

Theobroma cacao (Kakaovník pravý)

synonyma: Cacao minar, Cacao minus, Cacao sativa, Cacao theobroma, T. f. leiocarpum, T. subsp. leiocarpum, T. subsp. pentagona, T. subsp. sativa, T. var. leiocarpum, Theobroma integerrima, Theobroma kalagua, Theobroma leiocarpum, Theobroma pentagonum, Theobroma saltzmanniana, Theobroma sapidum, Theobroma sativa, Theobroma sativa var. leucosperma, Theobroma sativa var. melanosperma, Theobroma sativum

čeleď: Sterculiaceae

oblasti: Brazílie, Ghana, Portoriko

Pochází z brazilských pralesů Jižní Ameriky, ale největším producentem je Ghana. Patří mezi stálezelené stromy. Dorůstá výšky 6 - 10 (i 15)m při průměru kmene až 30cm. Větve jsou v mládí ochlupené. Kůra je u mladších rostlin bělošedá, později se barví do hněda. Vlastní dřevo je žlutočervené. Listy jsou střídavé, eliptické až kopinaté či obvejčité, špičaté, tmavě zelené (v mládí červené či hnědofialové), dlouhé do 30 (i 40)cm, široké až 13cm, báze kulatá až tupá, žilnatinu tvoří 10 - 14 párů žilek a řapíky jsou dlouhé 1 - 2cm. Bílé vonné květy vyrůstají přímo z kmene nebo velkých větvích (je to nutné, protože plody jsou na větve příliš těžké (mají 10 - 30cm délku a průměr 5 - 10cm ve tvaru rugbyového míče) po 1 či více ks, mají 1 - 2,5cm stopku, růžový kalich délky 0,6 - 1cm, koruna je bílá, nažloutlá nebo narůžovělá a má 5 korunních lístků délky 2,5 - 3mm. Plodem je eliptická bobule délky 30cm v barvě žluté až hnědočervené či tmavě červenofialové, skládá se z 5ti svyslých řad semen délky 2,5cm, šířky 1,8cm, kterým se říká kakaový bob a tloušťka slupky je i 2cm. Nám známé kakao se získává fermentací bobů, navíc vzniká tuk (kakaové máslo), které se využívá v kosmetice a farmacii.

Vyhovuje mu vlhké tropické prostředí, rašelinný substrát a v zimě by teplota neměla klesnout pod 20°C. Začíná kvést již 4. rokem od výsevu.

<https://www.rostliny.net/>