



# Zo maak je chocola

Natasja Admiraal



## Wist je ...

dat een cacaoboom pas na een paar jaar vruchten draagt? Elke boom levert ongeveer dertig tot veertig vruchten per jaar, met ongeveer veertig bonen per vrucht.

Een cacaoboer legt de bonen op droogtafels in de zon. Regelmatig schept hij de bonen om, zodat ze sneller drogen.

## Liefde en chocola

Op Valentijnsdag is chocola het perfecte cadeau. In Japan geven vrouwen chocola aan hun geliefde en een maand later, op Witte Dag (14 maart), geven mannen witte chocola terug. Bij grote feesten zie je soms iets bijzonders: een chocoladefontein! In plaats van water stroomt er warme, glanzende chocola uit. Gasten dippen er fruit, marshmallows of koekjes in. Mmm ... een echte traktatie én een spektakel om naar te kijken.

Een chocoladefontein is altijd een hit! Uit deze fontein stroomt gesmolten chocolade. Je kunt er stukjes fruit of marshmallows in dippen.



Bij chocolaterie De Lelie komen vaak bruidsparen langs voor een ijsje op hun trouwdag. Ingrid lacht: 'Er was eens een stel dat elkaar ontmoette in de rij voor een ijsje. Jaren later kwamen ze terug – als bruid en bruidegom!' Dat leverde natuurlijk geweldige foto's op voor hun trouwalbum. Een zoet liefdesverhaal!



Bruidegom Gijs schept een ijsje voor zijn bruid Alexa op hun trouwdag bij chocolaterie De Lelie in Delft.

## Wist je ...

dat op 6 januari kinderen in Italië vol spanning wachten op *La Befana*? Dit is een goede heks die op haar bezem cadeautjes én chocola zoals chocolademunten rondbrengt. Kinderen hangen een sok aan de schoorsteenmantel. Het is een echt kinderfeest, net als Sinterklaas in Nederland.

Chocoladerepen, hagelslag, bonbons ... we eten in Nederland zo'n 4,5 kilo chocola per persoon per jaar! Bij bijna elk feest hoort wel chocola - van Sinterklaas tot Suikerfeest. Maar waarvan wordt chocola eigenlijk gemaakt? Het begint met een cacao boon die groeit aan een boom in warme landen.

In dit boek ontdek je hoe die bonen veranderen in heerlijke chocolade. Je leest ook over de geschiedenis van chocola en de handel in cacao. En hoe je chocola het beste kunt proeven!

