

Spreekbeurt Nederlands Chocolade



Spreekbeurt door een scholier
3295 woorden
12 maart 2008

★ 6,4

754 keer beoordeeld

Vak

Nederlands

Inleiding

Ik ben gek op chocolade. Bijna iedereen lust wel chocolade, een bonbon, een lekkere reep, een glas chocolademelk, chocoladetaart of een chocolade-ijsje. Misschien eet jij wel iedere dag een boterham met heerlijke hagelslag!

Ik wil jullie vertellen:

- waar chocolade nu eigenlijk vandaan komt.
- dat alle chocolade cacao als grondstof heeft. Of je nu een reep, een chocoladekoekje of hagelslag wilt maken, voor chocolade heb je cacao nodig. Toch is er een duidelijk verschil tussen de ene en de andere chocolade.
- cacao wordt gemaakt uit de bonen van de cacaoboom.
- chocolade bepaalde bijwerkingen heeft, maar nooit verslavend kan zijn.
- er beroemde films en boeken over chocolade bestaan.

1. De geschiedenis van chocolade

In Europa was cacao vroeger onbekend. Rond het jaar 1500 begonnen ontdekkingsreizigers de wereld te verkennen. Columbus ontdekte Amerika. Na hem voeren ook andere Spanjaarden naar die onbekende wereld. Eén van hen was Cortez, die met zijn troepen in 1521 in Mexico terecht kwam. Daar ontmoette hij het indianenvolk de Azteken. Zij gaven hem een drankje te drinken dat hij in Europa nog nooit geproefd had. Het was de cacaodrank. De indianen noemden het chocoladedrankje 'Cacau-atl'. Uit het woord Cacauatl is ons woord cacao ontstaan.

De koning van Spanje

Cortez vond het drankje een beetje bitter smaken maar wel lekker. Hij lette dus goed op hoe ze het klaarmaakten. De indianen maakten het drankje door cacaobonen te roosteren boven een vuurtje. Daarna maalden ze de bonen met de hand tot een dikke pap. Die pap verdunden ze met water. Voor de smaak roerden ze er maïsboter, peper en vanille door. Dat was het chocoladedrankje! De cacaobonen waren erg kostbaar in die tijd. Ze werden ook als geld gebruikt. Een konijn kostte 10 bonen en een slaaf was voor 100 cacaobonen te koop.

Cortez nam de cacaobonen mee voor de koning van Spanje en liet hem het nieuwe drankje proeven. De koning vond het drankje te bitter. Om het zoeter te maken gebruikte de kok toen suiker of honing in plaats van peper en dat was een groot succes! De koning vond het drankje zo lekker dat hij het recept geheim liet houden. Het duurde wel 100 jaar voordat andere Europese landen de lekkernij leerden kennen. Maar overal waar Spanje koloniën had, van Venezuela tot de Filippijnen, werden cacaoplantages aangelegd.

In het begin konden alleen de voorname en rijke mensen deze nieuwe drank drinken want het was erg duur. Zij dronken het in chocoladehuizen. Mensen ontmoetten elkaar daar om te praten en chocolade te drinken. Volgens de doktors kon de chocoladedrank ziektes voorkomen en genezen. Chocolade werd dus al een medicijn verkocht. Men geloofde zelfs dat men door

het drinken van chocolade langer zou leven!

Pas later werd de chocolademelk gemaakt van cacao met melk en soms werd de cacao zelfs gemengd met wijn of bier. Pas in de zeventiende eeuw werd chocolademelk in andere Europese landen gedronken. Frankrijk was het eerst land dat na Spanje in aanraking kwam met de drank en de grondstof cacao. Dit kwam doordat Anne van Oostenrijk trouwde met Lodewijk XIII (dertiede) van Frankrijk. Zij vertelde het recept van de chocolademelk aan het Franse hof.

In deze tijd gingen de Nederlanders ook handel gingen drijven over de hele wereld en brachten zij ook cacaobonen mee naar Nederland. Kort voor 1700 ontstonden de eerste chocoladefabriekjes in Nederland. Amsterdam werd één van de grootste werelddhavens voor cacao en dat is nu nog steeds zo.

