Kakaové boby nepražené celé neloupané Peru 500g

Nepražené kakaové boby obsahují látky ovlivňující psychickou pohodu a výkonnost organismu. Obsahuje řadu vitamínů a minerálů, např. hořčík, železo, zinek, atd. Ve své domovině je nazýván pokrmem bohů.

Cena bez DPH: 179,00 Kč
Prodejní cena se slevou
CENA (S DPH): 179,00 Kč
Sleva

Ask a question about this product
VýrobceWorld Herbs

Nepražené kakaové boby obsahují látky přímo ovlivňující psychickou pohodu a výkonnost organismu. Díky působení kanabinoidu anandaminu, esenciální aminokyseliny tryptofanu, fenylalaninu a theobrominu dochází k vyplavení několika hormonů mj. serotoninu, jenž mají jako komplex za následek – pocit uvolnění, štěstí, klesnutí hladiny stresových hormonů a zároveň mírnou stimulaci, podněcující k další tvořivosti. Kakaové boby se v tomto stávají skvělým antistresorem a adaptogenem. Pocit uvolnění a mírná stimulace se dostaví již velmi brzy po požití kakaových bobů – řádově do několika desítek minut. Dojde k rozjasnění očí, mysli a ke zvýšení chuti do práce. Kakaové boby se tímto stávají skvělým pomocníkem při studiu, či psychicky a fyzicky náročných zaměstnáních a úkonech.
Tyto celé kakaové boby neloupané pocházejí z Peru, domoviny kakaovníku, který se až v 16. století začal pěstovat i na jiných místech planety. V Zadní Indii, na Filipínách, v Africe. V Peru je tradiční zpracování kakaa hlubokou fermentací. Díky hlubší fermentaci se kakaové boby z Peru zbavují hořkosti, ovšem zároveň s tímto i určité části své čokoládovitosti. Naopak více je cítit určitá ovocitost. Pozitivní účinky kakaa zůstávají. Obal neloupaného bobu je tvořen slabou slupkou, kterou je potřeba před užitím sloupnout. Jde to velmi lehce, slupka je podobná papíru.
V naší nabídce máme několik druhů kakaa, je jen na vás, který si vyberete.

Kakao v době, kdy Evropa ještě neměla ani šánunk o nějaké Americe, bylo velmi důležitou komoditou pro Aztéky, kteří v Jižní Americe vládli. Španělské kroniky dobývání Mexika Hernánem Cortézem udávají, že na slavnostní tabuli Montezumy II., vládce Aztéků, nebylo jiných nápojů než čokolády, podávané ve zlatých pohárech se zlatou lžičkou. Indiáni kakao dochucovali vanilkou a kořením, podávaná čokoláda byla našlehána do lahodné pěny, která se rozpouštěla v ústech. Každý den tak bylo připraveno alespoň 50 šálků čokolády pro krále a dalších 2000 pro šlechtice jeho dvora. Španělé pak čokoládu přivezli do Evropy, kde se již v 16. století stala oblíbeným nápojem. Rozšířili pěstování kakaa i do jiných oblastí světa. Kakaové boby pronikly i do alchymie pod názvem černé zrno.

Do Evropy čokoládu přivezli Španělé a ta se rychle (již v 16. století) stala velmi oblíbeným nápojem. Španělé také dovezli kakaovníky do oblasti Zadní Indie a Španělské východní Indie (především na Filipíny). Kakaové boby pronikly dokonce i do alchymie, kde se staly známými pod jménem černé zrno. Kakaovník byl systematicky pojmenován až v 18. století švédským přírodovědcem Carlem Linné, který jej nazval Theobroma cacao neboli „potrava bohů“.

Z oloupaných slupek se připravuje tradiční povzbuzující nápoj, zalitím vařící vodou.

Kakaové boby jsou výchozí surovinou pro výrobu čokolády, ale v syrovém stavu jsou mnohem zdravější s nezanedbatelným účinkem na lidské zdraví. Kakao obsahuje širokou škálu vitamínů, minerálů, antioxidantů. Kakaové boby obsahují přes 300 různých látek, včetně takových jako anandamid, arginin, dopamin, tryptofan, theobromin. Užívání čistého kakaa doplňuje hladinu hořčíku v organismu a zabraňuje jeho předčasnému stárnutí. Moderní studie uveřejňují jeden z nejvyšších obsahů antioxidantů v potravinách vůbec. Ovšem zde si musíme dát pozor, kakaový prášek, který již prošel procesem pražení, obsahuje antioxidantů až 20x méně.

Máte rádi čokoládu a cítíte se po ní dobře? Počkejte až okusíte kakaové boby! Kakaové boby obsahují několikanásobně více energizujících látek, které se při přípravě čokolády ztrácí. Chuť surového nepraženého kakaa je tou nejčokoládovější. Při prvním ochutnání budete cítit silnou výraznou čokoládovitost beze stop sladkosti. Mají skus jako oříšky, neškodí zubům a v menší míře jsou vhodné i pro děti. Na kakaové boby si člověk zvyká postupně během jednoho 50g balení. Mnohým lidem schází enormní sladkost čokolády, ale po konzumavi sáčku, po ochutnání všech pozitivních účinků, se již žádná čokoláda nebude zdát dost čokoládová.