

Kakaotik txokolatea lortu arteko sekretu guztiak interpretazio zentroan Hasi dituzte lokal berriko lanak Kale Barriko 29. zenbakiko beheko solairuan

Mireia Bikuña/ Oñati

Klax Oñatiko Txokolateroen elkartearen ametsak pauso bat gehiago eman du. Txokolatearen interpretazio zentroa hartuko duen lokalean hasi dira lanak. Kale Barriko 29. zenbakiko beheko solairuan egongo da. Egungo Txokolateixaren parean eta garai batean *Chocolates Orbea* fabrika egon zen leku berean.

Interpretazio zentroa oraingoa baino askoz handiagoa izango da eta txokolatearen prozesu osoa ezagutzeko aukera emango du, Kakaotik hasi eta txokolatea egin arteko bidea.

Usaindu, Ukitu, entzun...

Egungo Txokolateixaren jarduera nagusia denda izango da. Txokolate mota asko erosteko aukera dago han: txokolate zuria, beltza, esneduna, bonboiak, kakaoa eta bestalde, hala nahi duten guztiei, txokolatearen gaineko azalpenak ongi eman dizkie Aspiazuk. Bada, Txokolateixia txikiegia zenez, kanpoan dagoen pergolan eman izan dizkie azalpenak ikastetxeetako ikasleei, turistei edo herritarrei. Aspiazuk dioenez, “Interpretazio zentroa gertu dagoenean, han bertan emango ditugu azalpenak. Produktuak erosteko aukera egongo da dendan, eta baita txokolatea gertuago ezagutzeko aukera ere”.



Klax taldeko Anton Aspiazu, interpretazio zentroa egongo deneko lokalean. © THERIA MAGINA

Kakaotik txokolatera

Txokolatea egiteko oinarria kakao-haziak dira. Kakaoa hazi naturalek ez dute izaten txokolatearen kolore, usain eta zaporerik. Txokolate bihurtzeko, zenbait pausotan prozesatzen dira kakao-haziak: hartzitu egiten dira, lehortu, txigortu eta xehetu, harik eta kakao-orea eta kakao-gantza sortu arte. Ondoren, gainerako osagaiak eranstean zaizkio (txokolate mota bakoitzari bereak). Behin pasta homogenea lortuta, xehe-xehe ehotzen da guztia, partikula txiki-txikiak geratu arte. Hurrengo urratsean, astindu egiten dute produktua zenbait orduz modu mekanikoan, azido lurrunkorrak eta ura lurrundu daitezzen. Eta ondoren hoztera uzten dute pasta. Une horretan, prest egongo da txokolatea, eta moldeetan sartzea baino ez da falta, produktuak azken forma har dezan. Era askotakoak izan daitezke: txokolate barratxoak, tabletak, bonboiak...



Mitoak eta egia

Txokolateak gizendu egiten du. Txokolatea gozo bat da, azukreak eta gantzak dituena. Dosi txikietan hartzea komeni da, noizean behin. Gizentasuna edo pisu gehiegia sekula ez da sortzen elikagai bakarraren erruz. Dieta osoa desorekatua eta hiperenergetikoa izateak eta ariketa fisikorik ez egiteak eragiten dute, nagusiki, gizentasuna.

Aknearekin gora eta behera. Azterketarik berrienak ondorioztatzen du ezin dela erabat frogatu txokolateak agerrarazten dituela pikorrak eta zaldarrak. Lan horretan esaten da sebo gehiegi ekoizteak sortzen duela aknea, eta faktore hormonalek ere badutela zerikusia, ez soilik dietetikoek.

Ez du sortzen mendekotasunik, baina hobetu egin ditzake gogo-aldarteak. Esaten da txokolatea bizigarria izan daitekeela, lasaigarria, afrodisiakoa eta depresioaren aurkakoa ere bai. Gogo-aldarteei eragiten omen die, askotan aipatzen da hori, baina ikerketa gutxi berresten dute lotura hori.

Jainko-Jainkosen oparia

Ameriketako biztanleek aspalditik ezagutzen zuten kakaoa. Txokolate hitza, xoco ('mikatza') eta atl ('ura') hitzak elkartuta sortu zuten. Europarrek 1502. urtean izan zuten kakaoaren berri, aztekek Kristobal Koloni hazi batzuk eman zizkiotenean. Ameriketako indiarrek jainko-jainkosen oparizat zeukaten. Europako lehen txokolatea Zaragozan hasi ziren egiten, XVII. mendean. XIX. mende arte, luxuzko produktua zen txokolatea, baina Industria Iraultza gertatu zenean, demokratizatu egin zen, eta jende gehiagoren esku jarri. Txokolate esneduna Suitzan egin zuten lehen aldiz, 1875. urtean.