In de chocoladefabriek moesten alle machines met de hand bediend worden. De molens om de bonen te malen werden aangedreven door sterke mensen of ezels. Later werden windmolens gebruikt om de maalmachines te laten draaien. Er waren minder mensen nodig voor het maken van cacao. Daardoor werd cacao goedkoper en konden ook de gewone mensen cacao betalen. Er werd steeds meer cacao gebruikt en er waren dus ook meer fabrieken nodig. Aan het begin van de 19e eeuw waren er wel 27 cacaofabrieken in Nederland.

2. De cacaoboorn

De cacaoboorn groeit in tropische landen waar het altijd warm is en de zon schijnt. Dat zijn vooral landen rond de evenaar. De cacaoboorn houdt van vocht en warmte maar kan niet tegen wind en de brandende zon. De cacaoboorn is een kwetsbare boom. Hij moet goed beschermd worden tegen ziektes en ongedierte. De eerste jaren wordt het boompje extra goed beschermd. De boompjes worden aan de voet van een grote boom geplaatst, bijvoorbeeld de bananenboom. Zo staat het boompje in de schaduw en heeft het geen last van de zon.

In de vrije natuur kan de cacaoboorn wel 15 meter hoog worden. Op de plantages worden de bomen gesnoeid. Ze blijven dan ongeveer 4 meter hoog. Dat is veel handiger bij het plukken van de vruchten.

Na 3 of 4 jaar krijgt de boom bloemen. De cacaoboorn bloeit het hele jaar door en krijgt kleine lichte, reukloze bloempjes. Aan een volwassen cacaoboorn, dat is na ongeveer vijf jaar, zitten wel 50.000 tot 100.000 bloemetjes. Die bloempjes worden de vruchten, maar van de vele bloemetjes worden er maar 20 tot 30 een vrucht. Die vruchten hangen met een korte steel direct aan de stam. De gele vruchten zijn ongeveer 20 centimeter lang. In de cacaovrucht bevindt zich de cacaoboorn. En daar gaat het uiteindelijk allemaal om! Elk land heeft zijn eigen cacaovruchten, die verschillend zijn in kleur en smaak.

3. De oogst van de cacaobonen

De vruchten hebben de vorm van een komkommer en worden twee keer per jaar geoogst. De vruchten worden voorzichtig opengesneden om de bonen, die een beetje paars van kleur zijn, niet te beschadigen. Met de hand worden de zaden eruit gehaald. In elke vrucht zitten zo'n 30 tot 40 bonen, daar kun je ongeveer 10 chocoladerepen van maken.

Ze worden op de grond gelegd en afgedekt met bananenbladeren of jute zakken. De vruchtjes zitten als ze uit de vrucht worden gehaald nog onder een wit vruchtvlees, daarom worden ze tussen hele grote bananen bladeren gelegd. In de daarop volgende dagen wordt het heel warm onder de bladeren. Door de hitte gaan de bonen gisten zodat het witte vruchtvlees gaat gisten en wegrotten, dat gisten noemen ze fermenteren en dat zorgt ervoor dat de bonen minder bitter worden en dat ze mooi bruin worden. De bonen zijn nu donkerbruin en krijgen een cacaosmaak. Het fermenteren duurt ongeveer 5 dagen. Daarna worden de bonen gedroogd in de zon. Dit is de beste en goedkoopste methode. Men gebruikt soms drooginstallaties, maar niets is beter gebleken dan de zonde. Goed fermenteren en drogen is heel belangrijk. Gaat er tijdens deze twee processen iets mis, dan kan dit later niet meer hersteld worden. Na het drogen worden de bonen verpakt in jute zakken (60 á 70 kilo). Ruim de helft van de wereldoogst komt uit West-Afrika. In Zuid-Amerika is Brazilië de grootste leverancier van cacao. In Azië wordt het kweken van cacao steeds belangrijker. Vanuit al deze gebieden wordt de cacao per schip naar Europa gebracht.

4. Soorten cacaobonen

De kwaliteit wordt bepaald door de verwerkte grondstoffen en door de wijze van bereiding. Voor een normale chocolade worden

de Forasterobonen ('buitenlands') gebruikt. En voor hele dure chocolade worden de Criollo-bonen ('inheems') gebruikt. De Criollo bonen zijn de Rolls Royce onder de bonen. Zij leveren ongeveer 10 tot 15 % van de wereldhandel. Deze bonen worden voornamelijk geteeld in Nicaragua, Guatemala, Mexico, Venezuela en Colombia. De geweldige smaak en geur van de Criollo staan hoog aangeschreven bij de chocolade fabrikanten over de hele wereld.

