



Maak je eigen choco

In het kort

Mmm, boterhammen met choco. Maar wist je dat in de meeste choco palmolie zit? En dat die palmolie zorgt voor het verdwijnen van heel wat regenwoud in Azië? Niet goed voor de natuur en het klimaat! Ben je verslaafd aan je boterham met choco, maar vind je ook het regenwoud belangrijk? Dan maak je toch gewoon zelf je choco, zonder palmolie!

Wat heb je nodig?

- Kookvuur
- Steelpannetje
- Glazen potje met deksel
- Blikje gecondenseerde melk met suiker (300 ml)
- 200 gram zwarte chocolade
- 100 gram boter
- Eventueel gemalen hazelnoten of hazelnootpasta



1 Zet een pannetje op een zacht vuur en warm 300 ml gesuikerde gecondenseerde melk op.



2 Doe 200 gram zwarte chocolade in stukjes en laat die smelten in de warme melk. Je blijft best roeren.

3 Voeg dan 100 gram malse boter (dat is op kamertemperatuur) toe en roer tot ook die is opgelost.



4 Je kan nu nog hazelnootpasta of gemalen hazelnoten toevoegen als je dat lekker vindt.



5 Lepel de chocopasta in glazen potjes en laat afkoelen.

6 Je bewaart de chocopasta best in de koelkast.



Wat stel je vast?

Eens proeven? Choco zonder palmolie is dus ook best lekker en bovendien vriendelijker voor het klimaat.

Palmolie komt uit de vrucht van de oliepalm en wordt gebruikt in heel wat dingen die we eten en gebruiken: choco, koekjes, margarine, snoepjes, shampoo, wasmiddel...

Om al die palmolie te maken, worden heel wat oliepalmen aangeplant, vooral in Indonesië en Maleisië (dat zijn twee landen in Azië). Hiervoor kapt men regenwoud dat plaats moet maken voor de oliepalmen. Zo verliezen orang-oetans, tijgers, neushoorns, olifanten... hun leefgebied. En door ontbossing komt er heel wat CO₂ vrij in de lucht, wat leidt tot klimaatverandering.



© Fletcher & Baylis / WWF-Indonesië

Orang-oetan