


Onde Vamos Hoje

Cristina Quental  
Mariana Magalhães  
Ilustrações Sandra Serra

*ciclo do*

# chocolate





(...) Hoje é dia de festa, cantam as nossas  
almas, para o menino Lourenço uma salva de  
palmas! He!He! — gritaram todos, eufóricos.

— Quem quer bolo? — perguntou a professora Tita.

— Eu!

— Eu também!

— De que é o bolo?

— O bolo é de quê?

— É de chocolate, o meu bolo preferido — respondeu o Lourenço, muito satisfeito.

— Hum... que delícia! Como será que se faz este chocolate tão doce? — perguntou a Maria.



— Ora aí está uma boa questão para explorarmos já a seguir na nossa sala — disse a professora Tita. — Vamos lá terminar o lanche.

Já com todos nos seus lugares na sala de aula, a professora começou por mostrar no quadro interativo um fruto.

— Quem me sabe dizer que fruto é este?

— **Marmelo?**

— **Papaia?**

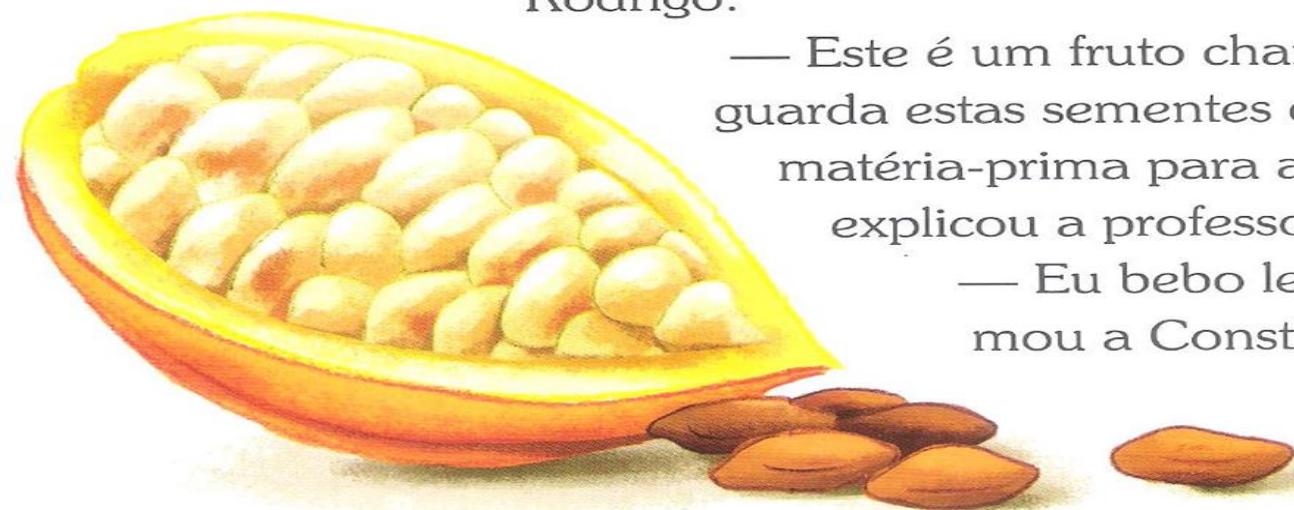
— **Manga?**

— É parecido com esses frutos por fora, mas por dentro é muito diferente. Ora vejam a próxima imagem...

— Ah... Nunca vi nada igual a essas sementes — estranhou o Rodrigo.

— Este é um fruto chamado cacau. Dentro guarda estas sementes que mais tarde servem de matéria-prima para a produção de chocolate — explicou a professora Tita.

— Eu bebo leite com cacau! — exclamou a Constança.



— Isso é uma confusão muito comum, porque dizemos que bebemos leite com cacau, mas na realidade bebemos leite com chocolate em pó. A base do chocolate é feita com cacau, a que se juntam outros ingredientes.

— Onde é que se arranjam esses frutos de cacau? — quis saber o Francisco.

— Os frutos vêm das plantações de cacauzeiros, que são as árvores do cacau. Só existem em países com temperaturas altas. As sementes do cacau são enviadas para as fábricas, onde passam por vários processos até se transformarem em chocolate.

— Podemos visitar uma fábrica dessas? — perguntou a Leonor.

— Sim, será essa a nossa próxima visita de estudo — informou, docemente, a professora Tita.

**— Uau!**

**— Que bom!**

**— Que maravilha!**



No autocarro, a caminho da fábrica, a professora explicou:  
— O chocolate, tal como os outros alimentos, tem as suas qualidades, faz trabalhar bem o coração e a cabeça, mas, como sabem, é um alimento que não se deve comer em demasia, porque pode provocar excesso de peso, por isso comam com moderação! Um quadradinho por dia e mais não!





Na fábrica foram recebidos pelo senhor Juvenal, que explicou:

— Quando as sementes do cacau chegam a esta fábrica, separam-se os grãos por tamanhos e aproveita-se para eliminar impurezas existentes.

— Que tipo de impurezas? — interrogou o Jorge.



— Podem ser pequenos galhos, areias, pedrinhas, porque os frutos de cacau são abertos ao ar livre para se retirarem as sementes.

— As sementes viajam em sacas até às fábricas — acrescentou a professora Tita.



— Depois da limpeza, as sementes entram numa máquina para serem torradas, de modo a apurar o aroma e o sabor. É uma fase muito importante, com temperaturas e tempos determinados, para não torrar demais — continuou o senhor Juvenal.

