



REPUBLIKA SLOVENIJA

MINISTRSTVO ZA
ŠOLSTVO IN ŠPORT



**Ljudska univerza
Jesenice**



Naložba v vašo prihodnost
OPERACIJO DELNO FINANCIRA EVROPSKA UNIJA
Evropski socialni sklad



Izvajalec: **LJUDSKA UNIVERZA JESENICE**
Projekt: Center vseživljenjskega učenja Gorenjska

Točka vseživljenjskega učenja:

**Dom Dr. Janka Benedika Radovljica
Šercerjeva ulica 35
4240 Radovljica**

Gradivo za delavnico Mozaik dobrot

ČOKOLADA

Pripravila: Nada Trošt

Radovljica, 19. januar 2011

Operacijo delno financira Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada ter Ministrstvo za šolstvo in šport. Operacija se izvaja v okviru Operativnega programa razvoja človeških virov za obdobje 2007 – 2013, razvojne prioritete: Razvoj človeških virov in vseživljenjskega učenja; prednostne usmeritve: Izboljšanje kakovosti in učinkovitosti sistemov izobraževanja in usposabljanja

MOZAIK DOBROT: ČOKOLADA



Pridobivanje – postopki predelave

Kakav se pridobiva iz zrn kakavovca. To je drevo, ki izvira iz tropskih pragozdov Južne Amerike in raste 20 stopinj južno in severno od ekvatorja. Ko so zrna zrela in obrana, sledi fermentacija, ki da kakavu značilni okus. Sledi sušenje na soncu in praženje. Semena pražijo pri več kot 100 °C da razvijejo bogat okus in značilne kakavove barve. Nato jih kar se da hitro ohladijo, da preprečijo nadaljnje notranje praženje. Zadnja koraka sta mletje v prah in izločanje kakavovega masla s stiskanjem »conching«. Priprava za to je bila izumljena leta 1880; izumil jo je švicarski proizvajalec čokolade Rodolfe Lindt. Ime za sam postopek izvira iz francoske besede conche oz. školjka, zakaj nanjo spominja oblika tega velikega stroja. Stroj nežno trese čokoladno zmes nekaj dni. Ta čas razvijejo okus čokolade in jo zmeščajo, odstranijo grenak okus in zmes postane gladka.

Med tem postopkom dodajajo različne okuse, kot so vanilija, cimet in klinčki. Vanilijo uporabijo skoraj vedno, in to že od časa Aztekov naprej. Razen kakava so pomembne sestavine čokolade še sladkor, vanilin, mleko in kakavovo maslo. Mešanica sestavin se stopi in meša. Pri ohlajanju čokolade nastanejo kristali, zato je trda in krhka.

PRIDELAVA in trgatav.

Obiralci zrelih strokov se o zrelosti prepričajo tako, da potrkaajo po stroku. Da pa zrelost stroka pravilno določijo, so potrebna leta vaje. Stroke navadno pobirajo od maja do decembra, čeprav v nekaterih krajih (kot je zahodna Afrika), poteka ta »žetev« od septembra pa vse do februarja.



Operacijo delno financira Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada ter Ministrstvo za šolstvo in šport. Operacija se izvaja v okviru Operativnega programa razvoja človeških virov za obdobje 2007 – 2013, razvojne prioritete: Razvoj človeških virov in vseživljenjskega učenja; prednostne usmeritve:

3. 2. Izboljšanje usposobljenosti posameznika za delo in življenje v družbi temelječi na znanju.

VRENJE

Ko so stroki pobrani, jih odprejo in iz njih poberejo kakavova semena. Ko jih izpostavijo soncu se njihova barva v trenutku spremeni iz kremaste v rahlo vijoličasto, kar pomeni, da so zreli za praženje. Semena poberejo iz strokov skupaj s sadnim mesom, ki jih obdaja, nato pa jih previdno razporedijo po bananinih listih. Nanje potem položijo še nekaj bananinih listov, nato pa vse skupaj pustijo pet do šest dni, da kakavova zrna prevrejo. Tako ustavijo rast in razvoj zrn ter zmanjšajo raven sladkorja v njih, medtem pa ostale sestavine in encimi medsebojno reagirajo ter tako ustvarijo prve čokoladne okuse, pri čemer se barva zrn spremeni iz vijoličaste v čokoladno rjavo.



