

Chocola

Hoe wordt chocola gemaakt?

Chocola wordt gemaakt van cacaobonen. In de fabriek wordt het chocola. Kijk maar naar het filmpje.

Chocola wordt gemaakt van cacaobonen. De bonen groeien in de vrucht van een cacao boom. En die groeit alleen in verre landen. Dit is een cacao boom. En dit zijn de witte bloemen van de boom. Midden in de bloem groeit een bruine vrucht. De cacao vrucht. Zie je hem? De bruine cacao vrucht wordt groter en groter. Hé, hij is veranderd in een gele vrucht.

Nu is het tijd om ze uit de boom te halen. Hoe ziet zo'n vrucht er van binnen uit? Dat witte spul is het vruchtvlees. Daarin zitten bonen. En daar gaat het om. Er zit nog veel wit vruchtvlees aan en dat moet er af.

De bonen gaan in grote bakken om te drogen. Hier zijn ze al schoner. Maar ze moeten nog droger en nog bruiner worden. Op het dak worden ze door de zon verder gedroogd. De gedroogde bonen gaan in grote zakken. Ze gaan op reis.

Hé, daar liggen de zakken met cacaobonen. Ze hebben een hele lange reis achter de rug. Hier worden de bonen uit de zakken gehaald. Dan gaan ze verder de fabriek in naar een grote machine. Daar worden ze schoon geschud. Er zit nog veel rommel tussen de bonen. Takjes, steentjes, touw en daar kun je geen chocola van maken.

Cacaobonen hebben een hard doppenlijf. Die harde doppen worden eraf gehaald met de machine. Weg met die doppen, die kunnen ze hier niet gebruiken. En dan blijft er dit over van de cacao boom. Bruine stukjes pit. En die pitten worden vermalen tot een vette bruine pap. Het lijkt wel op chocola maar dat is het nog niet.

Bij de bruine pap komt melkpoeder en suiker. Goed mengen en dan krijg je melkchocola. Nou chocola?? Het lijken net grote olifantendro??uh?poten.

In de melkchocoladepap zitten nog steeds groffe korrels. De chocoladepap wordt nog eens goed fijn gemaakt. Daarna wordt de pap warm gemaakt. De warme, zachte chocola kun je in vormen gieten. En als de chocola is afgekoeld, gaat het naar de bakkerij.