

De kleine Chocolade voor Dummies

Spiek
Brief

Etiketten en wikkels lezen

Het is best lastig om het kaf van het koren te scheiden als je al die verschillende chocolade-etiketten leest. Ze zeggen ook lang niet altijd iets over de kwaliteit van het product. Toch kun je wel iets van de stamboom van de chocolade vaststellen door het lezen van het papiertje eromheen.

1. Speur eerst goed of de boonsoort wordt genoemd.

Criollo	Topkwaliteit
Trinitario	Hele goede kwaliteit
Forastero	Massaproduct
Ariba	Forastero van hogere kwaliteit

2. Het is een pluspunt als er op de wikkel een gedrukte datum van de oogst of de productie wordt vermeld. Hoewel chocolade best een tijdje bewaard kan worden en donkere chocolade – onder koele, donkere, droge omstandigheden – wel tot meer dan een jaar, verbetert de kwaliteit natuurlijk niet met het ouder worden.
3. Het evenwicht aan ingrediënten is een ander belangrijk kwaliteitsaspect. Je weet inmiddels: meer cacao betekent minder suiker. Melkchocolade met een hoger cacaopercentage dan 35% valt vaak in de categorie 'prima chocolade'. Kies voor producten met 32-39% cacao boter want dat is een garantie voor een vloeiende textuur.
4. Bij de overige ingrediënten is het van belang dat er 'natuurlijk' bij staat. Dus 'natuurlijke vanille' in plaats van 'vanille'. Wat is natuurlijk en wat niet? Als er natuurlijk bij staat, mag het geen synthetische variant zijn.
5. Hoe hoger het cacaopercentage, hoe hoger de kwaliteit. De enige aantekening is natuurlijk dat je er wel van moet houden, anders levert het je niets op. Als het cacao gehalte hoog is, dan is het bijna niet meer mogelijk de kwaliteit te verhullen of te maskeren. Dat komt omdat er veel minder ruimte is voor aanvullende ingrediënten. Dus, als het je behaagt, koop een reep met meer dan 80% cacao! Er is zelfs chocolade met een cacaopercentage van 99%, maar die smelt bijna niet meer weg en voelt heel stroef aan. Wel fijn om voor chocolademelk te gebruiken.
6. De Criollo- en Trinitario-cacaobonen heten *edelbonen*. Soms zie je die benaming op het etiket staan. De chocolades die van deze bonen gemaakt zijn mogen als *cru*- en zelfs als *grand cru*-producten worden verhandeld. Deze termen kennen we uit de wijnwereld. Grand cru betekent grote oogst en het woord groot staat voor de kwaliteit. Voor wijnen is het een beschermde naam, voor chocolade niet. Dus je kunt aan de beschrijving zelf geen kwaliteitswaarborg verbinden. Sommige boeren gebruiken het begrip grand cru voor hun chocola als die van één soort cacaobonen is gemaakt. Let ook even op de volgende uitdrukking die je in dit verband kunt tegenkomen: *grand cru cuvée*. Deze prachtige titel betekent dat de chocola met verschillende soorten edelbonen is gemaakt.
7. Soms zie je op het etiket 'plantagechocolade' staan. Meestal komt die chocola van producenten die ook cacao boer zijn of in elk geval een eigen plantage bezitten. Het kan ook zijn dat de cacao van een heel select groepje plantages wordt betrokken, dan staan de namen er meestal bij vermeld.
8. Bij melkchocolade kun je nog wel eens bijzondere soorten treffen die van andere melk dan koemelk zijn gemaakt. Het moet er altijd opstaan, dus je kunt niet voor een verrassing komen te staan. Ook is de chocola meestal pittig geprijsd en dat valt natuurlijk wel op. De drie varianten die je het meest tegenkomt zijn: *geitenmelk*, *schapenmelk* en *buffelmelk*.

Slimme mensen lezen ook andere titels uit de serie Voor Dummies!