SUŠENJE

Po praženju razporedijo kakavova zrna po bambusovih ali lesenih suhih tleh. Sušenje traja od deset do dvajset dni. V tem času zrna redno obračajo, tako da so dobro prezračena in stem preprečijo nastanek plesni. Posušena zrna morajo vsebovati manj kot sedem ali osem odstotkov vlage.

ČIŠČENJE

Kakavova zrna dospejo v tovarne čokolade v stanju, v kakšnem so zapustila plantaže. Še vedno so surov (oz. neobdelan) material z užitnim delom pod trdo zunanjo plastjo. V tovarnah najprej očistijo zrna in jim odstranijo koščice.

PRAŽENJE

Semena pražijo pri več kot 100 °C da razvijejo bogat okus in značilne kakavove barve. Nato jih kar se da hitro ohladijo, da preprečijo nadaljnje notranje praženje.

MLETJE

Potem ko se semena sprazijo, jih dajo med drobilec oz. stiskalnico, da ločijo koščico od ostalega dela. Te koščice vsebujejo temno rjavo mešanico, bogato s kakavovim maslom in z finimi delci kakava. Vse to se imenuje KAKAVOVA MASA. To izpostavijo visokemu pritisku, tako da iz nje iztisnejo kakavovo maslo; po tem pa ostane le še kakavov prah.

KAKAVOV PRAH ALI UŽITNA ČOKOLADA?

Na tej stopnji predelave kakavovega zrna je nadaljnja obdelava odvisna od tega, ali bo končni izdelek kakavov prah ali užitna, jedilna čokolada.

Za čokolado so zmlete in sprazene koščice zmešane s sladkorjem v prahu in obogatene z nekaj dodanega kakavovega masla. Mešanico dajo v t.i.

Operacijo delno financira Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada ter Ministrstvo za šolstvo in šport. Operacija se izvaja v okviru Operativnega programa razvoja človeških virov za obdobje 2007 – 2013, razvojne prioritete: Razvoj človeških virov in vseživljenjskega učenja; prednostne usmeritve:

3. 2. Izboljšanje usposobljenosti posameznika za delo in življenje v družbi temelječi na znanju.

»mélangeur«, okrogel stroj z horizontalno obračajočo sredino, ki jo poganjajo ogromna kolesa. Nastane zmes, podobna dobro pregnetenemu testu.

To čokoladno testo nato stanjšajo na debelino vaflja s pomočjo serije valjarjev. Delci kakava, sladkorja in vanilije so tako fini, da jih ni moč začutiti posamezno, ko damo to zmes v usta na jezik. V nadaljevanju tega postopka razvijajo okus čokolade...

Za nekatere proizvajalce čokoladne mase se tu njihov postopek proizvodnje konča, a najboljša in najkvalitetnejša čokolada potrebuje še nadaljnjo obdelavo, znano kot »conching«.

CONCHING

Priprava za to je bila izumljena leta 1880; izumil jo je švicarski proizvajalec čokolade Rodolfe Lindt. Ime za sam postopek izvira iz francoske besede conche oz. školjka, zakaj nanjo spominja oblika tega velikega stroja. Stroj nežno trese čokoladno zmes nekaj dni. Ta čas razvijejo okus čokolade in jo zmečkajo, odstranijo grenak okus in zmes postane gladka.

Med tem postopkom dodajajo različne okuse, kot so vanilija, cimet in klinčki. Vanilijo uporabijo skoraj vedno, in to že od časa Aztekov naprej.

