

CHOCOLADE VERHALEN



MARS
nederland

HET GEHEIM VAN CHOCOLADE

Wat is dat toch met chocolade? Het is er in allerlei soorten en maten. Als vla, pasta, paaseitjes, kerstkransjes, koekjes, bonbons, saus, repen en ijs bijvoorbeeld. Je kunt het drinken, maar ook in stukjes eten. Al eeuwenlang zijn mensen verzot op chocolade. Ze zijn er zo dol op, dat ze er zelfs liedjes, boeken en films over maken.

MARS
nederland

Bij Mars maken we al bijna honderd jaar chocolade. Toch zijn we niet de eerste die op het idee kwamen om chocolade te maken. Daarvoor moeten we honderden jaren terug in de tijd.

"BIJ MARS MAKEN WE AL BIJNA HONDERD JAAR CHOCOLADE"

Chocolade: iets dat al zó lang bij zoveel mensen populair is, moet wel heel bijzonder zijn. We vertellen je er graag meer over in dit boekje 'Chocolade Verhalen'.



Cacaobonen

TERUG IN DE TIJD

Er was eens...

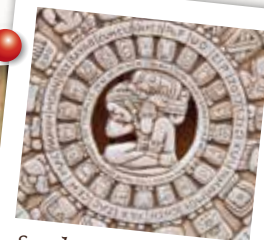
Ergens in Mexico, honderden jaren geleden, woonden de Maya's en Azteken. Zij hebben ervoor gezorgd dat wij nu chocolade kennen. Ze dronken Xocolatl, een drankje dat werd gemaakt van cacaobonen, vermengd met water, sterke drank en peper. Montezuma, de koning van de Azteken, dronk er maar liefst 50 kopjes per dag van. Voor de Azteken waren cacaobonen heel veel waard. Met tien cacaobonen kon je bijvoorbeeld een konijn kopen.

Van Mexico naar Spanje

De Spaanse ontdekkingsreiziger Fernando Cortez maakte in Mexico kennis met Xocolatl. Hij vond het erg bitter, maar besloot toch om cacaobonen mee terug naar Spanje te nemen. Dankzij hem werden de cacaobonen in 1528 in Europa geïntroduceerd. Bijna honderd jaar lang hielden de Spanjaarden het drankje voor

**DANKZIJ FERNANDO CORTEZ
WERDEN DE CACAObONEN
IN 1528 IN EUROPA
GEÏNTRODUCEERD.**

zichzelf. Niemand mocht weten hoe ze het maakten. Het was een geheim. Heel lang dronken alleen belangrijke mensen, zoals de koning en vorsten, het drankje. De Spanjaarden wilden wel iets aan de smaak van het drankje doen. Door er suiker, kaneel en vanille bij te doen, smaakte het een stuk zoeter. Pas na het jaar 1600 konden de mensen in andere Europese landen het drankje drinken.



Symbool Maya's



De tempel van de Maya's

Seculatie

Chocolade ontstond dus als een drankje van cacaobonen, dat vooral koningen en rijken dronken. Na 1600 konden ook de andere mensen in Europa het drankje drinken. Dus ook in Nederland. 'Seculatie' noemden ze chocolade toen in Nederland. 'Hier schenckt men Seculatie', zag je rond 1660 op de uithangborden bij speciale Chocoladehuizen in Amsterdam staan. Toen 'Seculatie' populairder werd, handelden Nederlandse zeevaarders veel in cacaobonen.

**'HIER SCHENCKT
MEN SECULATIE'**

Via de Nederlandse havens werden grote hoeveelheden cacao naar andere landen gebracht. In onze provincie Zeeland stonden talloze cacao fabrieken, waar de cacaobonen werden verwerkt tot chocolade.

Puur, melk en wit

Pas in 1847 ontdekte een Engelsman dat je van cacao ook harde stukjes chocolade kon maken. Hij vond pure chocolade uit. Bijna dertig jaar later ontdekte een Zwitser toevallig melkchocolade. Pas in 1930 werd witte chocolade uitgevonden in Zwitserland.

