

Materiał dla nauczyciela

Filipiny

Filipiny to państwo wyspiarskie położone w Azji Południowo-Wschodniej nad Morzem Południowochińskim i Oceanem Spokojnym. Składa się z 11 dużych wysp i 7 096 mniejszych wysepek, ułożonych w kształcie trójkąta o wierzchołku skierowanym ku północy. Po stronie wschodniej, wzdłuż wybrzeży wysp, ciągnie się Rów Filipiński o głębokości 10540 m, jeden z najgłębszych rowów oceanicznych świata. Powierzchnia kraju wynosi 300 000 km². Stolicą Filipin jest Manila.

Archipelag wysp filipińskich leży na szelfie, który miejscami jest bardzo płytki. Znajduje się w obrębie nieustabilizowanej strefy brzeżnej Pacyfiku, nawiedzanej trzęsieniami ziemi. Największymi wyspami archipelagu są: Luzon, Mindanao, Samar, Cebu, Panay, Palawan i Mindoro. W rzeźbie powierzchni dużych wysp dominują góry ciągnące się z północy na południe. Najwyższy szczyt Apo (2 594 m n.p.m.) leży na wyspie Mindanao. Na wyspach znajduje się 14 czynnych i bardzo aktywnych wulkanów. Wzdłuż wybrzeży występują rafy koralowe, a płytkie zatoki i płaskie odcinki wybrzeża porasta roślinność namorzynowa. Klimat wysp filipińskich jest monsunowy, wilgotny i gorący. Rzeki są krótkie i na dużych wyspach tworzą dość gęstą sieć.

Wyspy filipińskie zamieszkiwane były przez ludność, która od VII w. p.n.e. przybywała tu z Indochin, południowych Chin oraz wysp Archipelagu Malajskiego. W 1521 roku odkrył je Ferdynand Magellan. W 1542 roku rozpoczęła się hiszpańska kolonizacja regionu i wówczas przyjęto nazwę Filipiny, od imienia króla Filipa II. Hiszpańskie panowanie na wyspach trwało ponad 330 lat. W 1898 roku Filipiny znalazły się pod rządami Stanów Zjednoczonych i dopiero w 1946 stały się niezależną republiką.

Walorami turystycznymi Filipin są piękne plaże, malownicze krajobrazy górskie, wulkany oraz różnorodność kulturowa i etniczna ludności.

(Opracowano na podstawie Wikipedii)

Historia cukru trzcinowego

Pierwszymi ludźmi, którzy odkryli słodczy soku z trzciny cukrowej, byli mieszkańcy Nowej Gwinei. Uznaje się, że ich **pierwsze plantacje** mogły powstać **około roku 8000 p.n.e.** Następnie trzcina cukrowa zawędrowała do Polinezji, na Filipiny oraz kontynent azjatycki – do Chin, Indochin i Indii. Produkcję cukru jako artykułu spożywczego rozpoczęto po raz pierwszy w Indiach około 3000 p.n.e. Około 1000 r. p.n.e. w Chinach, kandyzowana trzcina cukrowa była uznawana nie tylko za specjał wzmacniający organizm, ale także produkt usprawniający męski wigor. Z kolei hinduskie dokumenty z tamtych czasów wspominają o kulinarnych walorach cukru trzcinowego, za pomocą którego wzbogacano smak i aromat mleka, budyniu czy mąki.

W tym samym okresie na kontynencie europejskim jedynym znanym środkiem słodzącym pozostawał miód. Sytuacja zmieniła się po podboju Indii przez Aleksandra Macedońskiego, czyli około roku 327 p.n.e. Pierwszym państwem europejskim, w którym skosztowano cukier trzcinowy, był starożytny Rzym. Ponieważ cukier trzcinowy był niezmiernie drogi, początkowo używano go wyłącznie w celach leczniczych i sprowadzano w niewielkich ilościach. Z czasem jednak zyskiwał sobie nowych zwolenników i stawał się coraz popularniejszy, nie tylko jako lekarstwo, ale również jako środek słodzący i przyprawa. Systematycznie zaczęto udoskonalać uprawę trzciny cukrowej, zwiększając tym samym jej wydajność oraz podnosząc jakość otrzymywanego cukru.

W uprawie trzciny cukrowej przodowali Persowie, którzy wiedzę na ten temat przejęli od Hindusów. Popularyzację cukru trzcinowego zawdzięczamy jednak Arabom, którzy od VII w. rozprowadzali go systematycznie po całym Bliskim Wschodzie. To wówczas powstały plantacje w Syrii, Palestynie, Egipcie, Hiszpanii, na Cyprze, Krecie i na Sycylii. Wtedy także pojawiła się, znana dziś, arabska nazwa cukru – sukkar.

