

# Kakao - fra træ til bønne



**1**

Kakaotræet vokser i den tropiske regnskov. Det er et skygetræ, som trives bedst sammen med andre træer, der kan give skygge og beskytte det mod vind og tropiske regnskyl. Kakaotræet kan være vanskeligt at dyrke. Det kræver en konstant temperatur på 25-30 grader, fugtig luft og regn nogenlunde jævnt fordelt over året. Det kan ikke vokse højere end 800 meter over havets overflade. Kakaotræet kan blive op til 10-15 meter højt. Det er stedsegrønt med læderagtige blade. For at give træerne de bedste betingelser for at vokse skal der luges mellem dem. Her bruges macheter, som er meget skarpe.



**2**

Det afhænger af sorten, men i gennemsnit bærer kakaotræer frugt, når de er 3-5 år gamle. De er mest frugtbare, når de er unge, men de kan bære frugt i flere årtier. De har store mængder af meget små blomster, hvor kun en lille del udvikler sig til frugter.



**3**

Kakaofrugterne er 15-25 cm lange. De vokser direkte på kakaotræets stamme eller tykke grene. De er grønne, når de er umodne, og afhængig af sorten er de røde og gule, når de er modne. De har form som en rugbybold og har dybe furer i skallen. Kakaofrugten er 4 måneder om at blive moden. Frugterne skæres ned med en kniv (cutlass). Det skal gøres forsigtigt, så man ikke beskadiger træet, da der let kan komme sygdomme eller skadedyr i barken. Hvis frugterne sidder højt, skæres de ned med en lille kniv, der er sat fast på et langt bambusskaft.

**4**

Når frugterne er høstet, lægges de i kurve og bæres til et samlingssted. Her flækkes de med præcise hug, og frøene tages ud og lægges til gæring.



**5**

Frøene er samlet i en klase, som har ca. 30-40 bønner. De er omgivet af et tyndt hvidt lag frugtkød. Det er frøene, som kaldes kakaobønner.

**6**

Kakaobønnerne skal lægges til gæring – eller fermentering, som det kaldes. Det tager 5 – 7 dage. Under fermenteringen forsvinder frugtkødet omkring frøene, og den særlige kakao-smag udvikles. Her ødelægges også frøets evne til at spire. Fermentering er vigtig, hvis man vil lave chokolade. Jo bedre fermentering jo bedre chokolade kan man lave. Med den traditionelle metode lægges frøene på bananblade og pakkes ind. Hver anden dag vendes pakkerne, for at fermenteringen bliver ensartet. Man kan også fermentere ved at lægge frøene i trækasser, der er stablet oven på hinanden.



**7**

Når fermenteringen er færdig skal frøene tørres. De breddes ud på måtter, der er lagt på lange bambusstativer. Tørringen foregår i solen og tager 5-6 dage. Der skal rodes rundt i bønnerne flere gange om dagen for at lette tørringen, og for at kakaobønnerne ikke klister sammen. Samtidig fjernes blade og småkviste fra kakaobønnerne. Laget af bønner må ikke være mere end 3-4 cm.



Når man skal have nye træer, tager man nogle af frøene fra. De skylles i vand og lægges til tørre i et par dage. Når de begynder at spire, lægges de i små beholdere med kompostjord. De stilles i skyggen og vandes. Når spirerne har vokset sig store nok, plantes de ud mellem de store træer.

**8**

Når bønnerne er tørret, hældes de i sække og er nu klar til at blive solgt. En sæk vejer 64 kg.



**9**