

Wie man Schokolade macht...

Schulkinder aus la Gamba, Costa Rica, haben auf der Finca von Olvidio Cruz die Herstellung von Schokolade kennengelernt.

Das geht folgendermaßen:

1. Kakaofrucht pflücken
2. Frucht öffnen, die Kakao-Bohnen herausnehmen und in einen Stoffsack geben
3. mit Wasser waschen um den süßen Schleim herunterzubekommen.
4. Kakaobohnen in praller Sonne für 1 Woche trocknen (trocken sind die Bohnen, wenn man es knacken hört, wenn man hineinbeißt!)
5. Jede Kakaobohne einzeln schälen (zeitaufwendigster Schritt)
6. Mit einer Mühle Kakaobohnen zermahlen.
7. Kakaopulver in einen heißen Kochtopf geben und schmelzen lassen.
8. Ganz, ganz wenig Milch dazu und Zucker/Honig so viel man möchte.
9. Schmelzen lassen.
10. Die Masse herausheben, herauströpfelndes Öl aufsammeln (kann zum Kochen verwendet werden!)
11. Abfüllen in eine Form (Tafel, Becher,...)
12. fertig 😊