HET VERHAAL ACHTER MARS



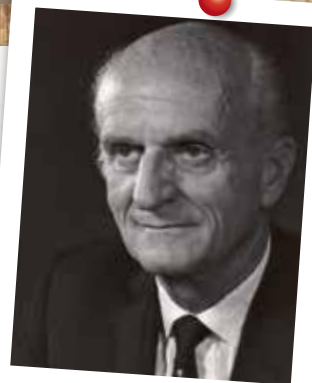
Frank C. Mars

Bij Mars maken we al bijna honderd jaar chocolade. Hoe dat begon? In 1911 begon Frank Mars in de keuken van zijn huis in Tacoma (Amerika) snoep te maken. Hij wilde een milkshake maken die je kon eten, in plaats van drinken. Dus niet vloeibaar, maar als een vaste reep met karamel en een laagje chocolade. Dat viel niet mee, maar in 1923 had hij het voor elkaar. Hij had de MARS®-reep uitgevonden! Tenminste, zo noemen wij deze reep in Europa. Frank Mars noemde zijn eerste reep MILKY WAY®. En zo heet hij in Amerika nog steeds. Dus als je in Amerika op vakantie gaat en je wil een MARS®-reep eten, dan vraag je om een MILKY WAY®!

**FRANK MARS
NOEMDE ZIJN
EERSTE REEP
MILKY WAY®.**

Mars is een familiebedrijf

Frank Mars was een volhouder. Door niet op te geven, had hij uiteindelijk succes. Steeds meer mensen wilden zijn MILKY WAY® kopen. Zijn zoon Forrest Mars ging in 1929 voor het bedrijf werken en later ook zijn kinderen. Ze ontwikkelden ook andere chocoladerepen, zoals SNICKERS®, en verkochten ze over de hele wereld. In 1963 bouwden ze een chocoladefabriek in Nederland, in het Noord-Brabantse Veghel.



Forrest Mars

De familie Mars besloot naast chocolade ook diervoeding en maaltijden voor mensen te verkopen. Het bedrijf dat Frank Mars begon, is dus inmiddels heel groot geworden.



**IN 1963 BOUWDEN ZE
EEN CHOCOLADEFABRIEK
IN NEDERLAND.**

4

Het is nog steeds in het bezit van zijn familie. En de fabriek in Veghel is de grootste chocoladefabriek in de wereld.

WAAR KOMEN DE CACAOBONEN VAN MARS VANDAAN?

Zoals je al hebt kunnen lezen, wordt chocolade gemaakt van cacaobonen.

Cacaobonen

- Cacaobonen groeien aan bomen. Omdat die bomen heel gevoelig zijn voor slecht weer en ziektes, kan er per jaar veel verschil zitten in de oogst van de cacaobonen. Mars koopt 10% van de wereldoogst van cacao. Onze cacaobonen komen vooral uit
- Ivoorkust, Ghana (Afrika) en Indonesië (Azië). Het grootste gedeelte van de bonen wordt in Nederland
- verwerkt tot chocolade. Dit betekent dat er dan echt chocolade van gemaakt wordt.



De cacaoboom



De cacaobonen aan het drogen

Duurzaamheid

Mars maakt al meer dan honderd jaar chocolade. Dat willen we nog minstens honderd jaar blijven doen. Het belangrijkste ingrediënt dat daarvoor nodig is, is cacao. Een grondstof die, als we niets doen, over 20 jaar zeldzaam is. Duurzaamheid is bij Mars dus een heel belangrijk onderwerp. Maar wat is duurzaamheid nu precies? Voor Mars betekent dit dat we er alles aan doen om de omstandigheden voor het milieu, de natuur en de mensen op deze planeet zo goed mogelijk te maken.

Mars streeft ernaar om alleen nog maar duurzame cacao te kopen. Dit betekent dat Mars alle stappen van cacao naar een chocoladeproduct zo duurzaam mogelijk wil laten verlopen. Mars wil de duurzaamheid voor het milieu van onze cacaobonen verbeteren. Wat ook heel belangrijk is: de inkomsten van de cacaoboeren verhogen. We willen de boeren via cacao

een beter leven geven. De mensen van Mars komen daarom heel vaak bij de cacaoboeren en willen graag dat we allebei profiteren van een goede oogst. Mars leert aan de boeren hoe ze cacaobonen kunnen verbouwen, zonder dat ze de grond uitputten, hoe ze de kwaliteit kunnen verbeteren en hoe ze hun bedrijf kunnen leiden. Er zijn speciale scholen voor boeren. Zo is er ook in de toekomst genoeg chocolade. En daar wordt iedereen beter van!

