

# Spreekbeurt Nederlands Chocola



Spreekbeurt door een scholier

826 woorden

14 maart 2005

★ 6,6

264 keer beoordeeld

Vak

Nederlands

## GESCHIEDENIS VAN DE CHOCOLADE

Chocola wordt gemaakt van cacao. Cacao komt oorspronkelijk uit een groot gebied vanaf Mexico tot aan het noorden van Zuid-Amerika. De volken daar gebruikten cacao al heel lang. Nog voordat Columbus in 1500 Amerika ontdekte.

In 1528 kwam de Spanjaard Hernando Cortez terug van een veroveringstocht in Mexico. Hij nam toen veel cacao's mee. In Mexico gebruikten ze deze cacao's al lange tijd om een drank te maken met toevoeging van water. Zij noemden deze drank Xocolatl, dit was niet zoals we nu de chocolademelk kennen, zoet maar heel bitter. Later werd de cacao door de Spanjaarden chocolade genoemd. Niet alleen werd van de cacao een drank gemaakt, ook werd hij als munt gebruikt.

De Spanjaarden die in Amerika woonden kenden ook suiker, zij gebruikte dat na een tijdje ook bij het maken van de cacao-drink, om het lekkerder te maken zo was het niet meer heel bitter. De dingen die de Spanjaarden van de chocolade maakten in Amerika werden verscheept naar het moederland, in dit geval Spanje.

De Spaanse kolonisten wilden de bereiding van chocola geheim houden. Na een tijdje werd het toch bekend in andere landen.

In 1615 werd de cacao-drink ingevoerd als drank bij officiële bezoeken aan het Franse hof. Als bezuinigingsmaatregel werd het gebruik van cacao-drink door de koning later afgeschaft. De cacao-drink was in die tijd een drank voor de rijke mensen. De cacao's waren duur en het bereiden van de drank ook. Pas tegen het einde van de 18e eeuw, begin 19e eeuw was de prijsdaling van zo dat ook de gewone mensen cacao konden betalen. In het midden van de 17e eeuw ontstonden ook in Nederland, naast de herbergen waar bier en wijn werd geschonken, de koffie- en chocoladehuizen.

### Chocoladefabrieken

De eerste chocoladefabriek ontstond in 1728 in Engeland en rond 1760 kwamen er ook in Frankrijk en Duitsland chocoladefabrieken, Zwitserland pas in 1819.

De Nederlanders hebben als zeevaarders een zeer belangrijke rol in de cacao-handel gehad. Nog steeds is Amsterdam de belangrijkste wereldhaven voor cacao.

### Cacaoboom

Cacao's komen uit de vrucht van een boom, de cacaoboom. De cacaoboom groeit alleen in een tropisch regen klimaat, Daar is het namelijk zo'n 26 graden en er valt ook zo'n 1,5 tot 3 meter regen per jaar.

In Zuid-Afrika worden de bonen vooral geoogst door kleine arme boeren die een klein stukje grond hebben met bomen. Omdat de boeren zo arm zijn gaat het oogsten ook allemaal met de hand.

Een cacaoboom is een hele grote boom, op de bast ervan groeien de vruchten. Eerst zijn de vruchtjes klein en groen maar zodra ze wat rijper zijn worden ze knalgeel en veel groter. Dan zijn ze ook rijp genoeg om geoogst te worden.

Als de Vruchten geoogst zijn moeten de vruchten worden opengeslagen, om de bonen eruit te halen. In elke vrucht zitten zo'n 30 tot 40 bonen, daar kun je ongeveer 10 chocoladerepen van maken.

De vruchten zitten als ze uit de vrucht worden gehaald nog onder een wit vruchtvlees, daarom worden ze tussen hele grote bananen bladeren gelegd zodat het witte vruchtvlees gaat gisten en wegrotten, dat disten noemen ze vermiteren, en dat zorgt ervoor dat de bonen minder bitter worden en dat ze mooi bruin worden.

Als laatst worden ze nog gedroogd.

Dan pas kunnen ze verscheept worden naar Rotterdam en andere havensteden.

### **Van cacaobonen naar een chocoladereep**

In de fabriek worden eerst de bonen verhit zodat de schil van de bonen afgaat. De bonen worden hierna fijngemalen tot een grote cacaomassa. Uit deze massa word de cacaoboter geperst. Cacaoboter is een duur product het word ook veel gebruikt door andere fabrieken zoals make-up fabrieken. De rest van de cacaomassa is een bittere stinkende stof waarmee nog veel dingen moeten gebeuren. Na veel ingewikkelde behandelingen blijft er een pasta over. Daarbij wordt suiker, cacaoboter en voor melkchocolade melkpoeder toegevoegd.

dan pas is het echte vloeibare chocolade. Dit wordt verkocht aan fabrieken die van deze vloeibare chocolade heerlijke dingen gaan maken.

Witte chocolade is eigenlijk geen chocola maar een mengsel van cacaoboter, suiker en melkpoeder. Dit is handig voor mensen die allergisch zijn voor chocolade want die kunnen dit wel eten.

### **Producten van chocolade**

Van chocolade worden heel veel andere dingen gemaakt dan alleen maar repen. Zo worden er chocoladetoffees gemaakt, pindarotjes, bonbons, m&m's en nog heeeel veel andere dingen.

Een paar weetjes over chocola.

- Vroeger werd chocola als een medicijn gebruikt
- Chocola veroorzaakt geen puistjes zoals de meeste mensen denken.
- Uit onderzoek is gebleken dat chocolade gelukkig maakt
- snoepen van chocola gezond is.
- Chocolade is minder slecht voor je tanden dan bij snoep en toffees dit komt omdat chocola in je mond smelt en het korter in aanraking is met je tanden.
- Van chocola word je niet dikker
- Je leeft langer als je regelmatig chocola eet.