TEMPERIRANJE

Zdaj je čokoladna masa pripravljena za naslednji postopek, zadnja stopnja preden dajo čokolado v modele. Čokolado dajo v lonce za temperiranje, kjer se premešajo in nato previdno ohladijo, čeprav je še vedno v obliki tekočine. To je precej zahteven proces, saj kakavovo maslo vsebuje različne odstotke maščobe, vse z različnimi točkami topljenja in strditve. Če maso ohlajajo prepočasi, bodo nekatere maščobe ostale tekoče in se bodo ločile od mase ter pri tem ustvarile na površju strjajoče se mase cvetenje. Temperiranje povzroči hitro ohlajanje, zaradi česar se različne maščobe enakomerneje porazdelijo.

Vrste čokolade

Obstaja več vrst čokolade:

Jedilna čokolada je osnovna in vsebuje minimalno 18 odstotkov kakavovega masla, 14 odstotkov nemastnih kakavovih delov in največ 65 odstotkov sladkorja ter rastlinsko mast.

Posebne vrste čokolade, kot so npr. mlečna, čokoladni oblivi, čokolada s smetano, jogurtom itd.

Operacijo delno financira Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada ter Ministrstvo za šolstvo in šport. Operacija se izvaja v okviru Operativnega programa razvoja človeških virov za obdobje 2007 – 2013, razvojne prioritete: Razvoj človeških virov in vseživljenjskega učenja; prednostne usmeritve:

3. 2. Izboljšanje usposobljenosti posameznika za delo in življenje v družbi temelječi na znanju.

Mlečna čokolada vsebuje kakavov prah (10 odstotkov), kakavovo maslo, mleko (minimalno 12 odstotkov), sladkor (60 odstotkov) ali druga sladila ter arome (lecitin, vanilja). Med sladokusci velja za 'slabšo' čokolado, je pa pri množicah najbolj priljubljena.

Temna (črna) čokolada. Med te vrste spadajo tiste, ki vsebujejo 50 do 99 odstotkov kakavove mase. Razlika do 100 odstotkov so dodatki – npr. sladkor, arome.

Bela čokolada ni čokolada v pravem pomenu besede, ker vsebuje le kakavovo maslo in je brez kakavovega praha.

Kakavov prah je v prah zmleta kakavova pogača, ki nastane, če kakavovo maso stiskajo z deležem kakavovega masla. Sladkan kakavov prah, imenovan čokoladni prah, uporabljamo za pripravo napitkov, nesladkan pa za peko in sladice.

Kakavova masa

Kakavova masa je gosto tekoča snov, ki nastane pri mletju jedrc kakavovih zrn. Če jo ohladimo in oblikujemo v kvadre, pridobimo tako imenovano nesladkano čokolado za peko. Več kot polovico (približno 53%) kakavove mase predstavlja kakavovo maslo.

Kakavovo maslo

Kakavovo maslo se ob močnem segrevanju izloča iz kakavove mase. Kot dragoceno maščobo ga pogosto uporabljajo kot sestavino zdravilnih mazil, kozmetičnih izdelkov in mil.

Kuvertura

Kuvertura je čokoladni obliv najvišje kakovosti. Odlikuje se po tem, da je izjemno gladek in svetleč. Navadno vsebuje najmanj tretjino kakavovega masla, zaradi česar je mogoče slaščice oblitati mnogo bolj na tanko kot z običajnim slaščičarskim oblívom.

Čokolada za kuhanje in druge.

<http://sl.wikipedia.org/wiki/%C4%8Cokolada>

Zdravilnost čokolade

Čokolada se poleg prehrabnega živila danes uporablja tudi v kozmetiki in medicini. Dokazano je namreč, da pozitivno vpliva pri zdravljenju depresije in kardiovaskularnega sistema. Čokolada vsebuje teobromin, snov, ki poveča število krvnih celic in znižuje krvni tlak v človekovem telesu. Dokazano je tudi delovanje feromona t.i. "hormon sreče", ki dviguje razpoloženje in izboljšuje psihofizično stanje. Torej, če ste depresivni, vas boli glava ali srce, privoščite si ploščico ali

Operacijo delno financira Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada ter Ministrstvo za šolstvo in šport. Operacija se izvaja v okviru Operativnega programa razvoja človeških virov za obdobje 2007 – 2013, razvojne prioritete: Razvoj človeških virov in vseživljenjskega učenja; prednostne usmeritve:

3. 2. Izboljšanje usposobljenosti posameznika za delo in življenje v družbi temelječi na znanju.

skodelico vroče čokolade namesto za to »primernih« tablet in antidepresivov. Presenečeni boste nad čarobnim učinkom čokoladnega veličanstva.