- | | |
|---------------|---|
| 9789045350950 | Android-tablets voor Dummies <i>Gookin</i> |
| 9789045350288 | Beleggen voor Dummies, 3e editie <i>Oudshoorn & Siks</i> |
| 9789045350233 | Boekhouden voor Dummies <i>Steenwinkel</i> |
| 9789045350172 | Dementie voor Dummies <i>Atkins</i> |
| 9789045350967 | GoPro voor Dummies <i>Carucci</i> |
| 9789045350547 | Haken voor Dummies <i>Manthey, Brittain & Armstrong Holetz</i> |
| 9789045350448 | Internet voor Dummies, 14e editie <i>Levine & Levine Young</i> |
| 9789045350400 | Lean voor Dummies, 2e editie <i>Sayer & Williams</i> |
| 9789045350042 | Mindfulness op het werk voor Dummies <i>Alidina & Adams</i> |
| 9789045350028 | Minecraft voor Dummies <i>Cordeiro</i> |
| 9789045350080 | Naaïen voor Dummies <i>Hendriks</i> |
| 9789045350912 | NLP voor Dummies, 2e editie <i>Ready & Burton</i> |
| 9789045350899 | Pianospelen voor Dummies <i>Neely</i> |
| 9789045350530 | Schilderen met acrylverf voor Dummies <i>Pitcher</i> |
| 9789045350301 | Scrum voor Dummies <i>Franken</i> |
| 9789045350158 | Tekenen voor Dummies, 2e editie <i>Combs & Hoddinott</i> |
| 9789045350431 | Windows 10 voor Dummies <i>Rathbone</i> |
| 9789045350004 | WordPress voor Dummies <i>Sabin-Wilson</i> |

Voor Dummies in voordelige pocketeditie

- | | |
|---------------|--|
| 9789045350516 | Een eigen webwinkel voor Dummies, 3e editie, pocketeditie <i>Vlug</i> |
| 9789045351124 | Moestuinen voor Dummies, pocketeditie <i>Nardozzi</i> |
| 9789045351353 | Superfoods voor Dummies, pocketeditie <i>Agin & Jegtvig</i> |
| 9789045351087 | Vader worden voor Dummies, pocketeditie <i>Miller & Perkins</i> |

De kleine voor Dummies

- | | |
|---------------|---|
| 9789043028561 | De kleine Thee voor Dummies <i>Wiersma</i> |
| 9789045351261 | De kleine Overstappen naar Windows 10 voor Dummies <i>Rathbone</i> |
| 9789045350134 | De kleine Relatietips voor Dummies <i>Nederlof & Vane</i> |

Dit is een selectie uit ons Voor Dummies-aanbod.

Deze Voor Dummies zijn verkrijgbaar in de boekhandel.

Een compleet overzicht van alle leverbare titels vind je op www.dummies.nl

Inhoud

Inleiding	9
Hoofdstuk 1: Kennismaken met chocola	13
Hoe het begon	13
Poeder, boter en chocolade	15
Wat erin zit en wat eruit komt	18
De Theobroma-lekkernij	19
Een wereld en zee van verschil tussen productie en verbruik	22
Hoofdstuk 2: De chocoladeroute	27
Zuid-Amerika en de veroveringen van Columbus	27
Souvenir voor het thuisfront	28
Le chocolat	29
Cioccolata	30
Schokolade	31
Mehr Schokolade	31
Cocoa	33
Chocola in de lage landen	34
Wie neemt de verantwoordelijkheid?	34
Eerlijke, duurzame handel	36
Hoofdstuk 3: Van peul tot reep	41
Eerst groeien, dan bloeien	41
Even stilstaan bij terroir	42
Bontgekleurde pracht	44
Tijd voor de oogst	47
Fermentatie: van wit naar bruin	48
Ondertussen aan de andere kant van de wereld....	55
De fik erin	56
Walsen, malen en daarna persen of concheren, kies maar	58

