

Cacao uit Brazilië

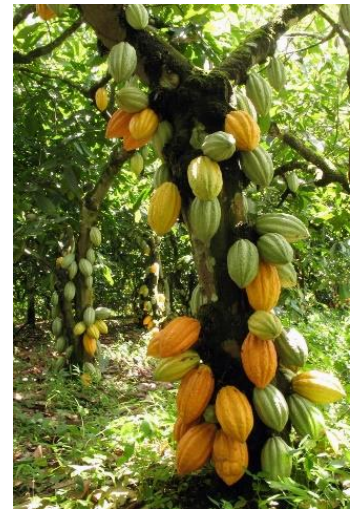
VASTENACTIE

Ooit was Brazilië een van de grootste cacaomakers ter wereld. Maar ook nu nog spreekt het land een aardig woordje mee wanneer het om cacao gaat. Het staat zevende op de lijst van grootste cacao landen. De cacao boom met zijn cacaovruchten groeit alleen maar in warme landen in de tropen.

Uit cacao kun je chocolade maken. Of beter gezegd: uit de boontjes die in een cacaovrucht zitten.

De cacaovruchten groeien aan de cacao boom. Veel vruchten groeien niet aan de takken tussen de bladeren, maar aan de stam van de cacao boom. En dat ziet er wel een beetje raar uit.

Wanneer de vrucht rijp is, wordt die met een kapmes van de boom gekapt en open geslagen. In iedere vrucht zitten ongeveer 30 witte boontjes. Die boontjes worden ingepakt in de bladeren van de palmboom zodat ze een beetje gaan rotten. Dat heet *fermenteren*. De boontjes krijgen daardoor een bruine, chocolade-achtige kleur.



Daarna moeten de boontjes een of twee weken lang drogen in de zon. Vervolgens kunnen in grote zakken gedaan worden. Veel cacao uit Brazilië wordt uitgevoerd naar andere landen, vaak via de haven van Amsterdam, de grootste cacao-haven ter wereld.

In Nederland staan enkele chocoladefabrieken. Maar ook in andere Europese landen. Bij voorbeeld in Duitsland. Vlak over de grens, in Aken, staat een hele grote fabriek, Lindt. In de Duitse stad Keulen heb je een [chocolademuseum](#), waar je natuurlijk ook chocolade kunt proeven. In Middelburg, de hoofdstad van Zeeland, staat [Sjakie's chocolademuseum](#).

Je kunt chocolade niet alleen eten als reep of snoepje, maar ook drinken als chocolademelk of in de zomer eten als een ijsje.

Wist je dat chocolade smelt bij een temperatuur van 37°C? Omdat je lichaamstemperatuur rond 37°C ligt, smelt de chocolade dus in je mond of als je het langer in je handen vasthoudt.