W okresie **średniowiecza** na Bliskim Wschodzie cukier trzcinowy był już popularnym środkiem słodzącym, używanym nie tylko przez elity społeczeństwa, ale także przez klasy średnie. W Europie królował miód i w dalszym ciągu cukier trzcinowy był postrzegany jako ekskluzywny specjał

spożywany wyłącznie przez najbogatszych. Z czasem największym ośrodkiem handlu cukrem trzcinowym stała się Wenecja.

W okresie **renesansu** spożycie cukru w Europie nadal było niewielkie i wynosiło ok. 1 łyżki na głowę w skali roku. Do Anglii zaczęto sprowadzać go od 1319 roku, a ówczesna cena, w przeliczeniu na dzisiejszą wartość dolara, wynosiła około 100\$ za 1 kilogram. W 1374 roku smak cukru trzcinowego poznali Duńczycy, a w 1390 r. Szwedzi.

Prekursorem uprawy trzciny cukrowej na kontynencie amerykańskim był Krzysztof Kolumb, który w 1493 roku zabrał w swoją kolejną podróż kilka sadzonek. Przy produkcji trzciny cukrowej stosowano system pracy niewolniczej. Wśród pracowników dominowali głównie dłużnicy, którzy nie mogli się wyptacić, skazańcy i Żydzi, którzy nie chcieli nawrócić się na chrześcijaństwo. Pierwsza wysyłka cukru trzcinowego z Karaibów do Europy wyruszyła w 1516 roku. Głównymi centrami produkcji stały się Barbados, Jamajka i Kuba, a później także Brazylia. Wszędzie tam wykorzystywano do pracy na plantacjach niewolników pochodzących z Afryki i częściowo pracowników najemnych. W roku 1800 całkowita produkcja cukru na świecie wynosiła 250 000 ton.

Pod koniec XIX w. cukier trzcinowy zaczął tracić swą pozycję na rzecz cukru buraczanego, aby w roku 1880 zająć drugie miejsce – wówczas produkcja cukru buraczanego po raz pierwszy przekroczyła światową produkcję cukru trzcinowego. W 1900 r. produkcja roczna cukru osiągnęła 11 milionów ton, z czego cukier buraczany stanowił 50%.

Produkcja

W chwili obecnej największymi producentami cukru trzcinowego są Brazylia, Indie, Chiny, Tajlandia i Australia. Trzcina cukrowa zbierana jest w czasie pory suchej, gdy osiąga 2-4 metry wysokości. Zbioru dokonuje się ręcznie lub mechanicznie.

W pierwszej kolejności usuwane są liście z górnej części łodygi. Roślinę ścina się tuż przy ziemi. Aby wydobyć słodki sok, łodygi ugniata się za pomocą walców. Sok podlega oczyszczeniu, a następnie zagęszczeniu do postaci syropu, który po odparowaniu odpowiedniej ilości wody, zamienia się częściowo w kryształki cukru. Powstała mieszanina



poddawana jest procesowi wirowania, który oddziela kryształki od syropu. Kryształki osusza się przy pomocy gorącego, suchego powietrza. Pozostały syrop, zawierający jeszcze cukier, podlega kolejnej krystalizacji, aż do wysycenia jak największej liczby kryształków.

Przy produkcji ciemnego cukru pomija się proces rafinacji. Cechą charakterystyczną cukru brązowego jest obecność melasy. Od jej ilości uzależniony jest kolor, aromat oraz smak cukru. Im więcej melasy w cukrze, tym ciemniejszy kolor, intensywniejszy aromat i smak.

Zastosowanie cukru trzcinowego

Cukier trzcinowy to produkt o wszechstronnych zastosowaniach. Przede wszystkim stosuje się go do słodzenia napojów, takich jak kawa i herbata, co podkreśla ich smak i aromat. Jest wykorzystywany do przygotowywania deserów i ciast. Aromat cukru trzcinowego świetnie współgra z zapachem czekolady, wanilii i cynamonu. Wyrobom ciastkarskim nadaje charakterystyczny karmelowy smak i brązowy kolor. Cukier trzcinowy jest świetnym dodatkiem do lodów. Poprawia ich konsystencję – lody stają się delikatne i lepkie. Dodany do skondensowanego mleka podkreśla jego karmelowy smak i kolor.

Cukier trzcinowy stosowany jest również jako przyprawa. Wzmacnia smak i zapach takich potraw, jak: peklowane mięso, dresingi do sałatek, ciemne sosy do mięs, drobiu i pikantnych zup. Cukier trzcinowy doskonale podkreśla smak domowych dżemów i likierów. Często stosowany jest do dekoracji wykwintnych deserów.

Co ciekawe, zastosowanie cukru trzcinowego wykracza daleko poza kulinarne smakołyki. Stosowany jest także w przemyśle farmaceutycznym, jako środek maskujący goryczkę leków oraz w kosmetologii, jako środek do pielęgnacji ciała.

Trzcina cukrowa może być wykorzystywana w przemyśle papierniczym i budowlanym.

(Opracowano na podstawie Wikipedii)