Hoofdstuk 4: Nederlanders, Belgen en chocolade	63
Het verhaal van fabrieken, ketels en chocolatiers	63
De fluweelzachte Belgische invloed	65
Nederlandse en Belgische uitvindingen	68
Hoofdstuk 5: Bouchée au chocolat	73
We beginnen weer opnieuw: bij de basis	73
Hoe iets eenvoudigs zo lekker kan zijn	74
Een aantal klassiekers	75
Wat er verder zoal is bedacht	79
België en de smaak van de zee	79
Sweet Britain	79
Italië en het succes van de Gianduia	80
La douce France	80
Traditie en innovatie in Oostenrijk	80
Zwitserland staat voor chocolade	81
De Duitse robuustheid	81
Ontwikkelingen en noviteiten	82
Hoofdstuk 6: Chocola met een drankje	85
Chocomel de luxe	85
Smaak- en geurprofielen	87
En proeven maar!	89
Smaken combineren	91
Pairing, heet en met spiritualiën	93
Hoofdstuk 7: Zelf bonbons en chocolaatjes maken	99
Smelten met beleid	99
En doorhalen maar!	102
Truffels	104
We gaan flikkeren!	108
Pralines met gekke vullingen	109
Alle gekheid op een stokje	112
Hoofdstuk 8: De tien beroemde (of iets minder beroemde) chocolademerken	113
Leonidas	114
Godiva	116
Neuhaus	118
Pierre Marcolini	120
Grenada Chocolate Company	120
Pacari	122

Lindt.....	123
Akesson's.....	125
Chocolatemakers.....	125
Kuná en Chocoé.....	127
Verkade	128
Hoofdstuk 9: Interessante (web)adressen	131
Chocolademusea (niet al te ver weg)	131
Chococafés	132
Chocolaterieën (of bonbonwinkels).....	133
Index	139

Inleiding

Iean Anthelme Brillat-Savarin schreef in zijn beroemde boek *Physiologie du Gout*: 'Chocolade kent het echte geluk. Eerst mag het de wereld rondreizen op de glimlach van vele dames. Daarna sterft het een zachte dood, smeltend op hun lippen in een heerlijke kus.'

Chocolade, spijs van de goden, een culinair genotsproduct, een calorie- en suikerbom, een gezond voedingsmiddel of een *guilty pleasure*: we hebben er allemaal iets mee en vinden er iets van. Chocolade is bijna een mythisch voedingsmiddel. We associëren de lekkernij meestal met gezellige luxe en hebben fijne herinneringen aan chocola in relatie tot feestelijke gebeurtenissen. Of we verwennen onszelf er gewoon mee.

Chocolade en passie liggen dan ook dicht bij elkaar. Niet alleen bij de fervente liefhebbers en lekkerbekken, ook bij de chocolatiers, die zichzelf als kunstenaars en alchemisten beschouwen. En niet ten onrechte. Inspiratie en transpiratie gaan bij het ambacht van chocola maken hand in hand. Meer dan voldoende aanleiding om onze aandacht eens te richten op dit bijzondere product. Zodat we ons bij een volgend genotsmoment realiseren welke weg dit lekkers heeft afgelegd en wat onze monden en harten zo beroert.

In dit boek zie je dat de woorden chocola en chocolade afwisselend worden gebruikt. Voor de Belgische chocoladeliefhebbers is chocola een apart woord. Wees gerust: we bedoelen steeds hetzelfde. Misschien zijn de Nederlanders wat gemakzuchtiger en korten ze woorden graag af. Chocolade of chocola: net zo lekker.

Over dit boek

Deze uitgave is je gids en raadgever in het avontuurlijke verhaal van de cacaoboon tot de chocoladereep. En van de Azteken naar de Belgen, van vroeger naar nu. Alle mysteries rondom de *bouchée au chocolat* worden opgehelderd. Kom je niet goed uit de informatie op een chocoladewikkel, dan kun je terecht bij het spiekbriefje. En kun je de verleiding niet weerstaan een hoeveelheid chocola in te slaan, dan verwijzen we je naar mooie merken en interessante adressen. Kortom: vanaf nu ben je niet alleen genietster maar ook expert. Veel plezier met deze chocoladeroute.

