



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## KAKAO

Sıcak olarak içilen kakao, özellikle Amerika ve Batı Afrika'da yetişen 15-16 m boyundaki kakao ağacının kurutulmuş meyvelerinin içerisinden çıkartılan tohumların fermante edildikten sonra aromatik hale getirilmiş tozlarıdır. Kakaonun fermantasyon süresi üç ile yedi gün arasında değişmektedir. Kakaonun meyve halinden toz haline getirilebilmesi için birtakım işlemlerden geçmesi gerekir. Bu süreçte; meyvelerin içinden çıkan tohumlar kavrulur, kızılımsı kahverengi un haline getirilir ve yağı çıkarılır. Yağ çıktıktan sonra katılaştan kakao, yeniden öğütülerek çok ince toz haline getirilir ki, bu toz kakao tozunu teşkil eder.

Kakao, nemden etkilendiği için serin ve kuru bir yerde, ağzı kapalı ve ışık geçirmeyen malzeme ile ambalajlanarak saklanmalıdır. Cam ve porselen kaplar saklama için kullanılabilir.

**Çeşitleri**

**Forastero:** Dayanıklı ve bol ürün veren kakaodur. Yassı çekirdekli ve normal kalitelidir.

**Criollo:** Zor yetişen, yuvarlak ve büyük çekirdekli. Çekirdekler beyaz, tadı yumuşak ve çok az kekredir. İyi kalitelidir.

**Amelonado:** ekvatorunda yetişen, mor renkli ve çekirdekleri yuvarlak bir kakaodur. Tadı normal kekreliktedir ve iyi bir kakaodur.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 28.02.2024