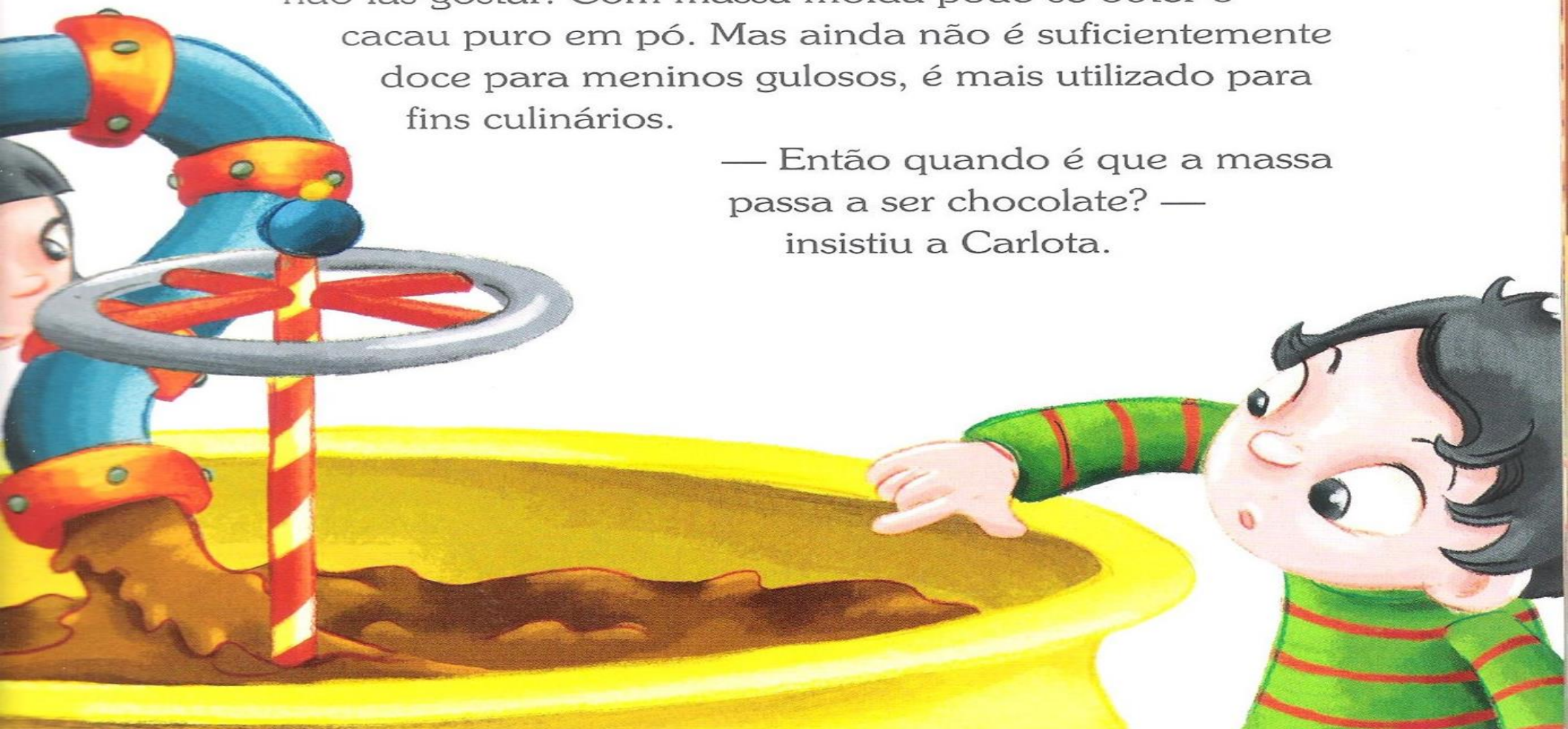
— Igual às torradas na minha casa — disse, a rir, o Bernardo.

— Exatamente. Depois de torradas, estas sementes entram numa máquina que separa a casca do grão. Os grãos seguem para o misturador, onde são triturados até formarem uma massa espessa. Esta massa é já uma base para o chocolate.

— Hum... Então já podemos provar! — interrompeu o Mário.

— Não, porque agora a massa é extremamente amarga, não ias gostar. Com massa moída pode-se obter o cacau puro em pó. Mas ainda não é suficientemente doce para meninos gulosos, é mais utilizado para fins culinários.

— Então quando é que a massa passa a ser chocolate? — insistiu a Carlota.





Naquela zona viram enormes máquinas que vertiam chocolate líquido para moldes de tabletes, onde ficavam a arrefecer e depois seguiam em tapetes rolantes até outra zona, onde eram embrulhados em papel cor de prata e depois novamente embrulhados no papel final.



A seguir, as tabletes eram empacotadas e guardadas no armazém, para serem distribuídas pelas lojas e supermercados.

— E chegámos ao fim da nossa visita. Espero que tenham aprendido muito — disse, a sorrir, o senhor Juvenal.

— Eu gostava de comer um chocolate — disse a Inês.



— Acham que eu vos deixava  
ir embora sem provarem os nossos  
deliciosos chocolates? Escolham  
o vosso preferido entre as três  
qualidades:  
leite,  
preto  
ou branco.





Radiantes, escolheram o chocolate preferido e foram formando o comboio de regresso ao autocarro.

— Obrigada, gostámos muito desta visita — agradeceu a professora Tita.

— Adeus, até à próxima! — despediu-se o senhor Juvenal.



Film