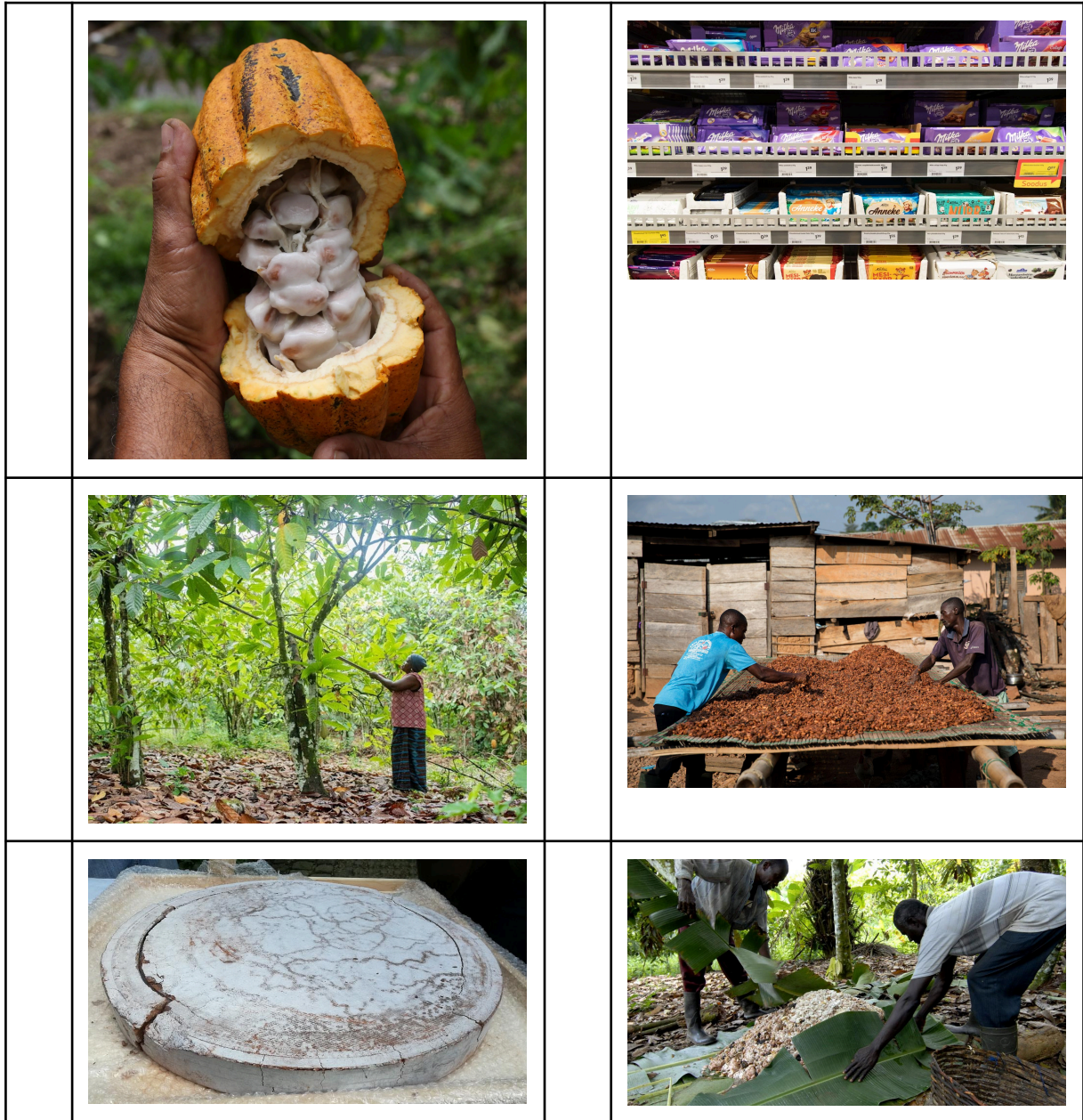






Lisa 1. Tarneahela mäng: tööleht

Kirjuta fotode juurde õige järjekorranumber.





Juhendajale: õige järjekord koos selgitustega.

