

Internationale chocolade dag

Op 13 september is een internationale chocolade dag. En dat vinden waarschijnlijk maar weinig mensen vervelend.

De datum is gekozen omdat het de geboortedag en verjaardag is van Milton S. Hershey, de Amerikaan die een fabriek oprichtte voor chocolade!

Wat doe je zoal op een internationale chocolade dag? Nou, chocolade eten natuurlijk. Chocola is lekker om zo te eten. Maar je kan er ook heerlijke baksels mee maken. Dus bak lekker brownies, chocoladekoekjes, maak warme chocolademelk of maak een lekkere chocolade mousse bijvoorbeeld. Er is trouwens nog ook nog een Wereld Chocolade Dag die wordt gevierd op 7 juli. Deze dag is gekozen omdat op die dag honderden jaren geleden, chocolade voor het eerste geïntroduceerd werd in Europa.

Maar hoe wordt chocolade eigenlijk gemaakt?

Als eerste heb je cacao nodig. Cacao komt van de cacaoboom die onder andere in Zuid-Amerika en Afrika groeit. In iedere vrucht van deze boom zitten 30 tot 40 zaden, dit zijn de cacaobonen. De cacaobonen worden geplukt en bedekt met bananenbladeren en in de zon gelegd. Door de hitte gaan de bonen gisten. De bonen worden nu donkerbruin en krijgen een cacaosmaak. Om er nu chocola van te maken worden de bonen gemalen en geroosterd en wordt de schil verwijderd. Wat er dan overblijft noem je cacaomassa. Een deel van de cacaomassa wordt vervolgens geperst. Hierdoor ontstaat een cacaocake en cacaoboter. De cacaoboter wordt daarna toegevoegd aan het andere deel van de cacaomassa. Aan dit mengsel wordt suiker en melkpoeder toegevoegd. En dan heb je chocolade! De chocolade wordt in een vorm gegoten en er komt een mooi papiertje omheen. Dan gaat alles de koelkamer in om af te koelen.