

Zondagochtend om tien over negen streken wij neer bij onze favoriete koffiezaak op het Centraal station in Amsterdam; de Starbucks! Want, zo vinden wij, een dag zonder koffie is een verloren dag en met name de koffie van de Starbucks brengt altijd een glimlach op onze gezichten. Uitkijkend over een rustige stationshal, planden wij onze route naar Health Club Jordaan, waar wij om tien uur werden verwacht voor een workshop Raw Chocolate!!

Enigszins natgeregend kwamen wij om 3 minuten over tien aan bij Health Club Jordaan, waar wij ons meldden aan de bar. Met uitzicht op zwetende en zwoegende mensen in strakke sportbroekjes, wachtten wij op Jamilla, onze "choco juf". Het was haar allereerste raw chocolate workshop, dus wij hadden een primeur!

Onze groep bestond uit ongeveer 12 vrouwen. We begonnen de workshop in een soort huiskamer die normaal gesproken door de Health Club wordt gebruikt voor fysiotherapie, maar waar nu allemaal kleine pannetjes op tafeltjes stonden. In een kring werd ons uitgelegd waar de cacao boon groeit en hoe hij wordt verwerkt tot uiteindelijk cacao poeder en cacao boter. De cacao boon heeft een helende werking op het lichaam. Het zit vol antioxidanten die je lichaam reinigen van ellende die het over de dag heeft opgedaan. Het geeft je een energieboost, die je kunt vergelijken met een kop koffie. En het is een afrodesiac, ook wel lustopwekker genoemd. Een klein boontje met vele mogelijkheden dus.

Jamilla legde ons uit wat je nodig hebt om zelf chocolade te maken; cacao boter is het hoofdbestanddeel. Dit laat je smelten op heel laag vuur. Dan kun je hier kokosolie of kokosmousse aan toevoegen voor een romig effect. Dan komt de zoetstof; geen suiker uiteraard, maar kokosnectar of honing. Ga je voor witte chocolade, gebruik dan de honing. Kokosnectar is donker van kleur en zal de chocolade donker kleuren. Dan komt het cacao poeder erbij. Bij witte chocolade laat je dit weg, dan kun je kiezen voor gemalen cashewnoten om de chocolade wat dikker en steviger te maken. Als laatste voeg je er "extraatjes" aan toe, zoals gojibessen, stukjes cacao boon (cacaonibs), kokosrasp of stukjes noot. Giet dit in een schaalpje of in zachte rubberen vormpjes, zet een half uur in de vriezer en voila! De chocolade is klaar!

Jamilla was druk in de weer en best snel klaar met haar chocolade batch. Wat betekende, dat wij het nu zelf mochten proberen!

Meteen gingen wij aan de slag! Boter, kokosmousse, cacao poeder (we gingen voor de donkere variant), gojibessen, cacaonibs, kokosrasp... in een mum van tijd waren we klaar! Het is zo simpel, waarom heeft niemand ons dit eerder verteld?! Een beetje onhandig vulden we de vormpjes met de chocolade en zette Jamilla het voor ons in de vriezer. Een half uurtje moesten wij wachten en in die tijd werden we rondgeleid in de Super Food store van Health Club Jordaan. We kochten een tasje met een "raw chocolate starter kit" waar de cacao boter, cacao poeder en de kokosnectar in zat. Nu kunnen we thuis ook aan de slag!

Het half uur was snel gevuld en de chocolade was klaar om mee te nemen! We namen allemaal een hapje van onze eigen creatie... alsof er een chocolade engeltje in je mond plast! Heerlijk! Wie had gedacht dat het zo makkelijk was?

We namen afscheid van Jamilla en bedankten haar voor een leuke ochtend. Onderweg naar de Bagels & Beans snoepten we stiekem nog even van onze chocolade. Dit was een leuke workshop en we kunnen hem zeker aanraden aan alle choco lovers in Nederland. Het gezond, leuk, interessant... maar vooral erg lekker!

Veel liefs van Lianne en Anouk!