<p>1. Kakaopuude hooldamine</p> <p>Kakaopuu kasvab ekvaatorilähistel kuumas ja niiskes kliimas, näiteks Ghanas ja Brasiilias. Tavapärase kakaoistandus on umbes 2-5 hektari suurune (üks hektar võrdub umbes ühe jalgpalliväljaku suurusega).</p> <p>Kakaokasvatus on töömahukas protsess, mis nõuab füüsilist pingutust ja hõlmab peamiselt käsitsi tehtavat tööd. Kakaokaunad ei valmi kõik samal ajal – need vajavad pidevat jälgimist, hooldust ja lõikust.</p> <p>Foto: Fairtrade Deutschland</p>	
<p>2. Viljade valmimine kakaopuudel</p> <p>Puu kasvab kuni viie meetri kõrguseks ja 3 kuni 5 aasta möödudes kannab üks puu aastas enam kui 200 vilja.</p> <p>Foto: Freepik</p>	
<p>3. Viljade korjamine</p> <p>Aastas korjatakse kaks saaki – väiksem juunis– juulis, suurem oktoobris–veebruaris. Kakaoviljad on suured (15-25 cm) ja küpsedes kas kollast, punast, rohelist või pruuni värvi. Viljad lõigatakse tavaliselt maha matšetega.</p> <p>Foto: Fairtrade International / Mohamed Aly Diabaté</p>	
<p>4. Kakaopuu viljade avamine</p> <p>Kakaopuu viljade lahtimurdmiseks kasutatakse saablikujulist nuga (ingl k cutlass). Ühes viljas on 30–40 kakaouba, mis kraabitakse välja; viljakestad komposteeritakse või kasutatakse seebi valmistamiseks.</p> <p>Foto: Make Chocolate Fair</p>	

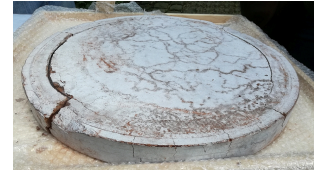


<p>5. Kakaoubade kääritamine</p> <p>Kakao spetsiifiline maitse ning aroom tekib 5 kuni 7 päevasest banaani- või plaatanilehtedel kääritamisest.</p> <p>Foto: Make Chocolate Fair</p>	
<p>6. Kakaoubade kuivatamine</p> <p>Järgnevalt laotatakse kakaoad kuni 10 päevaks bambusest või pilliroost meisterdatud laudadele päikese kätte kuivama. Kokkukleepumise vältimiseks keeratakse kakaobasid regulaarselt ning ebakvaliteetsed sorteeritakse välja.</p> <p>Foto: Fairtrade / Fairpicture, Francis Kokoroko</p>	
<p>7. Pakkimine kottidesse</p> <p>Kakaoad kaalutakse ning pakitakse 63-kilogrammistes kottidesse. Ghanas reguleerib kakaoubade hinda riiklik kakaoorganisatsioon Cocobod. Kui kakao kasvatatakse õiglase kaubanduse reeglite kohaselt, makstakse selle eest kõrgemat hinda.</p> <p>Foto: Infozentrum Schokolade</p>	
<p>8. Transport sadamasse</p> <p>Kotid kakaoubadega laaditakse veoautodele, transporditakse laohoonesse ning lõpuks sadamasse, et need Euroopasse või Ameerika Ühendriikidesse eksportida.</p> <p>Foto: AFP Photo / Issouf Sanogo</p>	
<p>9. Kottide ladustamine tehases</p> <p>Foto: H.D. Cotterell GmbH & Co. KG</p>	
<p>10. Kakaoubade jahvatamine kakaomassiks ja pressimine kakaopulbriks</p> <p>Kakaoad röstitakse ning jahvatatakse kakaomassiks. Kakaomass pressitakse, et eraldada kakaovõi ning</p>	



kakaopulber. Kakaovõi paneb šokolaadi suus sulama ning kakaopulber annab šokolaadile omase maitse.

Fotod: [Be The Story \(Jerónimo Martins\)](#) ja [Wikimedia / Chianti](#)



12. Šokolaadi töötlemine

Kakaopulber ja kakaovõi segatakse piima, vanilje või pähklitega, olenevalt sellest, millist šokolaadi valmistatakse. Vedel šokolaad vormitakse tahvliteks, pakendatakse ning pakitakse. Valmistoodang transporditakse poodidesse.

Foto: World Foodorama



13. Maiustamiseks valmis!

Foto: [Delfi / Madis Veltman](#)

