

Ik (Lennard) hield op 28 april 2005 in klas 5b van de Nic. Beetsschool in Heemstede mijn spreekbeurt over chocola. 500 jaar geleden dronken Azteken al een soort chocolademelk. Ze noemden hun drank Cocolatl. De spaanse ontdekkingsreiziger Cortez nam het recept mee naar Spanje, daar bedachten ze dat het nog lekkerder zou smaken als er honing en suiker aan zou worden toegevoegd. Vanaf toen leek de chocola al erg op de chocola die we nu kennen. Al duurde het toen nog 300 jaar voordat de eerste chocoladereep zoals wij die nu kennen in een Zwitserse fabriek werd gemaakt. Chocola wordt gemaakt van cacaobonen die in peulen aan de cacaoboom groeien. In iedere peul zitten tussen de 20 en 40 bonen. Laat tekening zien. De cacaobomen groeien in een warm klimaat bijvoorbeeld in Afrika en Zuid-Amerika. Na het plukken worden de bonen gedroogd in de zon, hierna kunnen ze worden vervoerd naar bijvoorbeeld Nederland. Als de cacaobonen in de fabriek aankomen worden ze eerst schoongemaakt. Hierna worden de bonen gebrand in draaiende trommels, dit gebeurt bij een temperatuur van ongeveer 130-140 graden. De boon wordt hierdoor donkerder en krijgt een goede smaak. De volgende stap is het breken van de boon, want alleen de kern die ze ook wel nib noemen hebben ze nodig. Deel bonen uit en laat ze breken en de kern zoeken. Deze kernen worden gemalen, waardoor er een vloeibare cacaomassa ontstaat. Dit wordt nu geperst totdat al het vet er uit is. Het vet wordt cacaoboter genoemd, en wat overblijft is cacaopoeder. Van cacaomassa alleen kan er geen chocola worden gemaakt. Er moet nog extra cacaoboter en suiker aan worden toegevoegd. Dit mengsel gaat twee tot drie dagen door een soort wals waardoor het fijn en vloeibaar wordt. Hierna wordt het in vormen gegoten, maar eerst kunnen ze er nog dingen aan toevoegen. Bijvoorbeeld melkpoeder, noten, rozijnen of dat soort dingen. Als het in vormen gegoten is wordt het via een trilbaan naar de koeling gebracht. Het trillen zorgt ervoor dat alle luchtbelletjes er uit gaan. Als het is afgekoeld is de chocola klaar. Er zijn verschillende soorten chocola. Witte, melk en puur. De smaak wordt bepaald door de hoeveelheid cacaopoeder er aan wordt toegevoegd. Witte chocola bestaat uit cacaoboter, melkpoeder en suiker. Er zit dus geen cacao in. Melkchocola wordt gemaakt van cacaoboter, melkpoeder, suiker en wat cacaopoeder. Pure chocola wordt gemaakt van cacaoboter, suiker en cacaopoeder. Hoe donkerder de kleur van de chocola hoe meer cacaopoeder er door zit. Het cacaopoeder bepaald de smaak. Bij chocolaterie van Dam maken ze van al die soorten chocola heerlijke dingen, bonbons bijvoorbeeld. Ze maken die door met de hand warme chocola in vormpjes te spuiten en te vullen, waarna ze in een grote koeling afkoelen. Hierna kunnen ze worden verkocht. Het maken van bonbons duurt ongeveer 40 minuten. Van cacaobonen kun je dus van alles maken. Hagelslag, chocopasta, labellostift voor je lippen, cacaopoeder om chocolademelk van te maken enzovoort. Hier zie je wat producten waar iets uit de cacaoboon in is verwerkt. Lennard Groenendijk, 8 jaar.