



Chocinella

Chocoladeproeverijen

NIEUWSBRIEF 2 – 2014

Na een rustige maand, zonder proeverijen, waarin ik tijd had om vakantie te vieren en na te denken over nieuwe proeverijen en chocoladecadeautjes, draait Chocinella nu weer volop. Er staan al weer een aantal proeverijen en een lezing gepland voor september. Heel blij ben ik met de dubbele uitnodiging van het Regioteam Assen-Emmen van het Wereld Natuurfonds om bij hen een proeverij en een lezing over chocolade en duurzaamheid te komen geven. En



natuurlijk heb ik ook zelf weer een proeverij gepland staan en kunt u mij tegenkomen op markten. Ook blijf ik opzoek naar nieuwe chocolades van bijzondere chocolademakers om aan u te kunnen laten proeven.

Proeverij en lezing WNF Assen-Emmen.

Op zaterdag 6 september geef ik een chocoladeproeverij bij het WNF in Assen. Hier vertel ik en laat ik u proeven waarom iedere chocolade zijn eigen smaak heeft. Dit allemaal aan de hand van de duurzame chocolades van Original Beans (Nederlandse chocolademaker). Dus houdt u erg van chocolade en eet u graag goede duurzame chocolade, kom dan op zaterdag 6 september van 14.00-15.30 proeven in de WNF shop in Warenhuis Vanderveen in Assen. Graag voor 27 augustus opgeven dat u

wilt komen via het aanmeldformulier, dat u kunt opvragen bij yvonnewnfshop@gmail.com. Kijk voor meer informatie en kosten op mijn [website](#).

Natuurlijk is opgave voor de lezing, die ik op 19 september bij het WNF mag houden ook mogelijk. Mijn lezing over chocolade en duurzaamheid is de aftrap van het nieuwe lezingenprogramma van het Regioteam Assen-Emmen en internationaal lunch- en kunstcafé Samalas. Tijdens deze 'Smulverhalen' wordt u niet alleen getraakteerd op boeiende lezingen, maar de lezingen zullen opgeluisterd worden door Drentse Tapas en een drankje.

Chocinella Proeverijen en andere activiteiten.

Op 21 september kunt u ontdekken wat de verschillen tussen de verschillende types chocolade zijn en waarom witte chocolade eigenlijk helemaal niet naar chocolade smaakt. Dit

alles tijdens de Chocoladeproeverij: *'De ene chocolade, de andere niet'* De proeverij kost €15,- p.p. en vindt plaats van 14.00-15.30 aan Boersterweg 14, Ten Boer. Opgeven kan door mij even te mailen.

Maar natuurlijk kunt u mij niet alleen tegenkomen tijdens deze proeverijen, ook struin ik dit najaar verschillende chocoladefestivals af, zoek naar nieuwe chocolademakers. Deze festivals kunt u natuurlijk ook zelf bezoeken om u onder te dompelen in de chocoladecultuur. Op de agenda van mijn website heb ik er enkelen voor u verzameld en wie weet tref ik u daar. U zult Chocinella zeker tegenkomen op de 'Streekproductenmarkt bij de "Widde Meuln' in Ten



Foto door Jonik via Wikipedia [CC-BY-SA 3.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)

Boer, die op 6 september ter ere van het 175 jarig bestaan van deze blikvanger door het Groninger Landschap wordt georganiseerd.

Voor meer informatie over al deze activiteiten of als u zelf graag eens een chocoladefestival zou willen bezoeken, verwijs ik u graag naar mijn [agenda](#).

Mocht u ook via andere kanalen van Chocinella willen horen, dan kunt u mij volgen via Twitter via @Chocinella of via mijn [Lifestyle pagina op Facebook](#).

Warme chocolademelk met Fladderak.

Voor minder zomerse dagen of straks voor een gure najaarsmiddag deel ik graag het recept van mijn favoriete chocolademelk met u. Een heerlijke chocolademelk met een vleugje Groningse Fladderak (Groningse likeur).

Ingrediënten: (250 ml chocolademelk)

- 15 gram cacao poeder
- 20 gram kristalsuiker
- 250 ml (halfvolle) melk
- Snufje kaneel
- Scheutje Fladderakⁱ

Bereiding

- Weeg de cacao en de suiker af. Doe ze in een pannetje of een voor het fornuis geschikte maatbeker en meng ze door elkaar.
- Voeg naar eigen smaak en wens een snufje kaneel en een scheutje Fladderak toe.
- Meet 250 ml melk af.
- Voeg een kleine hoeveelheid melk toe aan het mengsel van suiker en cacao en meng dit door elkaar, zodat de suiker en de cacao oplossen in de melk.

- Voeg de rest van de melk toe en verwarm het mengsel onder zachtjes roeren, totdat de suiker en cacao helemaal opgelost zijn en de chocolademelk op de juiste temperatuur is.
- Schenk het mengsel in een beker en genieten maar!

Tip voor de genieter!

Klop wat slagroom voor op de chocolademelk. Of voor de liefhebbers van wat meer pit, voeg een klein snufje chilipoeder toe aan het mengsel van suiker en cacao.

ⁱ Groningse Likeur o.a. verkrijgbaar bij Drankenhandel Van Erp in Groningen.