IZEN-ABIZENAK:	
DATA:	

1. Aukera ezazu testu bakoitzaren gaia. Osatu taula X bat jarritz dagokion laukian.

	Oñatin	Kakaotik txokolatera	Mitoak eta egiak	Jainko-jainkosen opari
Txokolatearen historia				
Txokolatearen interpretazio zentroa				
Txokolatearen ondorio fisiko eta psikikoak				
Txokolatea lortzeko prozesua				

2. Zein da testu guztiek komunean duten gaia?

3. Zer da Klax?

4. Zergatik egin behar dute txokolatearen interpretazio zentro berria?

5. Nori zuzendua egongo da txokolatearen interpretazio zentro berria? Aukeratu erantzun zuzena.

a	Ikastetxeei
b	Edonori
c	Ikastetxeei eta turistei
d	Herritarrei

6. Zein izango da txokolatearen interpretazio zentroa bukatu bezain laster Txokolateixaren jarduera nagusia?

7. Gaur egun bukatuta egongo al da txokolatearen interpretazio zentro berria?

- | | |
|---|---|
| a | Bai, testuan hala esaten duelako. |
| b | Ez, 2020an bukatzea aurreikusten delako. |
| c | Ez, lehenengo gaur egun dagoena itxi behar delako. |
| d | Bai, berri hau atera zenetik bukatzeko denbora izan dutelako. |

8. Zein testu mota da txokolatearen interpretazio zentroari buruz hitz egiten duen testua?

- | | |
|---|-------------------|
| a | Albiste |
| b | Ipuina |
| c | Elkarriketa |
| d | Instrukzio testua |

9. Non kokatuko da txokolatearen interpretazio zentro berria? Aukeratu erantzun zuzenak.

- | | |
|---|--|
| a | Eguno Txokolateixaren aurrean. |
| b | Eguno Txokolateixaren ondoan. |
| c | <i>Chocolates Orbea</i> fabrian. |
| d | Lehen <i>Chocolates Orbea</i> fabrika egon zen lekuan. |

10. Testuan, lehen orrialdean azkeneko paragrafoan, zer adierazten dute kakotxek? Zergatik daude kakotx artean esaldi horiek?

- | | |
|---|--|
| a | Kakotxek ez dute inongo esanahi berezirik. |
| b | Esaten dena oso garrantzitsua delako. |
| c | Pertsona batek esaten dituen hitzak adierazteko modu bat delako. |
| d | Idazleak gustuko duelako noizbehinka kakotxak jartzea. |

11. Zer dute komunean 1. eta 2. testuek?

- | | |
|---|--|
| a | Ezer ere ez, bi testu desberdin dira. |
| b | Interpretazio zentroan landuko den gaietako bat kakaotik txokolatera da. |
| c | Txokolatea non egiten den aipatzen dute biek. |
| d | Gaur egungo periodistei bai historia zein txokolatea gustatzen zaielako. |

12. 1. eta 2. testuek diotenaren arabera hauetako zein irizpide erabil daitezke txokolateak sailkatzeko?

- | | | | |
|--------------------------|----------|--------------------------|------------------|
| <input type="checkbox"/> | Kolorea. | <input type="checkbox"/> | Gardentasuna. |
| <input type="checkbox"/> | Pisua. | <input type="checkbox"/> | Osagaiak. |
| <input type="checkbox"/> | Forma. | <input type="checkbox"/> | Lurrunkortasuna. |

13. Nola egiten da txokolatea? Ordena itzazu pausuak.

- | | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Azido lurrunkorrak eta ura lurruntzeko astindu. |
| <input type="checkbox"/> | Kakao oreka sortu. |
| <input type="checkbox"/> | Xehe-xehe ehotu. |
| <input type="checkbox"/> | Gainerako osagaiak erantsi. |
| <input type="checkbox"/> | Moldeetan sartu. |
| <input type="checkbox"/> | Hozten utzi. |

14. Adieraz ezazu ondoko enuntziatuak egia (E) ala gezurra (G) diren.

- | | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Egunero Txokolate pixka bat janez gero gizendu egingo zara. |
| <input type="checkbox"/> | Erabat frogatua dago txokolateak pikorrak agerrarazten dituela. |
| <input type="checkbox"/> | Dietaz gain hormonek ere badute zer ikusia pikorrak agertzeko. |
| <input type="checkbox"/> | Ikerketek diote txokolateak gogo aldarteei eragiten diela. |

15. Zein izango litzateke txokolate hitzaren euskarazko itzulpena? Aukeratu.

a	Ur- Mikatza
b	Xoco- alt
c	Kakao -mikatza
d	Txoko- latea

16. Non egin zen Europako lehen txokolate esneduna?

17. Nola iritsi zen kakaoa Europara?

a	Aztekek ekarri zuten.
b	Kristobal Koloni Maya herriak eman zion.
c	Kristobal Kolonek ekarri zuen.
d	Kristobal Kolonek lapurtu zien aztekei eta ekarri zuen.

18. Azken hiru testuen ordena (kakaotik txokolatera, Mitoak eta egiak, Jainko-jainkosen oparia) aldatuz gero, aldatuko al litzateke hauen zentzua? Arrazoitu.