

## Tantárgy neve: A csokoládé kultúrtörténete

| Kredit: | Félév: | Heti óraszám: | Óratípus:                                                                                        | Értékelés:                              |
|---------|--------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 2       | 1      | 2             | Előadás<br>X<br>Szeminárium<br><input type="checkbox"/><br>Gyakorlat<br><input type="checkbox"/> | Kollokvium<br>X<br>Gyakorlati jegy<br>É |

### ***A tantárgy tanításának alapelvei és céljai:***

A kurzus arra vállalkozik, hogy a kakaóültetvényektől indulva bevezesse a hallgatót az „istenek eledel” mesés világába. A cél az, hogy a kakaófa (*Theobroma cacao*) eredeti származási helyétől, Dél-Amerikából indulva, a kakaóbab-termesztés és – feldolgozás fázisait bemutatva eljussunk Európába, az asztalunkra került csokoládé megismeréséig. A csokoládé történetének nyomon követésével a 7. századtól kezdve napjainkig bepillantunk a maya és európai uralkodók csokoládéfogyasztási szokásaiba, „beleköstölhetünk” a napjainkban elérhető csokoládécsodák rejtelmes világába.

### ***Főbb tematikai csomópontok, feldolgozandó témakörök:***

A csokoládé története: földrajzi és történelmi utazás évszázadokon át a régi Mexikóban fizetési eszköznek számító kakaóbabtól az édes csokoládé európai diadalútjáig

A kakaó hódítása (Spanyolország, Olaszország, Svájc, Nagy-Britannia, Franciaország, Hollandia, Ausztria, Németország, Belgium)

A kakaócserjétől a csokoládéig

- a kakaócserje hazája, telepítése, gondozása és szüretelése
- a gyümölcs felnyitása, az érlelés, szárítás és hámozás, pörkölés és darálás
- a kakaóbab feldolgozása kakaóvajjá és kakaóporrá
- kakaótermelő országok.

A csokoládé

- mit tartalmaz egy szem kakaó
- a csokoládé és az egészség (élettani hatások)
- a kakaómassza feldolgozása csokoládémázzá (olvasztás, konszírozás, keverés, formázás)
- sötét és világos, keserű és félédes, tejes és fehér

Csokoládépraktikák: a csokoládé helyes felhasználása (temperálás, díszítés, formák)

A csokoládékóstolás szabályai

- hang, illat, aroma
- a kóstolás
- társítás

A csokoládé a konyhában

- szenvedély, türelem, gyakorlat
- alapszabályok
- cukrászat, bonbonkészítés, desszertek, italok, főételek, különlegességek

Csokoládéprotokoll

- csokoládéfajták, csokoládéboltok
- az ajándékozás és a vásárlás szabályai.

### ***Követelmények, a tantárgy teljesítésének feltételei:***

Mivel a kurzus során az élményalapú tanulási módszert alkalmazzuk, alapkövetelmény a rendszeres megjelenés és az aktív részvétel a tanulási folyamatban.

Portfólió készítése, amelyben a hallgatónak dokumentálnia kell a kurzuson szerzett gyakorlati és elméleti tudását, ismereteit. A kurzus a kollokvium teljesítésével zárul.

### **Kötelező olvasmányok:**

Schuhmacher, Karl- Forsthofer, Leopold- Rizzi, Silvio- Teubner, Cristian 2000: Nagy csokoládékönyv, Aréna

Könyvkiadó

Busso, Maria – Vischi, Carlo 2005: Csokoládé édes & sós, Alexandra Kiadó

**Oktató:** Sejtes Györgyi