<http://www.zvecevo.si/Default.aspx?ID=10>

Od kakavovca do čokolade

prim. Peter Kapš, dr.med.,spec. interne medicine

ZGODOVINA ČOKOLADE

Pradomovina kakavovca je Gvajana, območje v zgornjem toku reke Orinoco in Rio Negro. Že južnoameriški Indijanci Azteki so poznali divje drevo kakav. Njegove vrednosti pa so poznala in ga uporabljala tudi druga indijanska plemena (Tolteki, Itzi, Mestici, Maji). Stari zapisi poročajo o verovanju Aztekov, da je njihov bog zraka Quetzalcoatl s kakavovcem iz nebes pripotoval na zemljo na repu zvezde danice. Naučil je ljudi, kako naj pražijo kakavova zrna, da bodo iz njih pridobili hranljivo kremo, ki jo je mogoče raztopiti v vodi, začiniti in piti kot pijačo, ki je »vir vse modrosti in znanja«.



Maji so prvi začeli gojiti in uporabljati kakavovec kot kulturno rastlino. Za hrano so uporabljali njegove plodove in stebila. Za Maje in Azteke je imel kakavovec skoraj božanske lastnosti. Njegova semena, ljubosumno skrita pod belim, okusnim mesom, so bila privlačna za opice in veverice, zlasti pa vsakdanja hrana vladarjev. Okrog leta 600 so se Maji priselili v severne predele Južne Amerike in v Jukatanu (v Srednji Ameriki, med zalivom Campeche in honduraškim zalivom) uredili do danes najstarejše znane nasade kakava. Vendar pa naj bi Maji kakav dotlej poznali že nekaj sto let in ga uporabljali tudi kot plačilno sredstvo. V začetku 17. stol. se je med plemeni že razvila trgovina s kakavom oziroma s kakavovimi zrnji, zlasti na polotoku Jukatan, kjer so ga največ pridelovali. Plodove kakava so mleli in kuhali ter to maso mešali v vodi s sojo, vanilijo in čilijem.

Kakavovec (*Theobroma cacao*) je tropska kulturna rastlina iz družine kakavovčevk. Drevo je visoko do 20 m, razširjeno predvsem v Srednji in Južni Ameriki. Gojijo ga na plantažah, kjer so drevesa visoka do 10 m. Drevo ima zimzelene, jajčaste in mehurjaste liste. Neposredno iz stebila ali starejših poganjkov poženejo majhne skupine drobnih belih cvetov, kar v botaniki imenujemo kavliflorija (ko se pojavijo cvetovi na enoletnih vejicah, pogosto tudi na starejših poganjkih in na zgornjem delu debla). V rdečih ali rumenih plodovih, podobnih melonam in dolgih do 20 cm, je od 30 do 60 semen, kakavovih zrn, ki so grenkega okusa. Kakavovec je izjemno občutljiva in nežna rastlina, ki potrebuje zaščito pred vetrom in precej sence še zlasti v prvih štirih letih razvoja. Ob pozorni skrbi drevesa šele v petem letu obrodijo prve sadove; pogosto pa dočakajo starost tudi do 60 let. V enem letu na drevesu zacveti približno 6000 cvetov, a jih le okoli 30 obrodi sad.

Operacijo delno financira Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada ter Ministrstvo za šolstvo in šport. Operacija se izvaja v okviru Operativnega programa razvoja človeških virov za obdobje 2007 – 2013, razvojne prioritete: Razvoj človeških virov in vseživljenjskega učenja; prednostne usmeritve:

3. 2. Izboljšanje usposobljenosti posameznika za delo in življenje v družbi temelječi na znanju.

