



The Chocolate Bar

- Werkplaats: Honig Complex - De Smeltkroes Unit 57 1e etage - Waalbandijk 16 - 6541 AJ Nijmegen
- Kantoor: Opaalstraat 222 - 6534 XP Nijmegen
- Informatie en boekingen: 06 2960 0442 www.chocolatebar.nl
- Facebook: <https://www.facebook.com/choco.chocolatebar>

Handleiding bij je spreekbeurt over chocolade

Leuk dat je een spreekbeurt over chocolade gaat houden.

Ga naar de pagina: <http://spreekbeurten.info/spreekbeurt-houden.html> om eerst te lezen hoe je een spreekbeurt maakt.

Deze spreekbeurt gaat over chocolade maar chocolade gaat ook over:

Wie heeft cacao ontdekt? (geschiedenis)

Waar groeien cacaovruchten? (Aardrijkskunde)

Hoe kom je van de vrucht tot te verwerken cacao boon? (Techniek)

Hoe maak je van cacaobonen chocolade? (Techniek)

Wat kun je van chocolade maken? (tempereren, techniek)

Wat is chocolade en wat is cacaofantasie?

Om je spreekbeurt zo goed en duidelijk mogelijk over te brengen op je klasgenoten raad ik je het volgende aan:

Gebruik als leidraad de bijgevoegde PDF: "Cacaoproces schema 2016"

- Vertel het verhaal van cacaoboom tot chocolade die in het pakket zit.
- Gebruik de illustraties die in het pakket zitten. Je kunt ze ook uitprinten en aan een waslijn met knijpers ophangen.
- Gebruik de "internetlinks" met een "internetboard" die in het pakket zitten.
- Gebruik de zakjes om te ruiken, voelen en proeven die in het pakket zitten.

De betaalde versie met daarin zakjes met:

1. Cacaopitten.
2. Cacaonibs.
3. Cacaomassa.
4. Cacaovet.
5. Cacaopoeder.
6. Witte chocolade (om uit te delen en te proeven).
7. Melkchocolade. (om uit te delen en te proeven).
8. Pure chocolade. (om uit te delen en te proeven).
9. Extra pure chocolade. (om uit te delen en te proeven).
10. Chocolade (melk) uit een speciaal land. (om uit te delen en te proeven).
11. Chocolade (puur) uit een speciaal land. (om uit te delen en te proeven).

Om je spreekbeurt mooier te maken zijn hier een aantal "links".

<http://www.chocolatebar.nl/cacao-historie.html>

Open je browser en typ in de google zoekbalk "[cacao drinken](#)" en klik op afbeeldingen.

Open je browser en typ in de google zoekbalk "[cacao pod](#)" en klik op afbeeldingen.

Open je browser en typ in de google zoekbalk "[cacaopers](#)" en klik op afbeeldingen.

Open je browser en typ in de google zoekbalk "[chocola](#)" en klik op afbeeldingen.

Open je browser en typ in de google zoekbalk "[cacao nibs](#)" en klik op afbeeldingen.

Open je browser en typ in de google zoekbalk "cacaomolen" en klik op afbeeldingen.

Kijk ook eens bij:

<http://www.bibliotheek.nl/werkstuk/basisschool-groep-5-6/eten-en-drinken/cacao.html>

http://www.schooltv.nl/beeldbank/clip/20071204_cacao01

[https://nl.wikipedia.org/wiki/Mexico_\(land\)](https://nl.wikipedia.org/wiki/Mexico_(land))

http://nl.wikipedia.org/wiki/Beleg_van_Tenochtitlan

Geschiedenis

Start bij deze Wikipagina, een prima uitgangspunt. <https://nl.wikipedia.org/wiki/Chocolade>

De tweede ontdekker Hernan Cortez (Columbus was hem voor!) bracht de eerste cacaopitten naar Europa, Spanje. https://nl.wikipedia.org/wiki/Hern%C3%A1n_Cort%C3%A9s

De Azteken <https://nl.wikipedia.org/wiki/Azteken>

Aardrijkskunde

Waar liggen de landen waar cacao gewonnen wordt? (zie kaartje)

Op wat voor manier halen we de cacao naar Nederland? Zie: haven van A'dam.

