

Beste Chocoladeliefhebbers,

Voor u ligt weer een nieuwe nieuwsbrief vol chocoladenieuws. Maar de afgelopen maand heb ik mij niet alleen met chocolade beziggehouden. Na een bezoek aan het Amsterdam Coffee Festival in het weekend van 15-17 mei ben ik mij ook steeds meer gaan verdiepen in koffie en thee en hoe deze smaken te combineren met de lekkerste chocolades van de wereld. Ook mocht ik de lekkerste bonbon van Nederland proeven en na de Moederdagproeverij op 10 mei ook op 12 mei nog een groep van ruim 15 dames ontvangen voor een chocoladeproeverij.

Natuurlijk kunt u mij ook deze zomer komen op zoeken en komen proeven van bekende en nieuwe chocolades op de streekmarkten bij Verhildersum (Leens) en Ewsum (Middelstum), maar daarnaast ben ik de komende weekenden ook in Den Andel en Ezinge te vinden. Kijk voor meer informatie en waar u mij kunt tegenkomen op de website of in de agenda onderaan deze nieuwsbrief. In deze nieuwsbrief laat ik u tevens kennismaken met de nieuwe chocolades, cacao en andere chocoladeproducten in mijn assortiment en deel ik mijn chocoladebelevissen van de afgelopen maand met u.

Met een weekend vol chocolade in Middelstum en op Andledon voor de boeg, wens ik u veel leesplezier en een fijne zomer. En wie weet snel tot ziens!

Hartelijke Chocolade Groeten

Nolda Straatman – Chocinella

Nieuwe chocolades, rauwe cacao en chocolade bal Tobago zijn binnen!

Naast de vertrouwde chocolades van Original Beans, Cluizel en inmiddels ook Marou (Vietnam) en Pacari (Equador), heb ik mij assortiment uitgebreid met nieuwe chocolades, rauwe cacao poeder en de speciale chocoladeballen met specerijen van Tobago Estate Chocolate. Met deze nieuwe chocoladeproducten hoop ik u te laten kennismaken met de uitgebreide mogelijkheden van cacao en chocolade en wat er allemaal nog meer te beleven valt.

Pacari rauwe cacao poeder: Deze cacao poeder kunt u net als de bekende cacao poeders gebruiken voor het maken van chocolademelk. Het grote verschil is echter, dat Pacari uit Equador u direct van de boon rauwe cacao poeder levert, die niet met zouten is bewerkt. Hierdoor heeft Pacari cacao poeder zijn eigen duidelijke smaak, die niet wordt afgevlakt door deze bewerking. De cacao poeder van Pacari geeft uw chocolademelk een lichte en een beetje noot-achtige smaak, waardoor het ook goed te combineren is met bijvoorbeeld sojamelk of notensiropen.

Chocoladeballen met specerijen van Tobago Estate Chocolate: Met deze chocoladeballen kunt u zelf een beetje ervaren hoe de oude volkeren van Midden-Amerika chocolade en cacao gebruikten. Door van de bal stukjes chocolade



te schaven kunt u hiermee zelf uw eigen chocoladedrank van maken of een klein beetje toevoegen aan uw chocolademelk, voor wat extra pit. Niet alleen is de chocoladebal geschikt voor gebruik in dranken, ook doet een beetje van deze chocolade het erg goed in een tomatensaus of de chili con carne.

Åkessons Pure chocolade met wilde peper: Ook van het merk Åkessons heb ik sinds kort enkele chocolades in mijn assortiment. Naast de 75% pure chocolade van cacao van hun eigen plantage op Madagascar, kunt u komen genieten van de prijswinnende 75% pure chocolade met wilde

peper. In deze reep heeft Åkessons zijn chocolade gecombineerd met wilde peper, die ter plekke rond de plantage groeit.

