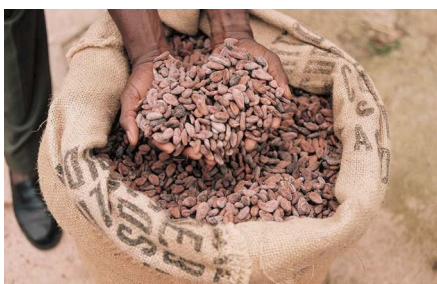


LISA 1. Tarneahela mäng: tööleht

Kirjuta fotode juurde õige järjekorranumber.





Juhendajale: õige järjekord koos selgitustega.

1. Kakaopuude kasvatamine

Kakaopuu kasvab ekvaatorilähistel kuumas ja niiskes kliimas, näiteks Ghanas ja Brasiilias. Tavapärane kakaoistandus on umbes 2–5 hektari suurune (üks hektar võrdub umbes ühe jalgpalliväljaku suurusega).

Kakaokasvatus on töömahukas protsess, mis nõuab füüsilist pingutust ja hõlmab peamiselt käsitsi tehtavat tööd. Kakaokaud ei valmi kõik samal ajal – need vajavad pidevat jälgimist, hooldust ja lõikust.

Foto: [Fairtrade Deutschland](#)



2. Viljade valmimine kakaopuudel

Puu kasvab kuni viie meetri kõrguseks ja 3 kuni 5 aasta möödudes kannab üks puu aastas enam kui 200 vilja.

Foto: [Freepik](#)



3. Viljade korjamine

Aastas korjatakse kaks saaki – väiksem juunis–juulis, suurem oktoobris–veebruaries. Kakaoviljad on suured (15–25 cm) ja küpsedes kas kollast, punast, rohelist või pruuni värvi. Viljad lõigatakse tavaliselt maha matšetega.

Foto: Fairtrade International / Mohamed Aly Diabaté



4. Kakaopuu viljade avamine

Kakaopuu viljade lahtimurdmiseks kasutatakse saablikujulist nuga (ingl k cutlass). Ühes viljas on 30–40 kakaouba, mis kraabitakse välja; viljakestad komposteeritakse või kasutatakse seebi valmistamiseks.

Foto: [Make Chocolate Fair](#)



5. Kakaoubade kääritamine

Kakao spetsiifiline maitse ning aroom tekib 5 kuni 7 päevasesest banaani- või plaatanilehtedel kääritamisest.

Foto: [Make Chocolate Fair](#)



6. Kakaoubade kuivatamine

Järgnevalt laotatakse kakaoaad kuni 10 päevaks bambusest või pilliroost meisterdatud laudadele päikese kätte kuivama. Kokkukleepumise vältimiseks keeratakse kakaoubasid regulaarselt ning ebakvaliteetsed sorteeritakse välja.

Foto: Fairtrade / Fairpicture, Francis Kokoroko



7. Pakkimine kottidesse

Kakaoaad 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.

Foto: Infozentrum Schokolade



8. Transport sadamasse

Kotid kakaoubadega laaditakse veoautodele, transporditakse laohoonesse ning lõpuks sadamasse, et need Euroopasse või Ameerika Ühendriikidesse eksportida.

Foto: [AFP Photo / Issouf Sanogo](#)



9. Kottide ladustamine tehases

Foto: [H.D. Cotterell GmbH & Co. KG](#)



10. Kakaoubade jahvatamine kakaomassiks ja pressimine kakaopulbriks

Kakaoad röstitakse ning jahvatatakse kakaomassiks. Kakao-mass pressitakse, et eraldada kakaovõi ning 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](#)