**MARS STREEFT
ERNAAR OM ALLEEN
NOG MAAR DUURZAME
CACAO TE KOPEN.**

5

HOE CHOCOLADE WORDT GEMAAKT

1 Oogsten

Uit één vrucht (lijkt op een lange meloen) komen 40 tot 50 bonen. Een boom levert 500 gram cacao per jaar.

3 Drogen

De bonen drogen in de zon of in drooghuisen. In zakken gaan ze daarna met de boot naar Nederland.

4 Reinigen

Slechte bonen, steentjes en hout worden door een zeef en door lucht gescheiden van de goede bonen.

5 Voorbranden

Door het branden worden de doppen van de bonen bros (breekbaar).

6 Breken en ontdoppen

De bonen gaan door stalen rollen, de dopdeeltjes laten los. De dop smaakt vies, dus die moet eraf!

7 Nogmaals branden

De kernen (ofwel nibs) gaan nogmaals in de oven. De tijd en de temperatuur bepalen de smaak. Nu ontstaat een dikke, bittere bruine pap: de cacaomassa, het belangrijkste bestanddeel van chocolade.

8 Malen / persen

Als je de cacaomassa heel fijn maakt, op ongeveer 35 graden, wordt de cacaoboter (dat is meer dan de helft) eruit geperst. Cacaoboter is een ander belangrijk ingrediënt van chocolade. Van wat er overblijft, wordt cacaopoeder gemaakt.

9 In Veghel

In Veghel komen de cacaomassa en cacaoboter aan in grote tankwagens. Elk jaar kopen we ongeveer 12 miljoen kilo cacaomassa en ongeveer 20 miljoen kilo cacaoboter! Cacaopoeder gebruiken we heel weinig.

10 Knapperige vlokjes

De cacaomassa, cacaoboter en andere geheime ingrediënten, gaan samen in een grote oven. We bakken ze tot knapperige vlokjes.

11 Vloeibare chocolade

De vlokjes gaan in een warme tank, waarin urenlang wordt geroerd. Nu heb je vloeibare chocolade.



De cacaobonen aan het begin van de productie

2 Fermenteren

Bonen worden op bananenbladeren opgehoopt en afgedekt. Na 5 dagen worden de bonen op een bamboetafel in de zon gedroogd.



De binnenkant van de cacaovrucht



Vloeibare chocolade

MAAR HOE WORDT DEZE CHOCOLADE NU OMGETOVERD TOT EEN REEP?

Elke reep heeft een andere smaak, dat komt omdat er verschillende ingrediënten in zitten. Maar ze worden wel ongeveer hetzelfde gemaakt.

12 De zachte binnenvulling

Bovenin de fabriek staan basetorens, waar we bijvoorbeeld eiwit, vanille, melkpoeder en water mengen tot de base (dat is de zachte binnenvulling van de repen).

13 Platwalsen

De base wordt door grote rollen platgewalst, zodat hij precies de goede dikte krijgt. Zo worden het brede plakken. Bij BOUNTY® bestaat de base voornamelijk uit kokos en bij TWIX® wordt eerst een koekje gebakken, waar een laagje karamel op komt.

14 Koeltunnel

De brede, warme plak koelt af in een koeltunnel.

15 Slitter en guillotine

Kleine scherpe mesjes snijden de plak in smalle banen, daarna hakken ze de banen in korte repen.

16 Bekleden

De vulling van de reep krijgt een jasje van chocolade. Eerst gaat de voorkant (de neus) en dan de onderkant door een badje. Daarna de boven- en achterkant.

17 Koeling

De chocolade moet vervolgens afkoelen om hard te worden.

18 Pakkamer

De repen krijgen eerst een eigen verpakking, daarna gaan ze in een zak of een doos. De machines tellen de repen precies af.

19 Op een pallet

Als de dozen vol zijn, worden ze op een pallet gezet. Dan omwikkelt een robot ze met plastic en gaan ze in de vrachtwagen.



De MARS® Minis worden bedekt met chocolade

20 Vervoer

De vrachtwagens brengen al deze chocolade op de pallets naar alle winkels toe in Europa, zelfs ook daarbuiten.



