

Chocolade

Toen Columbus in 1492 Amerika ontdekte, was hij eigenlijk op zoek naar handelswaar. Hij stuitte hier o.a. op tomaten, aardappels en chocola!

Chocolade als betaalmiddel

Hij dronk als eerste Europeaan chocolademelk bij zijn bezoek aan de koning van de Azteken. De Azteken dronken niet alleen chocola maar gebruikten de cacaobonen ook als betaalmiddel. Er werd ook mee gefraudeerd, de bonen werden dan stiekem opengemaakt en gevuld met klei.

Het geheim van de Spaanse koning

Bij zijn terugkomst in Europa, bood hij de Spaanse koning de chocoladedrank aan. Hij vond de drank eerst nogal bitter, maar opgewarmd en met wat suiker en vanille erbij vond hij het erg lekker. De koninklijke familie wist het recept 100 jaar lang geheim te houden. Pas in 1606 wist een Italiaanse kok het recept naar Italië te smokkelen.

De cacaoboom

De vruchten van cacaobomen worden op een speciale wijze geoogst. Ze kunnen niet geplukt worden omdat je niet in een cacaoboom kan klimmen, daarvoor zijn de takken te breekbaar. Na rijping worden de vruchten met lange messen losgesneden. In elke vrucht zitten 30 tot 50 cacaobonen. De vruchten worden opengesneden en daarna worden de bonen met schillen en vruchtvlees, te drogen gelegd. Na zes dagen worden de bonen uit het vruchtvlees gehaald, in jute zakken gestopt en naar chocoladefabrieken over de hele wereld gestuurd.

Van cacao tot chocolade

In de chocoladefabriek worden de bonen op een hoge temperatuur geroosterd. Daarna worden de doppen afgevoerd en blijft de cacao over. Van de cacao kunnen twee soorten chocola worden vervaardigd. De eerste soort is goedkoop en tamelijk zoet. Die wordt in een paar uur geperst waarna een klein beetje cacao wordt vermengd met plantaardig vet, smaakstof en een heleboel suiker. De

de handelswaar: de goederen om te verkopen en winst te maken

stuiten op: onbedoeld tegenkomen

de fraude: het bedrog

smokkelen: in het geheim naar een ander land vervoeren



De vruchten in een cacaoboom

afvoeren: weghalen

vervaardigen: maken, laten ontstaan

tamelijk: in redelijk grote mate, behoorlijk

Groep: 6

Chocola, week 46, 2021

Bronnen: Water bevriest bij nul graden, het nationaal spreekbeurtenboek. Peter Smit.

<https://www.gezondleven.be/themas/voeding/voedingsdriehoek/overige-producten/is-donkere-chocolade-gezond>

tweede soort is de echte chocolade. Die wordt een week lang bij een relatief lage temperatuur geperst en gemalen. Dit komt ten goede aan de smaak. Als de chocolade klaar is, wordt cacaoboter toegevoegd en een beetje suiker en vanille. Dit proces maakt het kostbaar.

Als je een Mars of een Snickers eet, dan eet je suikerchocolade. Een Mars die helemaal van echte chocolade gemaakt zou zijn, zou vijf keer zoveel kosten!

Echt of niet echt?

Goede chocolade kun je kopen in chocolaterieën. De bekendste merken zijn van Houten, Lindt en Suchard. Volgens de wet moet er in echte chocola minstens 32 procent cacao zitten. Hoe hoger het percentage hoe beter de kwaliteit. Het percentage is terug te vinden in de kleine lettertjes op de verpakking.

Gevaarlijk of juist gezond?

Er zijn aanwijzingen dat een matig gebruik van cacao poeder of donkere chocolade goed is voor je gezondheid door het hoge gehalte aan flavanolen. Dat zijn stoffen die een positief effect hebben op de bloedvaten.

Hoe hoger het percentage cacao in de chocolade (dus: hoe donkerder of puurder de chocolade), hoe meer flavanolen het bevat. Tijdens het productieproces van chocolade gaat een groot deel van de flavanolen verloren. Hierdoor heb je absoluut geen idee hoeveel flavanolen de chocolade die je koopt uiteindelijk bevat.

het proces: de manier waarop iets zich ontwikkelt (hoe het langzaam groeit of verandert)

het effect: het gevolg

bevatten: het in zich hebben, inhouden



Met Sinterklaas wordt er veel chocolade gegeten

Groep: 6

Chocola, week 46, 2021

Bronnen: Water bevriest bij nul graden, het nationaal spreekbeurtenboek. Peter Smit.

<https://www.gezondleven.be/themas/voeding/voedingsdriehoek/overige-producten/is-donkere-chocolade-gezond>

Chocolade

Cum Columbus Americam anno 1492 detexit, mercaturam actu quaesivit.
Hic venit per tomatoes, potatoes et scelerisque!

Scelerisque ut pretium

Is primus Europaeus lactis socialem bibit cum regem Aztecorum visitavit.
Azteci non solum scelerisque biberunt, sed etiam fabam cocam cum monetis utebantur.
Fraus etiam committitur, fabae tunc latenter apertae et argillae impletae.

Secretum Regis Hispani

In Europam redux, regi Hispanico potionem potionem obtulit.
Potionem acerbiorem primo invenit, sed eam valde probavit cum calefactus est et cum saccharo et
vanilla. Regia familia per 100 annos secretum servavit.
Non ante annum 1606 Italicus coquus ad Italiam recipendam allocandam curavit.

Cocos arbor

Fructus arborum Cocos peculiari modo colligantur. Colligi non possunt, quia arborem Cocos scandere
non potes, rami illi nimis fragiles sunt. Post maturescentia poma cultellis longis scinduntur. Quilibet
fructus continet 30 ad 50 fabam cocos. Fructus secantur et tunc faba cum pellibus et pulpa siccanda
relinquuntur. Post sex dies, faba e pulpa extrahuntur, in iutis saccis posita et ad officinas scelerisque
circa mundum mittuntur.

Groep: 6

Chocola, week 46, 2021

Bronnen: Water bevriest bij nul graden, het nationaal spreekbeurtenboek. Peter Smit.

<https://www.gezondleven.be/themas/voeding/voedingsdriehoek/overige-producten/is-donkere-chocolade-gezond>

Groep: 6

Chocola, week 46, 2021

Bronnen: Water bevriest bij nul graden, het nationaal spreekbeurtenboek. Peter Smit.

<https://www.gezondleven.be/themas/voeding/voedingsdriehoek/overige-producten/is-donkere-chocolade-gezond>

Groep: 6

Chocola, week 46, 2021

Bronnen: Water bevriest bij nul graden, het nationaal spreekbeurtenboek. Peter Smit.

<https://www.gezondleven.be/themas/voeding/voedingsdriehoek/overige-producten/is-donkere-chocolade-gezond>

Groep: 6

Chocola, week 46, 2021

Bronnen: Water bevriest bij nul graden, het nationaal spreekbeurtenboek. Peter Smit.

<https://www.gezondleven.be/themas/voeding/voedingsdriehoek/overige-producten/is-donkere-chocolade-gezond>

Groep: 6

Chocola, week 46, 2021

Bronnen: Water bevriest bij nul graden, het nationaal spreekbeurtenboek. Peter Smit.

<https://www.gezondleven.be/themas/voeding/voedingsdriehoek/overige-producten/is-donkere-chocolade-gezond>