

Beste skratiliefhebber

Na anderhalf jaar pakken we het schrijven van de nieuwsbrieven weer op. We hebben veel ondernomen en ook op cacao gebied is er een hoop gebeurd.

Nieuws uit de tuinen: één afscheid, één erbij

In de komende nieuwsbrieven zullen we de verschillende plekken waar we oogsten meer belichten. De tuin waar we het langst oogsten – tuin nr. 01 – is die van familie Muler op hun *boiti* op Tijgerkreek. Al in 2008 begon Ellen vruchten van deze plek te verwerken. Aanvankelijk stond er een 25-tal bomen uit een oude aanplant, waarvan sommige zo'n zestig jaar geleden nog geplant zijn door de moeder van de vier broers die de tuin nu onderhouden. Niet al deze oude bomen staan er nu nog. Een omvallende mopé boom (*Spondias mombin*) sleurde enkele cacao bomen een paar jaar geleden mee in zijn val. En enkele vielen van ouderdom zelf om bij harde windvlagen. In de loop van de jaren zijn er zo'n 150 bomen bij geplant. De jongste bomen van die nieuwe aanplant begonnen dit jaar vrucht te dragen. Het oogsten en snoeiwerk dat we hier doen, gebeurt vaak met het diepe lage geluid van brulapen op de achtergrond.



Een tuin waar we niet zo lang geogst hebben, was die van Ome Bert (Albert Etwaru Narain). Gedurende drie jaren hebben we van de vijf oude cacao bomen in zijn tuin vol groente en fruit kunnen oogsten. Ome Bert was tijdens zijn werkzame leven ingenieur bij Openbare Werken en is nog betrokken geweest bij het uitzetten van het tracé voor de Oost-Westverbinding in Marowijne. Het was steeds een genoegen om na het oogsten nog even met dhr. Narain te praten. In april vorig jaar is Ome Bert overleden. Hij is 91 jaar geworden. De laatste keer dat we er oogstten, drie weken

voor zijn overlijden, stond de pommerak (*Syzygium aqueum*) in volle roze bloei. Sinds het wegvallen van Ome Bert worden de bomen helaas al leeg geplukt nog voor zijn zoon de kans krijgt om ons te bellen wanneer de vruchten rijp zijn.

Gelukkig is er in hetzelfde jaar ook weer een nieuwe tuin bij gekomen. Cacaotuin Martha in Lelydorp is klein - er staat maar één cacaoboom in, maar die ene boom draagt wel meer dan 200 vruchten per jaar! De vruchten lijken sterk op de van oorsprong Peruaanse Scavina cacao. Eind jaren '40 van de 20^e eeuw werden op Trinidad opgekweekte klonen van deze variëteit bomen in Suriname vermeerderd en aangeplant. De eerste batches chocolade die we er van gemaakt hebben waren alvast veelbelovend!



Wilt u weten uit welke tuin de cacao komt waar uw reep van gemaakt is? Sinds kort zit er bij iedere afzonderlijke reep een zogenaamd "bonenrapport". Naast de herkomst van de cacao vindt u daarin een beschrijving van de tuin en gedetailleerde informatie over hoe en wanneer de cacao verwerkt is. Zo worden alle stappen in de keten van boom tot reep inzichtelijk.



Educatie

Regelmatig krijgen we verzoeken van scholen en opleidingsinstituten om workshops te verzorgen of studenten te begeleiden. Daar werken we, wanneer we het in kunnen passen in ons oogst- en productie schema, graag aan mee.

Het afgelopen jaar ontvingen we scholieren en studenten van PTC, IOL, FHR School of Business, Master in Education and Research for Sustainable Development en de International Academy Suriname.

Daarnaast kregen we bezoek van verschillende kinderen van lagere scholen die hun spreekbeurt hielden over cacao. Alle kinderen hebben een boompje mee gekregen om na afloop van hun presentatie te kunnen planten bij hun school.

Hoger cacaopercentage

Het zal sommigen vast al opgevallen zijn dat de “roze repen” tegenwoordig een iets hoger cacaopercentage hebben: 72% in plaats van 70%. We zijn er namelijk achter gekomen dat de chocolade zich bij 72% cacao net iets makkelijker laat temperen dan bij 70%. De repen blijven daardoor, mits onder de juiste condities bewaard, langer mooi. Dank gaat uit naar Mckenzie Rivers van Map Chocolate die het ons uitlegde en aan Adrienne Henson die ons met haar in contact bracht.

