

Kakaonun Mutfağımıza Geliş Yolculuğu

Bu renkli taneciklerle,
mutfaklarımızda kullandığımız
kahverengi ve toz hâlindeki
kakaonun ne ilgisi olabilir dersiniz?

Çikolatanın ham maddesi olan
kakaonun bir ağaçtan elde
edildiğini biliyor muydunuz?
Peki kakao ağacı nerelerde
yetiştir? Pek çok tatlının
yapımında kullandığımız toz
hâlindeki kakao mutfağımıza
nasıl gelir? Haydi gelin, tüm bu
soruların yanıtlarını ve çok daha
fazlasını birlikte keşfedelim.

Günümüzde
genellikle toz hâlinde
tüketilen ve çikolata
yapımında kullanılan
kakaonun tarihi bundan
yüzlerce yıl önce Orta
Amerika'da yaşamış olan
Olmekler, Mayalar ve
Aztekler'e dayanır.

Kakao ağacı
yetiştiriciliği yapan
ilk uygarlığın Olmekler
olduğu düşünülmekte
ancak Olmeklerin kakaoyu
nasıl tükettikleri
kesin olarak
bilinmemektedir.

Kakao; Maya ve Aztek uygarlıklarında genellikle
su, baharat, acı biber ve bal gibi çeşitli
malzemelerle karıştırıldıktan sonra içecek
olarak tüketilirmiş. Hatta köpürmesi için içecek
bir kaptan başka bir kaba aktarılmış. Bunun
dışında kakao, uzun süreler çeşitli hastalıkların
tedavisinde ilaç olarak da kullanılmış. Kakao, bu
toplumlarda bir para birimi olarak da kendine yer
bulmuş. 1500'lü yıllarda bugünkü Orta Amerika
topraklarına gelen Avrupalı kâşifler sayesinde
önce Avrupa'ya, oradan da tüm dünyaya yayılmış.

Kakao ağacı

Güney ve Orta Amerika'ya özgü olan kakao ağacı Ekvator çevresinde yer alan nemli ve sıcak iklime sahip pek çok ülkede yetiştirilir. Her zaman yeşil olan kakao ağacı, doğal ortamında 5 ila 12 metre kadar büyüyebilir.

Kakao ağacının yaprakları ilk çıktıklarında kırmızımsı renkte olur, daha sonra yeşile döner. Bu kalın yaprakların uzunluğu 40 santimetre, genişliğiye 20 santimetreye kadar ulaşabilir. Düzenli olarak dökülen yaprakların yerlerine yenileri çıkar.

Kakao ağacının küçük çiçekleri ağacın türüne göre beyaz, pembe, sarı ya da kırmızı renklerde olabilir.

Kakao ağacının yaprakları

Kakao meyveleri

Kakao ağacının çiçekleri ağacın gövdesinde ve dallarında oluşur.

Kakao ağacı genellikle 4 ya da 5. yılında ilk meyvelerini verir. Ağacın dallarının yanı sıra gövdesinde de gelişebilen meyvelerin rengi, ağacın türüne göre, sarıdan kahverengi tonlarına kadar değişiklik gösterebilir. Bir ağaç yılda ortalama 70'e yakın meyve verir. Oval biçimli meyvelerin boyu 35 santimetreye, genişliğiye 12 santimetreye kadar ulaşabilir.



Meyveler genellikle büyük bıçaklar kullanılarak yılda iki kez hasat edilir.

Meyvelerin kabuğu bıçakla açılır ve içlerinde bulunan posa ve 20 ila 60 kadar çekirdek, yani tohum ayıklanır.



Çekirdekler ve posa genellikle ahşap kutulara ya da toprak çukurlara yerleştirilir, bazen de üzerleri muz yapraklarıyla kapatılır. Bu sayede çekirdekler çeşitli mikroorganizmalar yardımıyla bir hafta kadar mayalanır. Mayalanmanın sonucunda çekirdeklerin acı tadı azalır ve hoş bir koku ortaya çıkar. Mayalanma, çekirdeklerde bulunabilecek zararlı mikroplardan kurtulmak için de önemli bir aşamadır.





Mayalanan çekirdekler güneşte ya da fırında kurutulur. Kuruyan çekirdeklerin arasındaki toz, taş ya da ince dal parçası gibi yabancı maddeler elle, elekten ya da vakumla ayıklanır. Çekirdekler daha sonra fabrikalara gönderilmek üzere paketlenir. Ardından çekirdekler yavaşça kavrulur. Kavrulma işlemiyle renkleri koyu kahveye dönen çekirdeklerin tatları da keskinleşir. Kabukları ayıklandıktan sonra çekirdekler öğütülerek kakao ezmesi elde edilir. Bu ezmenin içindeki kakao yağı çıkarılır. Geriye kalan malzeme tekrar öğütülerek toz hâline getirilir. Ve işte toz hâlindeki kakao, mutfağımıza gelmeye hazır!

