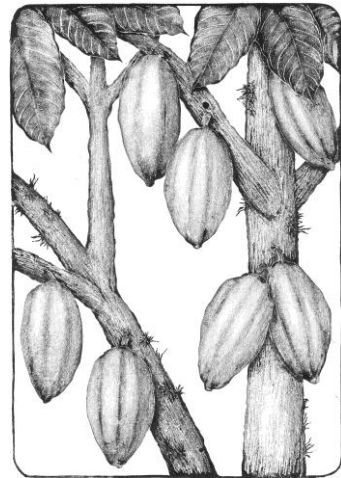


## Chocolade

### Chocoladedope

In de 15de eeuw ontdekten de Spanjaarden Amerika én cacao. De Azteken gebruikten de bonen als betaalmiddel. Van het poeder maakten ze een drankje, dat ze zoetten met honing. Ze dachten dat het een soort levenselixer was. Columbus vond het heerlijk en bracht cacao mee naar huis. Zijn landgenoot Cortès leerde van de oorspronkelijke bevolking cacaobomen te kweken. De planten werden al gauw naar andere delen van het toenmalige Spaanse wereldrijk verpoot.

Nederlanders verbouwen vanaf ongeveer 1600 cacao op Java en Ceylon. Het drinken van chocoladedrank raakt dan in de mode. Rond 1660 openen de eerste chocoladehuizen in ons land. Een eeuw later worden aan de Westkust van Afrika de eerste cacaoplantages opgericht. Tegenwoordig zijn er 600.000 cacaoberoerders in Ivoorkust, meest kleine lapjes grond. Het land kwam in 2001 in opspraak vanwege de inzet van kinderen op de plantages. Kinderen zijn goedkopere arbeidskrachten dan volwassenen.



In het vervoer en de overslag van cacao heeft Amsterdam altijd een grote rol gespeeld. Vlaktbij, aan de Zaan, lagen dan ook verschillende chocoladefabrieken.

Chocolade maken is een kunst. Het is een kwestie van fermenteren, branden, persen en concheren. Dit laatste is een langdurig proces van schommelen en wrijven om de massa een goede consistentie te geven. De juiste hoeveelheid cacaoboter bepaalt mede de smaak en stevigheid van de chocola. De Europese Gemeenschap heeft jaren vergaderd over de samenstelling van chocola. Zij heeft in al haar wijsheid besloten dat een gedeelte van de cacaoboter vervangen mag worden door andere, mits tropische, vetten.

Wanneer Linnaeus in de 18de eeuw plantjes gaat rangschikken en benoemen, krijgt de cacao boom de geslachtsnaam Theobromus: voedsel voor de goden. Linnaeus was gek op chocola. Een andere liefhebber was Roald Dahl. Hij wijdde er een heel boek aan: "Sjatie en de chocoladefabriek". De familie van Sjatie is heel arm en kan hem op zijn verjaardag alleen maar een piepklein reepje chocola geven. Lees zelf maar wat er verder allemaal gebeurt!

Een bakje troost met een chocolaatje heeft een gunstige invloed op ons humeur. In chocola zit namelijk o.a. tryptofaan. Die stof maakt in de hersenen serotonine en endorfine vrij. Het serotonine geeft ons een ontspannen gevoel. Endorfine zorgt voor energie en levenslust. Bij een lage concentratie van deze stoffen daalt de stemming: we krijgen een heftige behoefte aan chocola! Wij kunnen dan warme chocolademelk drinken of botertruffels maken: roer daarvoor zachte boter schuimig met rum. Zeef poedersuiker en cacao samen. Meng deze ingrediënten met vanillesuiker goed door elkaar en vervolgens door de boter. Maak hier kleine bolletjes van en rol deze door chocoladehagelslag tot ze helemaal bedekt zijn. Doe ze in kleine, papieren bonbonvormpjes. Bewaar ze in de koelkast.

Nodig:

100 gram zachte boter

1 eetlepel rum

200 gram poedersuiker

100 gram cacao

1 zakje vanillesuiker

chocoladehagelslag, puur