

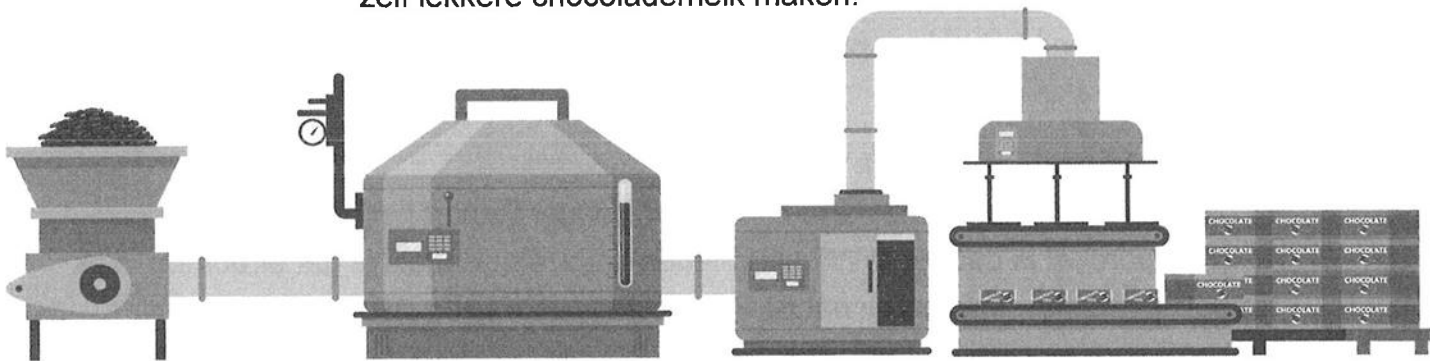
Van boontje naar reep

- 1 Lekker hè, chocola? Een reep, chocoladevla, chocolademelk...
Maar hoe wordt chocola eigenlijk gemaakt?

Het begint allemaal bij de cacaoboom. Daaraan groeien vruchten. De pitten uit die vruchten worden cacaobonen genoemd. In iedere vrucht zitten zo'n 20 tot 30 cacaobonen. Als de vruchten zijn geoogst, worden de cacaobonen eruit gehaald. Ze zijn dan nog paars en smaken heel bitter. Ze worden in grote bakken gedaan en afgedekt totdat ze gaan gisten en bruin worden. Dat duurt ongeveer 5 dagen. De bonen smaken dan al veel beter. Daarna worden ze gedroogd en naar de chocoladefabriek gebracht.



- 3 In de fabriek worden de bonen gewassen. Daarna worden ze voor-gebrand en worden de harde delen eraf gehaald. Vervolgens worden de bonen verder gebrand. Door dat branden worden de bonen nog lekkerder. Bij een volgende stap worden de bonen gemalen en krijg je een cacaomassa. Meer dan de helft daarvan is vet. Dat vet, de cacaoboter, wordt eruit geperst en dan blijft er een droge cacao-koek over. Deze koek wordt dan weer gemalen en dan heb je de cacaopoeder die je in de winkel kunt kopen. Hiermee kun je dan zelf lekkere chocolademelk maken!



- 4 De cacaoboter wordt gemengd met suiker en soms nog met andere ingrediënten. Zo krijg je witte chocola. Omdat er geen cacaopoeder in zit, smaakt het niet zo erg naar chocola. In melkchocola zit wel cacaopoeder. Verder zit er melk, cacaoboter en suiker in. In pure chocola zit geen cacaoboter, maar wel veel cacaopoeder en suiker. Soms staat er: Bevat minstens 60% cacao. Dat betekent dus dat er 60% cacaopoeder in zit.



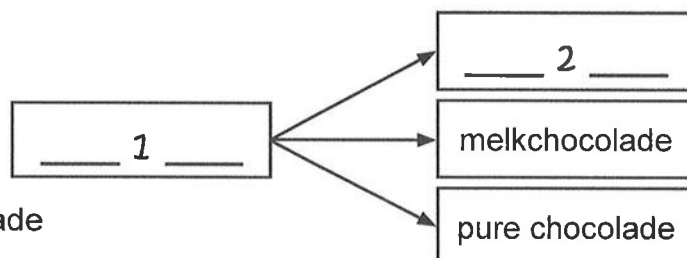
Witte, pure en melkchocola kunnen ook weer worden gemengd met allerlei andere ingrediënten, zoals noten, fruit en zelfs gezouten karamel! Ga maar eens kijken in de supermarkt, daar liggen tientallen soorten chocoladerepen.

Het vetgehalte in cacaopoeder moet altijd precies vermeld worden door de cacaofabriek. Van cacaopoeder met een laag vetgehalte wordt broodbeleg, zoals hagelslag en vlokken, gemaakt. Chocolademelk en ijs worden gemaakt van cacaopoeder met een hoog vetgehalte.

1. Lees alinea 2. Welke vraag wordt **niet** beantwoord?

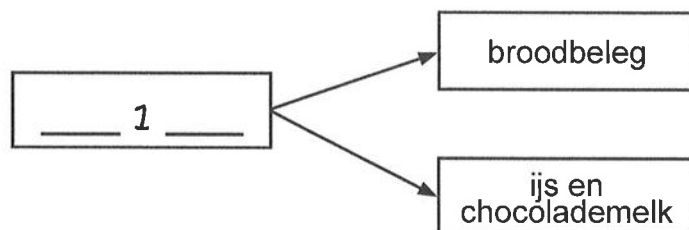
- A. Hoe smaakt een paarse cacaoboan?
- B. Hoe worden de cacaobonen geoogst?
- C. Wat gebeurt er met de pitten uit de vrucht voordat ze naar de fabriek gaan?
- D. Na hoeveel dagen gaan de bonen naar de chocoladefabriek?

2. Alieke maakt een schema van de vierde alinea. Wat moet ze invullen bij 1?



- A. soorten chocolade
- B. cacaopoeder
- C. witte chocolade
- D. ingrediënten

3. Ze maakt ook een schema van de laatste alinea. Wat moet ze bij 1 invullen?



- A. cacaogehalte
- B. laag vetgehalte
- C. cacaopoeder
- D. chocolade