Bewaartip

De beste condities waaronder cacao bewaard moeten worden zijn: droog, donker en tussen 18 en 20 °C. In de warme, vochtige tropen is dit lastig. Veel mensen kiezen er daarom voor om de cacao in de koelkast te leggen. Wanneer de cacao dan echter uit koelkast gehaald wordt, komt ze vanuit een temperatuur van onder de 7 °C abrupt in een omgeving van soms wel 30 °C. De cacao krijgt dan een schok. Van schrik scheidt het in de cacao aanwezige vet (de zgn. cacaoboter) zich van de vaste bestanddelen. Dit toont zich als een grijswit waslaagje op de cacao (“bloom”). Let wel: de chocolade is daarmee niet bedorven, maar de cacao wordt bros en ziet er minder appetijtelijk uit. Ook komt de smaak minder tot zijn recht. Daarom bewaart u cacao het best wanneer u grote temperatuurschokken weet te vermijden. Liever op kamertemperatuur in bijvoorbeeld een gesloten bakje of ziplock zak dan in de koelkast!

70%

>>>

72%



Nieuwe dagen tree-to-bar cacaoworkshops

Vrijdag is onze vaste workshopdag. Maar wist u dat we de workshop ook op donderdagen geven? En omdat we begrijpen dat niet iedereen zich altijd doordeweeks vrij kan maken, houden we de workshop bij gelegenheid ook in het weekend.

In de tree-to-bar cacao workshop leert u over de geschiedenis van cacao in Suriname, vertellen we over de verwerkingsstappen van oogst tot reep, maakt u zelf een stuk skrati, proeft u tijdens een vergelijkende *tasting* de verschillende smaken uit twee verschillende tuinen en tot slot plant u een cacaoboon om zelf verder op te kweken.

De workshop duurt 2,5 uur en kost 20 euro per persoon. Meer informatie en hoe de workshop te boeken leest u [hier](#).

Meet the maker: Tan Bun Skrati @ Chocolátl Amsterdam

Chocolátl in Amsterdam is dé speciaalzaak in Nederland op het gebied van single origin chocolade. Er zijn repen van craft chocolate makers van over de hele wereld te vinden: van Madagascarië tot Peru, van IJsland tot Australië.

Na een kennismakingsbezoek met de eigenaar Adil bood hij ons de gelegenheid om op een koude zondagavond in oktober Tan Bun Skrati te presenteren aan een select gezelschap chocolade professionals. Tussen de deelnemers zaten o.a. eigenaren van chocoladewinkels, -bedrijven, een schrijver en een sommelier.

In de presentatie, waarin we vooral verteld hebben over tuinen en belang van de post-harvesting (het fermenteren en drogen) voor een goede smaakontwikkeling hebben we natuurlijk ook de cacaothee, bonen en chocolade laten proeven.

Voor ons was dit natuurlijk een uitgelezen kans om de Trinitario cacao van Suriname ook in Nederland in de spotlight te zetten. Uit de reacties die achteraf op social media verschenen bleek dat het event ook bij de bezoekers goed gevallen was:

- "Super inspirerend en WOW wat een chocolade, thanks!"

Foto's van Meet the Maker: Tan Bun Skrati @ Chocolátl vindt u [hier](#). Meer informatie over de Chocolátl leest u op hun [facebookpagina](#).



Nog niet uitgelezen? Aan onze officiële webpagina www.tanbun.org hebben we weer veel content toegevoegd. En in de nieuwe *gallery* zijn allerlei foto's te bekijken.

Via de [facebookpagina](#) kunt u ons op de voet volgen. Like ons en blijf gemakkelijk op de hoogte!

Een volledig en actueel overzicht van verkooppunten vindt u [hier](#). We adviseren om voor u naar de winkel gaat, te bellen om te vragen of het door u gewenste product op voorraad is.

Wenst u geen nieuwsbrief meer ontvangen, beantwoordt u dan deze mail met bijv. "Nee, a.u.b. geen nieuwsbrief meer" en wij zetten de verzending stop.

**TAN
BUN
SKRATI**

Tan Bun Skrati N.V. - *tree to bar cacao from Suriname*

+597 458 706

tanbunskrati@gmail.com

info@tanbun.org

www.tanbun.org

www.facebook.com/TanBunSkrati