Chocolade verwerking

<https://www.youtube.com/watch?v=kNG7ZjSIEc> (deze film gebruik ik zelf ook)

<http://www.callebaut.com/benl/chocophilia/van-cacao-tot-chocolade/cacaoteelt>

http://willemwever.kro-ncrv.nl/vraag_antwoord/eten-en-drinken/hoe-wordt-chocolade-gemaakt

Haven van Amsterdam: <https://www.youtube.com/watch?v=EY1yvDhM7PY>

Haven van Amsterdam: <https://www.youtube.com/watch?v=EcreaZpauRw>

SchoolTV

<http://www.schooltv.nl/video/chocola-hoe-wordt-chocola-gemaakt/>

<https://www.youtube.com/watch?v=ypLIh1ZqHYA>

Chemie

Tijdens het verwerken vanaf de cacaovrucht tot en met het maken van bijvoorbeeld repen chocolade vinden allerlei chemische en natuurkundige processen plaats.

Na het openhakken van de cacaovrucht worden de pitten met het vruchtvlees eruit gehaald.

Het geheel gaat in bakken of op hopen die afgedekt worden met bladeren. Dit proces noemen we "fermenteren". Kun je ook in de klas fermenteren?

Fermentatie: <https://www.youtube.com/watch?v=1hLVI4WGkVc>

Uiteindelijk moet chocolade van vloeibare naar harde vorm ontstaan.

Dat doen we zo: https://www.youtube.com/watch?v=1GYY8ehv_BI

of zo: <https://www.youtube.com/watch?v=78xlqd-AQfY>

Documentaires

Documentaire For the love of Chocolate met Katja Schuurman.

<https://www.youtube.com/watch?v=h4BCKAh8cxM>

The Dark Side Of Chocolate. (Engels) <https://www.youtube.com/watch?v=7Vfbv6hNeng>

Eerlijke chocolade, NOVIB:

https://www.youtube.com/results?search_query=Oxfam+Novib+%22Eerlijke+Chocolade

Van vrucht tot chocolade (Eng) <https://www.youtube.com/watch?v=VS0-laKIRg>

Cacaoproses 01: <https://www.youtube.com/watch?v=9ZC4x1A9BkE>

Metropolis: https://www.youtube.com/watch?v=Hc80xiou_eM

Eten, drinken en doen!

Een misverstand is dat men in de oudheid al chocolademelk dronk, dat is niet zo. De Azteken dronken een maismeeldrank aangelengd met gemalen cacaobonen en vier verschillende soorten pepers.

Chocolademelk maken

Recept 1: Benodigdheden:

- 8 g Droste cacaopoeder (= 1 eetlepel)
- 20 g suiker (of 15 g suiker en ½ zakje vanillesuiker)
- 2 dl melk (1 mok)

Bereidingswijze:

Vermeng in een beker de Droste cacaopoeder en suiker. Voeg een scheutje van de melk toe en roer alles tot een papje. Breng de rest van de melk al kloppend met een garde aan de kook (de melk gaat dan schuimen). Schenk de melk onder flink roeren met de garde bij het chocolade papje. Serveer de chocolademelk direct.

Recept 2: Je kunt ook warme melk maken en er dan kleine stukjes chocolade in oplossen.

Zelf brownies maken: <http://www.24kitchen.nl/shows/rudolphsbakery/recepten/brownies>

Zelf pindarotsjes maken:

<http://www.24kitchen.nl/shows/rudolphsbakery/recepten/pindarotsjes>

De pindarotsjes kun je als de chocolade nog plakt bestrooien met kokos, hagelslag of nootjes.

Zelf flikken maken (The Chocolate Bar) <https://www.youtube.com/watch?v=GnedD8IJC08>

Let op dat je bij het maken van pindarotsjes en flikken getempereerde chocolade gebruikt! Anders wordt de chocolade nooit hard.

Cacaofantasie

Cacaofantasie is een term voor producten die minder dan 27% cacao bevatten. Chocolade bevat minimaal 27% droge cacaobestanddelen en is een beschermde naam met betrekking tot hagelslag, vlokken, repen en tabletten. Wanneer er te weinig cacao in die producten zit wordt de term cacaofantasie gebruikt. Cacaofantasie bestaat uit vetten (dierlijk en plantaardig), oliën, suikers (vaak veel!) en een heel klein beetje cacao. Soms ook kleurstof en andere ingrediënten.

<http://nl.wikipedia.org/wiki/Cacaofantasie>

Gerelateerde informatie:

http://www.venz.nl/spreekbeurt_chocolade.php

Deze handleiding heb ik met zorg samengesteld. Graag hoor ik van je wat je ervan vond. Ik wens je er veel plezier mee.

Marc Willemse.