HansMooijenkind@lezenlerendelen.nl

[Trek de aandacht van uw lezer met een veelzeggend citaat uit het document of gebruik deze ruimte om een belangrijk punt te benadrukken. Sleep dit tekstvak als u het ergens anders op de pagina wilt plaatsen.]

Chocolade

[Ondertitel van document]



**Chocolade**

Chocolade (ook wel: chocola) is een lekkernij, gemaakt van cacao die wordt gewonnen uit cacaobonen, de pit van de vrucht van de tropische boom Theobroma cacao. Chocolade is in de hele wereld geliefd bij velen. In Nederland en België is chocolade te koop als repen, maar ook verwerkt in producten als bonbons en koekjes. Tevens is het losse cacaopoeder te koop. Chocolade is een populair ingrediënt van veel soorten snoep.

Inhoud

[De smaak en effecten van chocolade 2](#_Toc430092695)

[Productie en bereiding 2](#_Toc430092696)

[Geschiedenis 2](#_Toc430092697)

[Nederland 3](#_Toc430092698)

[België 4](#_Toc430092699)

[Chocolade in boeken, film en muziek 4](#_Toc430092700)

[Chocolade en huisdieren 4](#_Toc430092701)

[Musea 4](#_Toc430092702)

# De smaak en effecten van chocolade

Chocolade vinden de meeste mensen, vooral vrouwen, erg lekker smaken. De prettige gewaarwording bij het eten van chocolade komt doordat het smeltpunt iets lager ligt dan de lichaamstemperatuur, waardoor het in de mond smelt. Chocolade is een middel dat op de hersenen inwerkt, omdat het theobromine bevat, evenals kleine hoeveelheden cafeïne en tryptofaan. Chocolade is hierdoor licht verslavend.

## Productie en bereiding

De bereiding van cacao begint met cacaobonen. Nadat ze zijn geplukt worden ze gefermenteerd. Ze smaken dan nog steeds zeer bitter. De cacaobonen worden vermalen tot een pasta. Meestal wordt aan dit basisproduct suiker toegevoegd en met een aantal andere ingrediënten verwerkt tot chocolade repen of dranken, zoals chocolademelk. Als de chocoladepasta wordt ontdaan van het vet (de cacaoboter) blijft magere cacao over, die in Nederland en België verkocht wordt als cacaopoeder. Meestal wordt onderscheid gemaakt in:

pure chocolade

melkchocolade, waarbij melkpoeder is toegevoegd aan de chocolade

witte chocolade, bestaat uit een heleboel suiker, melkpoeder, cacaoboter, maar zonder cacaopoeder

# Geschiedenis

De Azteken verbonden cacao met Xochiquetzal, de godin van de vruchtbaarheid. Zij dronken een chocoladedrank, xocoatl, vaak op smaak gebracht met vanille, chilipeper en piment. De drank zou vermoeidheid tegengaan, hetgeen wordt veroorzaakt omdat cacao ook cafeïne bevat. Een Spaanse jezuïtische missionaris, Jose de Acosta, die in Peru en Mexico woonde aan het eind van de 16e eeuw schreef hier al over. De drank werd onder andere gebruikt aan het hof van keizer Montezuma.

In 1585 werd chocola voor het eerst op commerciële schaal naar Europa vervoerd, met een schip van Vera Cruz naar Sevilla. Chocolade werd toen alleen gedronken, waarbij de Europeanen er suiker aan toevoegden en de chilipeper weglieten. In 1615 werd de chocoladedrank bij officiële audiënties bij de Franse Koning ingevoerd. Later werd dit om te bezuinigen weer afgeschaft. In de 17e eeuw was chocolade een luxe product dat vooral gebruikt werd door de adel.

De Spanjaarden die in Amerika woonden ontdekten dat er lekkere chocoladekoekjes konden worden gemaakt door suiker aan de cacaopasta toe te voegen. De Spanjaarden konden de bereiding van chocolade bijna een eeuw lang geheim houden.

De eerste chocoladefabriek verrees in 1728 in Engeland. In 1760 kwamen er fabrieken in Duitsland en Frankrijk. Zwitserse chocolade werd gefabriceerd in de eerste Zwitserse fabriek in 1819. In 1828 begon in Nederland de chocoladeproductie. Eind 18e eeuw begon chocolade in prijs te dalen, zodat het een echte volksdrank kon worden. De eerste eetbare chocolade zou in 1748 zijn gemaakt door de Britse Quaker Joseph Fry. De Quaker-families Fry, Cadbury en Rowntree waren twee eeuwen in de chocoladeindustrie actief.

# Nederland

Chocolade werd in Nederland bekend omdat het meereisde met hertog Alva. Vervolgens ontstonden in Nederland koffie- en chocoladehuizen. In 1660 hingen in Amsterdam uithanghorden met daarop: "Hier schenckt men Seculatie".

In 1828 werd door Conrad J. van Houten ontdekt hoe het vet uit de bonen kon verwijderd, waarbij cacaopoeder en cacaoboter ontstond. Dit was de basis voor de huidige chocolade.

Nederlandse producenten van chocolade zijn bijvoorbeeld Baronie, Droste, Verkade en Van Houten. Een niet meer bestaand Nederlands merk is Tjoklat, een verbastering van het Engelse chocolate. Enkele andere bekende Nederlandse cacaomerken waren Bensdorp, Betke, Kwatta, Korff, Blooker, de Jong, Pette en Ringers.