Razlikujemo dve osnovni vrsti kakavovca: Criolo (domači), ki daje plemenita zrna, in Forastero (tuji), ki daje konzumna (porabniška) zrna. Drevesa Criolo so občutljiva, dajejo manj plodov in imajo boljšo aromo. Drevesa Forastera so odpornejša in dajejo plodove slabše kakovosti, so pa bogata z alkaloidi.

Sveža kakavova zrna vsebujejo v poprečju: 37 % vode, 7 % beljakovin, 29 % maščob, 3,5 % škroba, 1,3 % teobromina, kofein, glukozo, 5 % taninskih snovi, pektin, 8 % celuloze, vezane v vinsko kislino, in 2,3 % mineralnih snovi. Kakavova zrna delijo po velikosti, barvi luske in jedra, po zmožnosti odstranjevanja luske od jedra, vonju, okusu in obliki.

Iz kakavovih zrn pridobivajo kakav.

ČOKOLADA

Čokolada je živilski izdelek iz kakava, sladkorja in drugih dodatkov. Ime čokolada izvira iz jezika Majev, ki so čokolado imenovali čokoatl (xocoatl; xoco = pena; atl = voda) - »grenka voda«, medtem ko izraz kakav (cacao), v izvirniku cacahuatl, izvira iz azteškega jezika. V prvotni obliki so čokolado uživali zgolj kot napitek. Čokolada je zelo dobro pomirjevalo pri učenju.

Ko je Krištof Kolumb (v 15. stol.) prinesel v Evropo vest o čokoladi in kakavu, so Azteki pili čokoatl že več sto let. Šele leta 1528 je Don Hrenando Cortez prinesel v Španijo kakav in opremo za pripravljane čokolade, kjer so napravili različico chocolatla, tako da so izpustili originalni dodatek, čili, ter dodali cimet in sladkor. Od Majev se je naučil obirati in predelovati kakavove plodove. Ta pijača je postala modna zlasti za španski dvor. Portugalski pomorščak Bartolomeu Diaz je okoli leta 1500 napisal knjigo Zavojevanje Nove Španije, v kateri je med drugim opisal, kako so vladarju Majev prinesli v skodelicah iz čistega zlata pijačo iz kakavovca, ki jo je pil, preden je šel k svojim ženam, in da skodelica te dragocene pijače omogoči možu, da hodi ves dan k ženam.

Prvič v zgodovini je bila čokolada omenjena leta 1519, ko je španski osvajalec Hernando Cortez v Mehiki obiskal palačo kralja Montezume II (vladal od 1502 do 1520). Podrobnosti o obisku in prvem srečanju s čokolado je zapisal mnogo pozneje tudi ameriški zgodovinar William Hickling v svojem delu Zgodovina osvajanja Mehike. V njem piše, da Montezuma »ni pil ničesar drugega kot le chocolatl (izg.:čokolatl), napitek iz čokolade, začinjen z vanilijo in dišavnicami ter pripravljen, tako da je imel gostoto medu; postrežen močno ohlajen, se je v ustih postopoma topil ...« Ker si je Montezuma »chocolatl« navadno privoščil, ko se je odpravljal v svoj harem, je to vplivalo na poznejše prepričanje, da je čokolada afrodiziak. Leta 1609 je v Mehiki izšla prva knjiga o čokoladi. Mehiške dame so v začetku 17. stoletja pile čokoladni napitek celo v cerkvi, med mašo. Škof te navade ni trpel in jo je prepovedal.