-Wist u dat Columbus de chocolade dronk, die hij proefde niet lekker vond?-

Amsterdam Coffee Festival

Op vrijdag 15 mei bezocht ik het tweede Amsterdam Coffee Festival op de NDSM-werf in onze hoofdstad. Hier maakte ik nader kennis met de culturen rond koffie en thee. Wist u bijvoorbeeld, dat niet alleen de vorm van uw kopje van invloed is op de smaak van uw koffie of thee, maar ook het soort water waarmee het gezet is. Ik heb het zelf mogen ervaren en de verschillen waren overduidelijk. Veder was er natuurlijk ook voor chocoladeliefhebbers van alles te beleven en heb ik weer nieuwe chocolademerken ontdekt. 's Middags nam ik deel aan een speciale 'paring' van thee en chocolade, waarbij drie verschillende theeën geproefd werden bij een heel aantal 'Fine Flavor' chocolades. Hier was goed te merken hoe belangrijk het is om echt de goede chocolade bij de goede thee te kiezen. Bij de goede combinaties versterkten de smaken van de thee en de chocolade elkaar of vulden elkaar aan. Toch was het ook leuk en leerzaam te proeven wat er gebeurt als een combinatie niet goed uitpakt. Hierdoor kon bijvoorbeeld een op zichzelf goede chocolade van hoge kwaliteit worden gedegradeerd tot een goedkoop smakende chocolade. Nog heel wat te experimenteren dus! Dit ga ik ook zeker doen en ik zal u het resultaat niet onthouden.



Naast allerlei stands van koffiebranders en theespecialisten kon u in 'The Lab' allerlei lezingen en workshops bijwonen of op het podium kijken naar de koffieprofessionals, die streden om de hoogste eer in drie verschillende Coffee Cups. Een festival op een bijzonder leuke locatie, dat zeker de moeite waard is om eens te bezoeken.

-Wist u dat de cacao boon voor ongeveer 50% uit cacaoboter en 50% uit cacao poeder bestaat?-

Lekkerste Bonbon van Nederland geproefd.

Op donderdag 28 mei mocht ik voor het foodblog Lekker Tafelen afreizen naar de Markthal in Rotterdam. Op zichzelf al een leuke en inspirerende plek om eens te bezoeken, maar van mijn interview met de maker van de lekkerste bonbon van Nederland spatte het enthousiasme helemaal af. Met zijn 'Green Spirit' won Boudewijn Nijmeijer, hoofdproductontwikkeling bij de 'Pâtissier', dit jaar de wedstrijd om de lekkerste bonbon van Nederland te maken. Niet alleen vertelde Boudewijn heel enthousiast, hoe zijn creatie tot stand was gekomen, ook bleek hij zeer gepassioneerd voor zijn vak en het bedrijf van de 'Pâtissier'. Natuurlijk mocht ik ook proeven en een uitgebreid verslag hiervan kunt u lezen bij [Lekker Tafelen](#). Ik kan u alvast verklappen. De bonbon was inderdaad heel bijzonder en erg lekker!

Agenda:

Zaterdag 27 juni [Streekproductenmarkt Ewsum Middelstum](#)

Deze editie van de gezellige streekmarkt bij de vroegere borg Ewsum, staat in het teken van paarden. Maar daarnaast kunt u natuurlijk ook terecht voor de vertrouwde streekproducten, zoals honing, kaas, fruit, en natuurlijk de lekkerste chocolades ter wereld. Kom het proeven en beleven op zaterdag 27 juni van 10.00 tot 16.00 uur op het oude borgterrein van Ewsum, Oosterburen 1, Middelstum.

De streekproductenmarkt bij Ewsum wordt gedurende de zomermaanden elke vierde zaterdag van de maand gehouden van 10.00-16.00 uur.

Zondag 28 juni is Chocinella op [Festival Andledon](#)

Kom langs en beleef Andledon met muziek en een kleine markt met voor elk wat wils. Chocinella neemt voor u een uitgebreid assortiment 'Fine Flavor' Chocolades mee van o.a. Original Beans, Pacari, Marou, en Akessons. Kom de bijzondere unieke smaken proeven en maak kennis met Chocinella Chocoladeproeverijen.

Festival Andledon vindt plaats van 12.00 tot 18.00 uur. U kunt deze middag op het hele erf aan Kruisweg 6 in Den Andel terecht.

Graag tot Festival Andledon!

Zaterdag 4 juli Braderie Ezinge

Als onderdeel van de feestweek in Ezinge organiseert Stichting Volksvermaken Ezinge op zaterdag 4 juli van 12.00 tot 18.00 uur een braderie met ruim 50 standhouders. Ook Chocinella mocht een uitnodiging ontvangen en laat u deze middag graag proeven van bijzondere 'Fine Flavor' chocolades. Wilt u meer weten en meer beleven aan chocolade kom dan proeven en kopen. Ik adviseer u graag over de meest geschikte chocolade en laat u graag zien waar chocolade nu vandaan komt.



Weet u wat dit is en waar u het voor gebruikt? Mail het juiste antwoord naar info@chocinella.nl. Onder de goede inzendingen verloot ik een klein chocolade aandenken. Meedoen kan tot en met 31 juli 2015.