

Chocolade voor jong en oud

05/02/2010

Reeds 0 reacties | reageer zelf

BRUSSEL - Voor Karine Carvalho van Ma Chocolatière is de Dag van de Ambachten een jaarlijkse afspraak geworden. Maar het is voor het eerst in de nieuwe winkel.

Al meer dan zeven jaar maakt en bedenkt Karine Carvalho de pralines en chocoladespecialiteiten voor haar winkel Ma Chocolatière in Ukkel. In het najaar van 2009 verhuisde ze van de Alsebergsesteenweg naar de Jean en Pierre Carsoellaan. Het is dus de eerste keer dat de nieuwe zaak, met een eigen degustatieruimte, geïnteresseerde bezoekers zal ontvangen tijdens de Dag van de Ambachten.



Chocolade voor jong en oud

© Tim Cunningham

Carvalho kijkt er alvast naar uit. 'Ik doe er al drie jaar aan mee. Het is een heel leuk concept', zegt ze. 'Elk jaar hebben we tussen de drie- en de vierhonderd bezoekers. We zullen zondag dan ook, net als de vorige jaren, in twee delen werken. In ons tuintje wordt er uitleg gegeven over hoe je chocolade maakt van een cacaoboon en we zullen ook de verschillende soorten chocolade behandelen. In het tweede deel toon ik in de werkplaats hoe pralines gemaakt worden en de klanten mogen daarna ook proeven. Het is blijkbaar een concept dat aanslaat, want elk jaar komt er veel volk op af. Volgens mij is het die combinatie van een ambachtelijk gemaakt product en de chocolade zelf. Iedereen houdt van chocolade', grapt ze.

Carvalho zegt dat zowel jong als oud geboeid staat te kijken tijdens de demonstraties. 'Kinderen vinden het sowieso leuk om iets te leren over chocolade, maar ook volwassenen staan vaak verbaasd te kijken. Ze weten vaak niet hoeveel werk er eigenlijk kruipt in het maken van zo één kleine praline', besluit Karine Carvalho.

Jean en Pierre Carsoellaan 7 in Ukkel (02-377.65.99). www.machocolatiere.be