Takoj za Španijo je čokoladna mrzlica zajela druge evropske države, kjer je sprva postala razkošje, privilegij dvorjanov in premožnih ljudi. Henri Nestle je leta 1867 izdelal mlečni prah. Prvo mlečno čokolado je z uporabo kondenziranega mleka leta 1875 izdelal Švicar Daniel Peter (1836 do 1919), eden od pionirjev čokoladne industrije. Čokolado, kakršno poznamo danes, pripisujemo Švicarju Rodophu Lindtu, ki je leta 1879 izumil stroj za preoblikovanje iz grobe paste v gladko

Operacijo delno financira Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada ter Ministrstvo za šolstvo in šport. Operacija se izvaja v okviru Operativnega programa razvoja človeških virov za obdobje 2007 – 2013, razvojne prioritete: Razvoj človeških virov in vseživljenjskega učenja; prednostne usmeritve:

3. 2. Izboljšanje usposobljenosti posameznika za delo in življenje v družbi temelječi na znanju.

svileno kremasto maso oziroma čokolado. V Sloveniji je prva tovarna čokolade nastala v samostanu trapistov v Rajhenburgu (danes Brestanica). Leta 1922 se začne zgodba o slovenski čokoladi, ko je Adolf Zavrtanik ustanovil družinsko podjetje čokolade v Lescah. Več o čokoladi si lahko preberete v knjigi Petra Kapša, Čokolada kot hrana in zdravilo (Izdala in založila Grafika Novo mesto, 2005)



Izdelava 7 kg čokolade – Gorenjka Lesce

Da smo sladko odkritje Slovenci sprejeli med prvimi v Evropi, so bili zaslužni menihi iz redu trapistov, ki so na gradu Rajhenburg že leta 1896 izdelali prvo čokolado, medtem ko najstarejša slovenska znamka, Gorenjka, letos praznuje že 88 let.

Ali ste vedeli da:

- da je Gorenjka, prva in edina tovarna čokolade stara že 88 let! Leta 1922 jo je v Lescah ustanovil Adolf Zavrtanik, ki se je umetnosti izdelave čokolade naučil v Trstu.
- da so v Zavrtanikovi tovarniški prodajalni v Lescah sladko čokolado Gorenjka kupovali tudi člani kraljeve družine Karađorđević, ko so prihajali na oddih v svojo letno rezidenco na Bledu

Viri:

<http://sl.wikipedia.org/wiki/%C4%8Cokolada>

<http://www.zvecevo.si/Default.aspx?ID=10>

ČOKOLADA / [prevedla Marjana Samide]. - Ljubljana : Mladinska

knjiga, 2006. - (Zbirka Najboljši recepti) Prevod dela: Greatest ever chocolate

<http://www.gorenjka.si/index.php?id=60>

DODATEK: recepti

- Čokoladne palačinke
- Čokoladni piškotki – cookies
- Domača čokolada

Operacijo delno financira Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada ter Ministrstvo za šolstvo in šport. Operacija se izvaja v okviru Operativnega programa razvoja človeških virov za obdobje 2007 – 2013, razvojne prioritete: Razvoj človeških virov in vseživljenjskega učenja; prednostne usmeritve:

3. 2. Izboljšanje usposobljenosti posameznika za delo in življenje v družbi temelječi na znanju.

ČOKOLADNE PALAČINKE

50 dag moka
5 žlici kakava v prahu (s čim višjim deležem kakava)
5 jajc
1 l mleka
sol
maslo
olje, za pečenje

Priprava:

Moko, kakav v prahu, jajci, mleko, žličko mehkega masla in ščepec ali dva soli z metlico zmešajte v gladko testo. Če je testo zelo redko, dodajte malo moka, če pa je pregosto, prilijte malo mleka.

Testo pustite počivati vsaj petnajst minut. Na maslu (ali na olju) specite tanke palačinke. Še vroče nadevajte s poljubnim nadevom.

Nadev: Nutella, temna čokolada, bela čokolada. Za popestritev čokoladnih nadevov uporabimo tudi posipe iz mletih orehov, lešnikov, keksov in kokosa. Palačinke nadevamo lahko tudi s sadjem (borovnicami, malinami, ribezom, breskvami, bananami), sladoledom, stepeno smetano, kisló smetano, marmelado ...

Kombinacij je nešteto.

Nadevane palačinke zložimo, okrasimo in postrežemo.

Dober tek!



