

Kopieerblad 6

Fair Trade

Waar komt chocolade vandaan?

Chocolade wordt gemaakt van cacao. Cacao komt van de cacaoboom. Een cacaoboom moet drie of vier jaar groeien voordat er vruchten aan groeien. Vruchten groeien 5 maanden voordat ze geplukt kunnen worden. In iedere vrucht zitten ongeveer 40 zaden. Deze zaden zijn de cacaobonen. Van deze bonen maken we cacao.

Waar groeit cacao?

De cacaoboom houdt van veel warmte en vocht. Hij groeit in tropische landen. In Afrika zijn veel cacaoplantages, bijvoorbeeld in Ivoorkust, Nigeria, Ghana en Kameroen. Uit Zuid-Amerika komt ook veel cacao: uit Brazilië en Ecuador. In Azië wordt cacao onder andere in Maleisië verbouwd.

Hoe leven cacaoboeren?

Het oogsten van de cacaovruchten gebeurt met de hand. De boer snijdt met een groot mes de cacaovrucht van de boom af. Daarna hakt hij de vruchten open en haalt de bonen eruit. De meeste cacaoboeren zijn arm. Ze hebben een klein bedrijf. Het hele gezin moet meewerken, de kinderen ook.

Hoe worden cacao en chocola uit de cacaoboom gemaakt?

Twee keer per jaar kunnen de rijpe cacaovruchten worden geoogst. Ze worden geplukt en opengehakt. De bonen zijn taai, paars van kleur en smaken heel bitter. De bonen worden met het vruchtvlees op een hoop in de grond gestopt, op een bedje van bananenbladeren. Het wordt daar zo warm dat het vruchtvlees gaat rotten. Dit duurt ongeveer vijf dagen. Daarna zijn de bonen bruin, minder taai en ze smaken veel minder bitter.

Dan worden de bonen in de zon gedroogd. Na het drogen doet de boer de bonen in zakken van 60 kilo. Die zakken gaan naar een cacao-fabriek. Bijvoorbeeld in Nederland. Want in Nederland staan veel cacao-fabrieken.

Hoe komt cacao naar Nederland?

De cacaobonen gaan met vrachtwagens naar een haven. Daarna gaan ze met een vrachtschip naar Nederland. De tocht van Brazilië naar Nederland duurt ongeveer drie weken.

Hoe wordt chocolade gemaakt?

In de fabriek moeten eerst de doppen van de bonen af. Dan worden de bonen in stukken gebroken en gebrand. De bonen worden platgewalst zodat er een vloeibare massa uitkomt: de cacaomassa. Deze massa is één van de bestanddelen van chocola. De cacaomassa wordt geperst. Er komt vet uit: de cacaoboter. En er blijft een harde bruine koek over. Die koek wordt vermalen tot cacao-poeder. Chocola maak je uit een mengsel van cacaomassa, suiker en cacaoboter.

Wie verdienen er aan cacao en hoeveel?

De prijs van cacao hangt af van de vraag naar cacao en de hoeveelheid die er is. Hoe meer cacao er verbouwd is, hoe lager de prijs. Van de prijs die jij in winkel betaalt voor een chocoladereep, gaat uiteindelijk maar een paar cent naar de cacaoboer. Daarvan moet hij zijn cacaobomen laten groeien en zijn familie onderhouden. Bedrijven die Fair Trade chocolade verkopen, beloven dat de boer een eerlijke prijs voor de cacao heeft gekregen.