Deze soort wordt altijd in combinatie met andere soorten gebruikt, bijvoorbeeld de Forastero-bonen. Er komen veel meer bonen van deze boom af. Deze boon wordt vooral in Brazilië en Afrika geteeld. Deze boon levert 80% van de wereldproductie op, maar de smaak is bitterder en sterker. Daarom wordt hij vooral gemengd met andere bonen gebruikt. Natuurlijk zijn mensen de bonen ook gaan kruisen en krijg je b.v. de Trinitario, maar dat gaat te ver voor deze spreekbeurt.

5. Cacaoziekten

Net zoals de mens ziek kan worden kan een cacaoboem ook ziek worden. Drie ziektes kunnen bij de cacaoboem voorkomen:

- de Heksenbezem, een ziekte waarbij de wortels worden aangetast door een schimmel. Zonder wortels kan de cacaoboem geen water of voedsel opnemen, dus gaat hij dood. Deze ziekte komt voor in Zuid-Amerika en vooral in Brazilië.
- De Zwarte pod. Dit is een schimmel die de cacaovrucht aantast. Hierdoor verliest de vrucht al haar bonen.
- "Podborer". Dit is de ergste ziekte op dit moment. Een kevertje dringt zich al etend in de cacaovrucht. Dit beestje is te vergelijken met bijvoorbeeld het wormpje dat je wel eens in een appel kan tegenkomen. Dit probleem zie je vooral in Indonesië en Maleisië.

6. Hoe wordt chocolade gemaakt?

Als de cacao bonen in de fabriek aankomen worden ze schoon gemaakt. Cacao is een natuurproduct daarom dus is iedere boon anders. Een boon uit Afrika smaakt anders dan een boon uit Brazilië. Om de smaak zoveel mogelijk hetzelfde te houden worden de bonen goed gemengd. Daarna worden ze gebrand.

Het branden zorgt ervoor dat de cacao boon smaak krijgt. Nu pas kan de boon gebruikt worden om er chocolade van te maken! Hoe lang de bonen geroosterd worden is heel erg belangrijk. Te lang is niet goed voor de smaak en geeft een bitter product, maar bij te kort roosteren kan het schilletje moeilijk verwijderd worden. Elke soort heeft een andere temperatuur nodig. Hoe milder de soort, hoe lager de temperatuur. Na het branden worden de bonen zo snel mogelijk afgekoeld om te voorkomen dat ze van binnen doorgloeien.

Na het branden wordt de schil van de cacao boon afgehaald door een schilmachine. De bonen worden opengekraakt en de schil, die heel licht is wordt dan van de boon die in verhouding heel zwaar is afgeblazen. De schillen kan je in een tuincentrum kopen als tuincompost. De boon heeft nu zijn jas uit en wordt in kleine stukjes gebroken. Die stukjes heten nibs. De nibs zijn belangrijk voor het maken van chocolade, daar gaat het om!

Nu worden verschillende soorten bonen bij elkaar gevoegd. Het mengen van bonen voor cacao poeder is minder ingewikkeld dan voor eetbare chocolade. Een melange voor eetbare chocolade maken is heel erg moeilijk en vraagt heel veel kennis. Iedere boon heeft immers zijn eigen smaak.

Daarna worden de nibs gemalen zodat er een vette pap ontstaat : een dikke bruine chocolade stroop. Die chocoladepap heet cacaomassa en smaakt nog heel bitter.

Van de cacaomassa kan je cacao boter en cacao poeder maken en je kunt de massa gebruiken om er chocoladedeeg van te maken. Van cacaomassa alleen kun je geen chocolade maken. Bij de cacaomassa moet je dan suiker, extra cacao boter en (voor melkchocolade) melkpoeder en andere ingrediënten soms toevoegen. Een hazelnootje bijvoorbeeld? Een bonbon of een reep die alleen gemaakt zou zijn van cacaomassa zou keihard zijn, korrelig en verschrikkelijk bobbelig. Daarom gaat deze dikke brij/pap eerst door een wals machine. Deze zorgt ervoor dat de massa fijner en daardoor ook vloeibaarder wordt. Nu is de vraag wat er verder mee gaat gebeuren. Wordt de cacaomassa gebruikt om cacao poeder te maken of is het voor eetbare chocolade bestemd. Chocolade om te eten ondergaat namelijk een heel andere behandeling.