Vrachtwagens brengen de producten van Mars naar alle winkels



Hier zie je de binnenvulling van SNICKERS®

BEWEGEN EN GEZONDHEID



Bewegen is heel belangrijk

Chocolade is niet alleen lekker, het is ook goed voor je. Het geeft je nieuwe energie, je wordt er vrolijk van en er zitten stoffen in (polyfenolen) die goed kunnen zijn voor je bloeddruk. Om fit te blijven, is het belangrijk dat je gezond eet en voldoende beweegt. Uit onderzoek blijkt dat kinderen tegenwoordig steeds minder bewegen. Terwijl je elke dag minstens een uur beweging nodig hebt! Mars wil kinderen daar graag bij helpen.

Mars en gezondheid

Mars vindt het heel belangrijk om bij te dragen aan de gezondheid van mensen. Het is namelijk van belang dat je voldoende beweegt en gevarieerd eet om gezond te blijven. Mars werkt daarom samen met organisaties die zich richten op kinderen die te weinig bewegen en niet gevarieerd genoeg eten. Zij krijgen sportlessen aangeboden en kunnen vervolgens ook lid worden van een vereniging. Zo kan iedereen toch genoeg bewegen. Daarnaast worden kinderen geholpen om gevarieerder te eten. Op deze manier helpen we kinderen nog gezonder te worden!



Bijvoorbeeld lekker skeeleren

Marketing Code

Wist je dat Mars het eerste bedrijf was met een Marketing Code? Dit betekent dat Mars heeft beloofd geen reclame te maken voor kinderen jonger dan 12 jaar. We vinden het namelijk heel belangrijk dat kinderen een gezonde levensstijl aanleren. We willen kinderen daarom niet aanzetten tot het eten van onze producten. Vandaar dat Mars ook rekening houdt met de tijden waarop bijvoorbeeld reclame wordt gemaakt op televisie en tijdens welke televisieprogramma's de reclames te zien zijn.

WE VINDEN HET NAMELIJK HEEL BELANGRIJK DAT KINDEREN EEN GEZONDE LEVENSTIJL AANLEREN.

CHOCOLADEWEETJES



TWIX®-reep

1. De naam TWIX® is afgeleid van de combinatie van twee Engelse woorden 'twin' en 'biscuit'. Dit betekent eigenlijk 'tweelingkoekjes'.

2. Met cacaomassa, cacaoboter, suiker en melk kun je allerlei soorten chocolade maken:

- Puur: cacaomassa + cacaoboter + suiker
- Melk: cacaomassa + cacaoboter + suiker + melk
- Wit: cacaoboter + suiker + melk

3. De SNICKERS®-reep is vernoemd naar het paard van de stiefoma van Forrest Mars jr. Zij runde namelijk een grote paardenrenstal met de naam Milky Way Farm. Snickers was één van haar beste paarden. De opa van Forrest Mars jr. begon een pindabar in Chicago en noemde die SNICKERS®, naar dat paard.



De natuur is voor Mars ook heel belangrijk



Cacaovruchten worden uit de manden gehaald

4. Cacaoboter is een ingrediënt voor chocolade, maar het wordt ook gebruikt in lippenstift.

5. Er worden per jaar ongeveer 8,5 miljard chocoladerepen gemaakt door Mars.

6. De cacao boom wordt ook wel 'Theobroma cacao' genoemd en betekent letterlijk 'voedsel van de goden'.

7. Veel mensen denken dat de naam Mars van de planeet Mars afkomt, maar de naam komt uit Amerika van Frank Mars, de oprichter van het bedrijf.

8. De cacaobonen worden uit de cacao vrucht gehaald en gedroogd in de zon. Hierdoor krijgen de witte bonen een bruin kleurtje en krijgen ze hun lekkere smaak.

COLOFON

- Deze brochure is een productie van de afdeling Corporate Affairs, Mars Nederland B.V.
- Copyright Mars Nederland B.V.
- Aan deze brochure kunnen geen rechten worden ontleend. Heb je vragen of opmerkingen over deze brochure dan kun je contact opnemen met de afdeling Corporate Affairs van Mars Nederland B.V., telefoonnummer 0900-235 62 77
- Vormgeving: Communicatie Team, 's-Hertogenbosch
- Druk: Deltabach Grafimedia
- Je kunt ook een kijkje nemen op onze website:
<http://www.mars.com/netherlands/nl/>