ČOKOLADNI PIŠKOTKI - COOKIES

Sestavine

- 200 g jedilne čokolade
- 150 g masla ali margarine
- 150 g rjavega sladkorja
- 300 g bele moko
- 2 jajci (ali 1,5 dl mleka ali kislá smetana – brez jajc)
- 2 ščepca soli
- 1 vanilijev sladkor
- 1 pecilni prašek

Priprava

Čokolado sesekljamó, da dobimo majhne koščke. Maslo in sladkor s kuhalnico premešamo, da dobimo gladko maso. Jajce razžvrkljamo v drugi posodi in mu dodamo sol in vanilijev sladkor. Razžvrkljano jajce nato postopoma prilivamo k masleni masi in neprestano mešamo. Postopoma dodajamo moko (masa bo postala gosta). Na koncu dodamo še sesekljano čokolado in premešamo. S čajno žličko oblikujemo majhne kupčke in jih položimo na pekač (peki papir). Med posameznimi piškoti in robom pekača naj bo vsaj 1 cm prostora, ker se piškoti razlezejo.

Pečemo pri 180 stopinjah 10 - 15 minut.

Namesto jedilne čokolade lahko uporabimo čokoladne solzice. Da so piškoti še boljši, jim dodamo dobro pest praženih lešnikov, ki jih na debelo zdrobimo. Testu lahko dodamo 1 žlico kakava, če želimo temne cookieje in namesto jedilne uporabimo belo čokolado.

Operacijo delno financira Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada ter Ministrstvo za šolstvo in šport. Operacija se izvaja v okviru Operativnega programa razvoja človeških virov za obdobje 2007 – 2013, razvojne prioritete: Razvoj človeških virov in vseživljenjskega učenja; prednostne usmeritve:

3. 2. Izboljšanje usposobljenosti posameznika za delo in življenje v družbi temelječi na znanju.

Piš koti se najboljše priležejo vroči ob kozarcu mrzlega mleka.

Dober tek!



DOMAČA ČOKOLADA

500 g mleka v prahu
0,5 – 1 kg sladkorja
150 g kakava v prahu
250 g masla
malo vode – 1,5 do 2 dl



vanilij sladkor po okusu

Mleko v prahu in kakav v večji posodi dobro premešamo. Večji pekač obložimo s peki papirjem.

Sladkor stresemo v kozico. Zalijemo ga s toliko vode, da je povsem prekrit. Sladkor in vodo na srednje močnem ognju prevremo. Ko vreta 5 minut, kozico odstavimo s štedilnika ter v zmes sladkorja in vode dodamo na koščke narezano maslo.

Mešamo toliko časa, da se maslo povsem stopi.

Dobljeno zmes še vročo zlijemo v posodo z mlekom in kakavom. Hitro temeljito premešamo, da dobimo gladko zmes. Dodajte po želji lešnike, orehe in rozine.

Čokolado enakomerno porazdelimo po pekaču in za nekaj ur postavimo na hladno, da se povsem strdi, potem pa jo razrežemo na manjše koščke.

DOMAČA ČOKOLADA - TEMNA

400 g mleka v prahu
500 g sladkorja v prahu
300 g grenkega kakava
2 dl vode
250 g masla



Operacijo delno financira Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada ter Ministrstvo za šolstvo in šport. Operacija se izvaja v okviru Operativnega programa razvoja človeških virov za obdobje 2007 – 2013, razvojne prioritete: Razvoj človeških virov in vseživljenjskega učenja; prednostne usmeritve:

3. 2. Izboljšanje usposobljenosti posameznika za delo in življenje v družbi temelječi na znanju.

V posodo damo vodo in na kocke narezano maslo. Ko zavre, ugasnemo. Mešamo, da se maslo do konca razpusti. V tekočino nato zamešamo sladkor in mleko v prahu. Na koncu dodamo grenek kakav. Maso razmažemo v pekaču in čez noč pustimo na hladnem. Drug dan narežemo na majhne kocke. Sladico režemo na majhne koščke, ker je močnega okusa. Ker uporabimo grenki kakav, zadeva ni tako pretirano sladka. Za ljubitelje temne čokolade.

Pripravila:
Nada Trošt, januar 2011