

PUT U TVORNICU ČOKOLADE KRAŠ

San gotovo svakog djeteta, i onih većih, zasigurno je izgubiti se barem na jedan dan u tvornici čokolade. Kad se spoje čokolada i škola sve je slađe.

Mi smo 15. 2. krenuli u posjet tvornici čokolade KRAŠ. Tom prigodom nas je dočekala gospođa Ivana Grljak i počela je naša pustolovina.

Program obilaska tvornice je pomno isplaniran, na zanimljiv način dobili smo dosta informacija kakaovcu i čokoladi, kušali kakao masu, zasladili se Kraševim slasticama, upoznali galeba Stipu i krenuli u proizvodni pogon. Dok smo prolazili pogonom na traku je izlazila Čoksa, koju smo kušali. Vjerojatno nećemo kušati svježiju

Kakaovac iz Gane

U edukativnom filmu vidjeli smo kako se uzgaja kakaovac: njegov plod je oblika velike mahune, raste iz debla stabla kakaovca, a u mahunama se kriju zrna kakaovca zaštićena slatkom sluzavom masom. Nakon berbe mahune se rasijecaju, iz njihove se utrobe vade zrna kakaovca veličine ovećeg graha i - potpuno bijele boje. Zajedno sa sluzi zrna se slažu u velike bačve, pokrivaju palminim lišćem i tako fermentiraju dok ne dobiju neku od nijansi tamnoljubičaste ili smeđe boje. Zrna se zatim ispiru, suše i transportiraju.

Utisci učenika

15. 2. 2017. posjetili smo tvornicu Kraš. Naučili smo kako sve nastaje čokolada i koji sve procesi moraju proći da bismo imali ovakav proizvod. Naučili smo kroz prezentaciju i igru, a imali smo prilike probati kakaovac prije dodavanja šećera. Rekli smo po nešto o svakom proizvodu iz Kraša, poput kako je dobio ime, od koje godine postoji, više od 100 godina. Nakon prezentacije, uputili smo se u samu proizvodnju i vidjeli smo sve strojeve po redu, one koji su zaslužni tek za početak pa sve do onih strojeva gdje nastaje konačan proizvod, Kraševe čokolade, bombone ili keksi. Naravno, cijelo vrijeme smo mogli jesti Kraševe čokoladice. Taj dio nam se svima svidio. :)

Nakon razgledavanja, uputili smo se i McDonald's na ručak, a nakon toga u školu.

Ovaj posjet je bio jako zanimljiv i naravno da bih to htjela ponoviti. Nikada ne bih rekla da ovako nastaje čokolada. Nisam mogla ni zamisliti da je ovoliko pripreme potrebno za ovakav željeni proizvod kakav danas imamo. Zaista smo naučili puno i svima preporučamo! Mi smo uživali!

Ana Kulašević, 8. d









