bitter. Regeln är därför, att de behandlas på ett mera komplicerat sätt. Förr i tiden var det mycket vanligt, att man rullade dem i en stoftartad, röd jordart, varigenom de fingo en röd färg. Sedan rostar man fröna lätt, och nu kan man utan svårighet blåsa bort fröskalen för att sedan krossa fröna. Därpå kommer malningen, då det gäller att få kakaomassan så finmalen som möjligt. Och nu har man det välkända kakaopulvret framför sig. Vill man tillverka choklad, tillsätter man under malningen något kryddor, i synnerhet vanilj, samt socker, och detta arbetas sedan samman med kakaomassan. Choklad är som bekant en mycket närande dryck, i det att den innehåller en betydlig mängd fettämnen.

Varifrån få vi kakao? Kakao odlas i hela det tropiska Amerika, och därifrån kommer den också i mycket stora mängder. Som bekant ha alla civiliserade länder, och även vårt land, en betydande chokladindustri, och stora mängder kakaoböner införas. Man har också

överfört kakaoodlingen till Gamla världen, där den i synnerhet slagit mycket väl ut i det tropiska Västafrika, först och främst på Guldkusten. Kakaoträdet är emellertid mycket känsligt både för blåst och sol, och man måste därför plantera andra träd, som kunna skydda det. Härtill användes bland annat bananen, men även det så kallade »kakaoträdets moder».

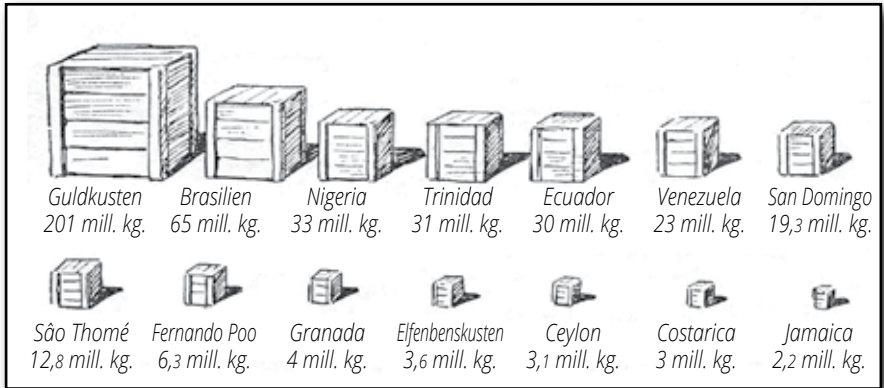
Kakaoträdet hör till växtsläktet *Theobroma*, av vilket finnas flera arter. Den art, som lämnar de kakaoböner, vilka förekomma i handeln, växer i Centralamerika och norra Sydamerika.



Då spanjorerna första gången fingo dricka choklad, smakade det dem icke alls.



*Kvist av kakaoträdet med blad,
blommor och frukt.*

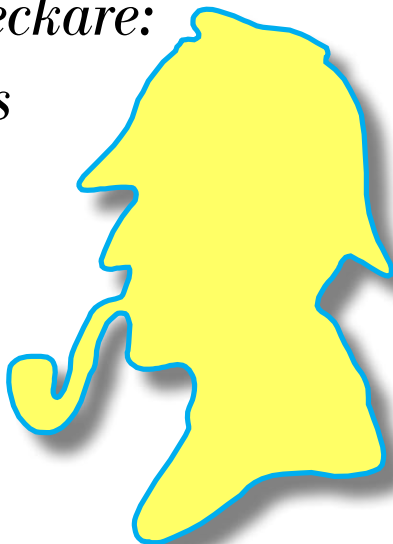


Kakaoproduktion i grafisk framställning. På senare år har Guld-
kusten i Afrika kommit att intaga platsen som n:r 1.



*Om du gillade den här e-boken
så kolla in våra deckare:*

- *Sherlock Holmes*
- *Filip Collin*
- *Leo Carring*
- *Asbjörn Krag*
- *Auguste Dupin*
- *Dick Donovan*



Mer info: www.klassiskadeckare.se