

# Szerezd be helyből, vagy válaszd a fair trade-t – Tanári oldal

---

## 2. feladat. A finomságom ára.

*Olvassuk fel az alábbi fair trade élelmiszerek ismertetőit a diákoknak:*

**Banán:** Egyike a legősibb gyümölcsöknek. Dél-Ázsiában őshonos, évszázadok alatt onnan terjedt szét. Egyszikű évelő növény, az egyik legnagyobb lágyszárú növény a világon. Levelei egymásra borulva 3–5 méter magas áltörzset formálnak. Bogyótermése van, számos egymáshoz préselt termés található egy banánrúdban. A banán különösen fontos Kelet-Afrikában, ahol az élelem 50%-át teszi ki. A világ ezen részén az éves fogyasztás több mint 400 kg/fő. Minden évben 100 milliárd banánt eszünk meg a Földön.

**Kakaó:** A kakaó 4–8 méteres fákra nő, trópusi éghajlaton. Az arasznyinál is nagyobb, sárgásbarnára száradó termésekben kemény, barna magok százai ülnek, ezeket hívják kakaóbabnak. A friss nedves termés megehető, a száraz kakaóbabból kakaóport és kakaóvaját állítanak elő. A kakaófa termését először a Közép-Amerikai maják használták: a megőrölt kakaóbabokat kukoricaliszttal, vízzel, esetleg mézzel keverve, vaníliával ízesítve, habos italként fogyasztották. A csokoládégyártáshoz a friss kakaóbabokat rövid ideig erjesztik, napon szárítják, megpörkölik, hántolják és magas hőmérsékleten (42°C) apróra őrlik. A kakaóbabból megolvadó zsírok miatt folyékony kakaófolyadékot (cocoa liquor) kapnak. A lehűlt és megszilárdult kakaófolyadék a kakaómassza. Csokoládé gyártásakor a kakaómasszához kakaóvaját adnak, és édesítik. Kakaópor kinyerésekor a masszából kipréselik a kakaóvaját, a maradékot pedig porállagúvá darálják.

**Tea:** A tea története négyezer évre nyúlik vissza. A legenda szerint Sen-Nung kínai császár fedezte fel a teakészítés receptjét: Utazása közben forralt vizébe a szél véletlenül belesodort egy tealevelet. A víz hamar megszíneződött, és illata lett a folyadéknak. Megkóstolta, és megkedvelte az ízét, és frissítő hatását. A tea nedves szubtrópusi éghajlaton nő. Örökzöld fa, mely 5–6 méterre is megnőne, de az ültetvényeken 1–1,5 méteresre visszametszik. A teacserje leveleit gyorsan dolgozzák fel: fekete teánál a fonnyasztott és megsodrott leveleket fermentálják, majd tüzeléssel szárítják; zöld teánál a fermentálás elmarad, így ennek magasabb antioxidáns tartalma van.

**Narancs:** A narancsfa a szerelem és házasság szimbóluma sok társadalomban. A narancs örökzöld, fehér virága van, termése C vitaminban gazdag. Eredetét tekintve Indiából és Kínából származik, de a mediterráneumban is kiválóan nő. A narancs a legtöbbit forgalmazott gyümölcs a világon. A legnagyobb narancslétermelő ország Brazília, ahonnan a narancslé sűrítmény formájában, hajókon érkezik Európába.

**Kávé:** A kávé kávécserjék szárán növekvő, fehér virágokból megérő, piros bogyójú gyümölcs. A kávécserje trópusi, egyenletes csapadékeloszlású éghajlaton, magasabb területeken, jó termőtalajon nő. A termést hozó kávécserje ágait sűrűn borítják a piros kávébogyók. A kézzel leszedett kávészemeket napos helyeken egy hónapig szárítják, majd géppel lehántolják a termeshúst a kávébabokról. További tisztítás és válogatás után szállítják, majd utolsó fázisként pörkölik.