Wat je niet hoeft te lezen

Je hoeft niet alles in dit boek te lezen. Af en toe kom je grijze tekstkaders tegen waar je interessante wetenswaardigheden en verhalen tegenkomt die leuk zijn maar niet heel belangrijk voor het basisbegrip. Lees ze, of niet. Kijk maar wat je zelf wilt.

Pictogrammen in dit boek

Verspreid in dit boek vind je verschillende pictogrammen om je de weg te wijzen. Pictogrammen worden gebruikt om de aandacht te vestigen op belangrijke en interessante dingen die je echt moeten weten.



Bij de leukste weetjes over chocolade heb ik dit pictogram geplaatst.



Dit is informatie die je moet onthouden; deze stukjes moet je goed doorlezen.



Aan het beschrijven van geur en smaak van chocolade komt weleens vakjargon te pas. Die vind je bij dit pictogram.



Hier vind je allerlei aanwijzingen om nog meer van chocolade te kunnen genieten.

Hoofdstuk 1

Kennismaken met chocola

.....

In dit hoofdstuk:

- ▶ De ontdekking van cacao
 - ▶ Wanneer gingen we chocolade chocola noemen?
 - ▶ Wat zit er allemaal in die kalebas?
 - ▶ Waar het groeit en waar het gemaakt en gegeten wordt
-

Al ruim voor onze jaartelling, zo rond 600 voor Christus, plantten de Maya's (een volk uit het zuiden van Mexico) de eerste cacaoboom in het noorden van Latijns-Amerika. Maar hoe kwamen ze dan aan die boom?

Hoe het begon

Volgens de overlevering kwamen de eerste cacaobonen uit de hemel vallen en brachten ze wijsheid en macht aan iedereen die er van at. Nou is het een hele opgave een rauwe cacao boon op te peuzelen, dus je moest er toch aardig wat voor over hebben om die wijsheid te bemachtigen. En er werd in den beginne ook nog niet zoveel gegeten en gedronken met deze boon. Voor de Maya's waren cacao bonen een betaalmiddel en hadden ze een religieuze betekenis. Vazen met cacao bonen behoorden tot de offerandes op begrafenissen van notabelen.

Bij opgravingen zijn urnen teruggevonden met de voorstelling van een cacaoboon. De cacaoboeren hadden ook hun eigen cacao-god. Die had uiteraard een donker gelaat en een lange neus. Hij luisterde naar de welluidende naam Ek Chuah. Het klinkt niet als een aangename verschijning, maar deze god dwong in elk geval veel respect af.

Pas in 1530 wordt er voor het eerst geschreven over een drank van cacaobonen. Volgens het recept van kroniekschrijver Gonzalo Fernandez de Oviedo zijn voor een halve liter chocolade-drink 60 cacaobonen nodig. Die worden eerst geroosterd en fijngemalen. Daarna komt er een mooi oranje-rood pigment bij om de drank een fijne kleur te geven. De cacao en het pigment hoeven alleen maar gemengd te worden met koud of warm water naar keuze. Voor een persoonlijk accent kunnen er kruiden of specerijen aan worden toegevoegd: pepers, vanille, kaneel, laurier. Of maïsmeel, om het geheel voedzamer te maken.

Het brouwsel volgens dit recept roept het beeld op van een voedzame en kruidige, dikke maar toch nog vloeibare pap. Cacao werd in die tijd dan ook vooral als voedsel gebruikt. Het lijkt een beetje op de smoothie-trend die wij nu meemaken. Wel heel iets anders dan chocola, de zoete lekkernij waar wij mee bekend zijn. Maar wat is chocola nou eigenlijk voor een product en hoe wordt het gemaakt?

Van Kakawa naar chocola of cocoa

De allereerste naamgeving voor chocola (de voedzame drank) is teruggevonden op een aantal potscherven van de Olmeken, van ver voor onze jaartelling. De inscripties luiden: 2ka w(a). Nu zouden we

daar iets van maken in de trant van: 'twokeeawa'. Het werd echter Kakawa.

De Maya's noemden hun kostbare cacao 'cacau'. Dat was een samentrekking van de woorden 'chocol' en 'haa'.