Cacaoboter

De cacaomassa bevat veel vet. Door deze massa nu heel hard te persen, komt een deel van het vet eruit. Het vet dat eruit komt is de cacaoboter. De chocoladedrank die tot 1828 gemaakt werd, was heel vet! De cacaoboter wordt gebruikt om chocolade van te maken. Maar cacaoboter zit ook in lippenstift!

Cacaopoeder

Na het eruit persen van de cacaoboter zijn er harde cacaokoeken overgebleven. Deze koeken worden in stukken gebroken. Daarna worden de brokken fijngemalen tot cacaopoeder.

Chocolade om te eten ondergaat nu een hele andere behandeling. In de fabriek worden in een grote ketel alle ingrediënten gekneet en met de wals fijngemalen. Zo fijn zelfs dat je de korreltjes niet meer kan zien. Daarna wordt deze brij nog een keer goed geroerd en warm gemaakt. Nu pas is de chocolade lekker. De vloeibare chocolade wordt in grote opslagtanks bewaard. En gaat soms direct naar een fabriek waar men bijvoorbeeld repen maakt. De vloeibare chocolade wordt in een zogenoemde concheermachine langdurig geschommeld en gewreven. Bij dit procédé wordt de smaak van de chocolade ontwikkeld en verzacht. Dit concheren kan van twaalf uur duren bij goedkope chocolade tot wel een week bij duurdere chocolade. Tijdens het concheren worden verschillende smaken toegevoegd, zoals vanille, kruidnagel of kaneel. Vanille wordt bijna altijd gebruikt en komt nog bij de Azteken vandaan. Wij zijn er zo aan gewend dat chocolade zonder vanille voor ons te vergelijken is als brood zonder zout. Niet te eten dus. Voor de beste kwaliteit wordt zuiver vanille-extract gebruikt, maar voor de goedkopere soorten worden vaak synthetische vervangers gebruikt, vanilline.

Na het concheren gaat de chocolade in temperketels. Hier wordt de chocolade al roerend gekoeld, maar blijft wel vloeibaar. Chocolade koelen is heel lastig en moeilijk omdat cacaoboter verschillende soorten vet bevat en deze allemaal hun eigen smeltpunt hebben. Wordt de chocolademassa te langzaam gekoeld, dan zullen bepaalde vetten vloeibaar blijven en zich van de massa scheiden; dit geeft een waas op de chocolade. Temperen koelt de chocolade snel af, wat voor een gelijkmatige verdeling van de vetten geeft.

Er bestaat geen standaardrecept voor de bereiding van chocolade: deze wordt aangepast aan de prijsklasse en de smaak. Een recept voor een goede melkchocolade kan er bijv. als volgt uitzien: cacaomassa uit 4 delen Accra- (sterke smaak) en 5 delen Venezuela-bonen (zachtere smaak), 24 delen cacaoboter, 24 delen poedersuiker, 36 delen blokmelkpoeder, 6,5 delen magere melkpoeder, 0,4 delen lecithine en 0,011 delen vanillearoma.

Daarom is de chocolade die je in de supermarkt goedkoper dan de chocolade die je bij een chocolaterie koopt. Het is dus afhankelijk van de samenstelling van de chocolade. Ook mag de maker van de chocolade nog zelf bepalen welke cacaobestanddelen (cacaomassa of cacaoboter) hij gebruikt in chocolade. Ook nog een reden om de chocolade goedkoper of duurder te maken dus. En net heb je gehoord dat het concheren ook nog verschilt, nog een reden dus waarom de chocolade bij een chocolaterie duurder is. En vergeet ook niet of er wel natuurlijke smaakversterkers gebruikt worden. Kortom te veel redenen waarom de prijs zo verschilt.

7. Producten van chocolade

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

Chocoladehagelslag

Eerst moet het chocoladedeeg gemaakt worden. De cacaomassa wordt gemengd met fijngemalen suiker en cacaoboter. Voor het maken van melk hagel wordt er ook nog melkpoeder aan toegevoegd. Door de suiker wordt de hagel pas echt lekker. Het belangrijkste voor de lekkerste chocoladehagel is het mengen. Alle grondstoffen worden heel goed gemengd zodat er geen korreltjes meer te zien zijn. Nadat alles goed gemengd is, is het chocoladedeeg klaar om er hagel van te maken. Het deeg gaat nu in een soort vermicellimachine. In deze machine zitten stalen platen met een heleboel kleine gaatjes. Het chocoladedeeg wordt nu heel hard door die gaatjes geperst. Je hebt nu eigenlijk lange chocoladesliertjes. Door het persen wordt de chocolade

heel warm. Daarom gaan de sliertjes met een lopende band in een grote koeling waar ze ook in kleine stukjes breken. Je hebt nu chocoladekorrels!