Naast algemene toepassingen in de vorm van chocoladerepen en chocolademelk zijn - waarschijnlijk - typisch Nederlandse toepassingen van chocolade:

* Chocoladeletters die met Sinterklaas worden gegeven. Vaak geeft men de voorletter van de persoon, of de S van Sint.
* Chocolademunten, chocoladesigaretten, die bij hetzelfde feest in de winkels liggen.
* Paaseitjes, paashazen en andere figuren van chocolade; deze eet men rond de Paastijd.
* Chocolade hagelslag en chocolade vlokken als broodbeleg. Hagelslag bevat minder cacaoboter en is daarom vrij goedkoop. Het smelt hierdoor ook minder goed in de mond.
* Negerzoenen.

In Nederland zijn ook de Belgische bonbons bekend en geliefd alsmede ook de Belgische chocolade, met name het merk Côte d'Or.

In november 2002 ontstond er ophef over de chocoladesigaretten die volgens het Europees Parlement zouden aanzetten tot tabaksverslaving op latere leeftijd en daarom zouden moeten worden verboden. Recentelijk gaf minister van Buitenlandse Zaken Ben Bot onder andere dit als voorbeeld van wat hij overdreven regelzucht van de Europese Unie noemde en dat hij graag teruggedraaid zou zien.

# België

België is wereldwijd bekend voor zijn chocolade en dan in het bijzonder voor zijn pralines (in Nederland bonbons genoemd). Voor veel toeristen hoort pralines kopen gewoon bij een bezoek aan België. En dit met reden want de praline werd in België uitgevonden en nergens ter wereld vindt men zo'n verscheidenheid in deze chocoladesnoepjes. In 1912 vonden de bakkers van Neuhaus dit snoepje uit. Neuhaus is nu nog altijd een bekende maker van pralines en ander snoep van chocolade. Andere bekende Belgische pralines zijn bijvoorbeeld van het merk Leonidas of Godiva. Overige Belgische chocoladeproducenten zijn Côte d'Or, chocolade Jacques, Chocoladewerken Gudrun en Callebaut.

Als tegenhanger van de Nederlandse hagelslag kent men in België de chocoladetablet; dit is een dunne plak chocolade die als broodbeleg dient.

# Chocolade in boeken, film en muziek

* Chocolat is een roman uit 1999 van Joanne Harris over een jonge weduwe die in een streng katholiek Frans dorpje een chocoladewinkel begint, waarmee ze vreugde brengt in ieders leven. Het boek werd in 2000 verfilmd met Juliette Binoche en Johnny Depp in de hoofdrollen.
* Sjakie en de chocoladefabriek ('Charlie and the Chocolate Factory') is een kinderboek van Roald Dahl. Het werd in 1971 verfilmd als Willy Wonka and the Chocolate Factory, onder regie van Mell Stuart, met in de hoofdrollen Gene Wilder en Peter Ostrum.
* Ook regisseur Tim Burton verfilmde het verhaal van Roald Dahl. De film genaamd Charlie and the Chocolate Factory ging op 15 juli 2005 in première met Johnny Depp als Willy Wonka.
* Hot Chocolate is de naam van een Britse discoband die in de jaren zestig en zeventig furore maakte.

# Chocolade en huisdieren

Chocolade bevat theobromine, een stof die het zenuwstelsel op een gelijksoortige manier als cafeïne beïnvloedt. Dit product kan voor honden en paarden dodelijk zijn, aangezien hun metabolisme het niet kan omzetten. Als honden chocolade eten, blijft de theobromine 20 uur in hun bloed circuleren. Het kan epileptische aanvallen, hartinfarcten, interne bloedingen, en tenslotte de dood veroorzaken. Als een hond chocolade eet, laat hem dan braken of breng de hond naar de dierenarts. Een hond van 25 kilogram zou 200 gram chocolade moeten eten om deze gevolgen te ervaren.

# Musea

* Amsterdam - De Amsterdamse ondernemer Maurits Rubinstein presenteerde begin 2005 plannen voor een chocolademuseum annex themacentrum in Amsterdam, een stad die ooit 37 chocoladefabrieken kende. Het themacentrum is geïnspireerd op Sjakie en de chocoladefabriek en zal worden gevestigd in een pand aan de De Ruijterkade, en in een nabijgelegen ongebruikte tramtunnel.
* Biarritz - Musée du Chocolat, onderdeel van de plaatselijke chocoladefabriek Henriet. Bijzonder zijn de chocoladesculpturen van chocolademaker Serge Couzigou.
* Brugge - In Brugge bevindt zich het chocolademuseum Choco Story, gevestigd in een wijntaverne uit circa 1480.
* Brussel - In Brussel is het Museum van Cacao en Chocolade gevestigd.
* Eupen - Te Eupen bevindt zich "Chocoladeland", opgericht in 1994 door de plaatselijke chocoladefabriek Jacques. Het is een tentoonstelling over cacao, en chocolade met demonstraties van de werkwijze, en promotie voor de producten van de fabriek.
* Keulen - In Keulen is in 1993 een chocolademuseum geopend. Het trekt circa 500 duizend bezoekers per jaar.
* Lugano - In Lugano is het chocolademuseum gevestigd van de Zwitserse chocoladefabriek Alprose.
* Wenen - In Wenen is het Erstes Wiener Schokolade-Museum gevestigd, opgericht door de firma Heindl.

*Bron: nl.wikipedia.org/wiki/chocolade*