

Čokoládovna Šestajovice

V pátek 23.11. se vydaly třídy 1.A a 3.B na výlet do čokoládovny. Všichni se těšili na naši oblíbenou čokoládovou pochoutku. V čokoládovně nás seznámili s tím, že se čokoláda vyrábí z kakaových bobů, které rostou na vysokých stromech v Africe. Kakaové boby se používají k výrobě kakaové hmoty, kakaového másla, kakaového prášku (kakaá) a čokolády. Zralé plody kakaovníků se ze stromů sklízí ručně, zpravidla se odsekávají mačetou. Zralé kakaové boby převáží velké lodě do Evropy, kde se dále zpracovávají na kakao a pak vzniká naše milovaná čokoláda. Některé děti říkaly, že je velká škoda, když u nás v Lysé nerostou kakaovníky. ☺

Ve výrobní dílničce jsme po přednášce začali odlévat mléčnou čokoládu pod vedením lektorek do připravených mističek a zdobili sušeným ovocem, ořechy, kokosem a jinými dobrotami. Čokoláda je belgické značky Callebaut a je bez palmového tuku, bez mouky a škrobu a je tedy i bezlepková. Zbytky tekuté čokolády jsme si v mističkách snědli. Mňam! Pak jsme na připravenou bílou čokoládu ve tvaru srdíčka nanášeli potravinářské barvy pomocí vatových tyčinek. Vytvořené suvenýry jsme si nesli domů. Další suvenýry jsme si mohli zakoupit v podnikové prodejně. Měli zde nejen čokoládu, ale hlavně různé druhy svíček. Na závěr našeho výletu jsme pozorovali různá zvířátka v minifarmě. Viděli jsme malé poníky, ovečky, sovy pálené a další.

Za třídu 1.A a 3.B Petra Kuželová, Věra Kindlová.