Maar dit zijn nog niet de hagels zoals ze in het pak zitten. De hagel is nog niet mooi genoeg! Om de hagel er nog lekkerder uit te laten zien gaat hij naar de glansafdeling. De naam zegt het al. In grote koperen pannen die ronddraaien wordt suikerwater op de hagels gespreid. Het ronddraaien zorgt ervoor dat ieder hageltje een glanzend suikerjasje krijgt.

Pralines

Chocolade is een mengeling van cacaopoeder, cacaoboter, melk en suiker. De kleur wordt vastgesteld door de verhouding van ieder ingrediënt:

- Zwarte (pure) chocolade bevat tussen de 30 en 70% cacaobestanddelen
- Extra pure chocolade, wordt ook wel extra bittere chocolade genoemd. Deze soort bevat ongeveer 75% cacaobestanddelen: er is weinig of geen suiker toegevoegd. Wordt vaak in desserts of taarten gebruikt.
- Melkchocolade bevat een groot percentage melkpoeder en minder cacaobestanddelen
- Witte chocolade wordt alleen met cacaoboter gemaakt. Het 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.
- Couverture, dit is een zuivere chocolade van een hele fijne kwaliteit met een hoog percentage cacaoboter, die een mooie glans geeft.

De versiering is nog vandaag de dag handwerk. De chocolatiers (bonbonmakers) zoeken de beste cacao en de fijnste ingrediënten zorgvuldig uit voor de voorbereiding van het vulsel van de pralines. De kwaliteit van de chocolade hangt af van de cacao en de verhouding van de ingrediënten. Zij stellen geur, kleur en smaak vast. De praline en zeker de versiering is meestal nog handwerk. De jarenlange ervaring en handigheid van de ambachtsman bezorgt de praline haar beroemde kwaliteit waardoor ze als luxeproduct wordt erkend.

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.

8. De bijwerkingen van chocolade

Sommige mensen beweren dat ze verslaafd zijn aan chocolade. Het is niet een verslaving maar ze hebben niet de beheersing om het niet te eten. Maar men heeft ontdekt dat de stoffen van chocolade verwante stoffen zijn van die in cannabis. Maar als je het zelfde effect wil hebben moet je 11 kilo per dag eten.

In chocolade zitten ook kanker werende stoffen uit jaren lang onderzoek blijkt dat chocolade gunstig uitwerking geeft op je gezondheid. Deze natuurlijke stoffen in chocolade helpen bij de handhaving van het immuunsysteem van het menselijk lichaam.

"Als men cacao drinkt reist men een ganse dag zonder honger nog vermoeidheid". (een uitspraak van Diaz del Castillo, een reisgenoot van Cortez)

Bron van energie

De voedingswaarde van chocolade werd niet alleen door de ontdekkingsreizigers op prijs gesteld maar ook door sportlui als ze

een goede prestatie moeten leveren.

De bestanddelen van chocolade zoals ijzer, magnesium en vetten zijn erg belangrijk voor herstellende zieken.

Liefdesdrankje

De Azteken en de Maya's beschouwden dit cacao drankje als lustverwekkend. De Azteekse keizer Moctezuma dronk het om vrouwen " beter te kunnen benaderen" .

Middel voor mensen die depressief zijn

In de 16 de eeuw dronken de dames van de Spaanse adel het tot in de kerk toe. Hielp het hen de lange, saaie missen verdragen? Vandaag weten we ook dat bepaalde bestanddelen uit de cacao positief werken in geval van depressies.

Chocolade voor diabetici

Goed nieuws voor mensen met suikerziekte: chocolade zonder suiker bestaat!

Hier wordt suiker vervangen door Maltitol. Maltitol is onschadelijk voor deze diabetici.

9. Beroemd

Er zijn ook verschillende boeken en films over chocola onder andere

Chocolat, dit is een boek dat ook verfilmd is. Het gaat over een vrouw die een chocoladewinkeltje in een Frans dorpje begint. In de hoofdrol speelt Johnny Depp.

Ook is er het boek Sjakie en de chocoladefabriek, geschreven door Roald Dahl. Hier is intussen ook een film van gemaakt.