

Make your own artisanal chocolate!

The flavors of a megadiverse country like **Peru** ranks among the world's countries with the greatest biological diversity. This is a key piece in understanding not just the world boom of Peruvian cuisine where chocolate fills a privileged niche, but also the great potential and quality of Peruvian chocolate. Good flavor, made possible by a combination of taste and scent, of drinking, bar and other chocolate presentations, is the result of the combined effect of the diversity of species, soils and climates for cacao. That is why Peruvian chocolate and more generally Peruvian cacao are gaining increasing world acceptance.

Puerto Inca has the perfect tropical weather for cacao trees to grow. Cacao harvest is not restricted to one period per year and a harvest typically occurs over several months. In fact, in Puerto Inca, cacao can be harvested at any time of the year. The **Pods** on a tree do not ripen together; **harvesting** needs to be done periodically through the **year**. In Peru, cacao farmers must work **year-round** to ensure the health of their trees, harvest the fruit by hand, and prepare for sale.

Travellers will hand pick the ripened cocoa pods, open them in the fields and remove the cacao beans from the placenta (the white pulp). The beans are then fermented for 3-5 days approximately. Then, 6-8 days traditional drying by direct sun light. Eventually roasted, peeled and crushed before beginning the process that leads them to becoming chocolate. A typical pod contains 30 to 40 beans and about 400 dried beans are required to make one pound (454 grams) of chocolate.

The journey from cacao tree to chocolate bar is not complex, but it requires several steps, each of which require careful treatment to get the best from the finished product.

This will give travellers an understanding of the multiple steps that is necessary to produce the finished product and of course, they can take an original present home. Local farmers also benefit from this cooperation.

Travellers must bring:

- Trekking shoes.
- Mosquito repellent.
- Sunblock cream.

- Hat.
- Rain coat.
- Fresh cloths such as, shorts and t-shirts.
- Long pants.
- Sunglasses
- Cash because there are not ATMs in Puerto Inca. The closest ATM is located in the city of Pucallpa.

We will provide the following items:

- Hair net
- Rubber gloves
- Molders
- Apron
- Wrappers or for final chocolate bars

We will provide the following ingredients:

- Cacao
- Milk
- Nuts
- Raisins
- Vanilla
- Condensed milk
- Sugar

Stellen Sie Ihre eigene Schokolade her- von der Ernte der Bohnen bis zur Praline!

Peru, ein Land mit großer biologischer und kultureller Vielfalt ist auch bekannt für eine kulinarische Diversity an Aromen. Insbesondere peruanische Schokolade hat großes Potenzial und Qualität. Ein guter Geschmack, der durch eine Kombination aus Geschmack und Geruch ermöglicht wird, ist das Ergebnis der kombinierten Wirkung der Artenvielfalt, der Böden und des Klimas für Kakao. Aus diesem Grund gewinnen peruanische Schokolade und allgemein peruanischer Kakao weltweit zunehmend Akzeptanz.

Puerto Inca hat das perfekte tropische Wetter, damit Kakaobäume wachsen können. Die Kakaoernte ist nicht auf einen Zeitraum pro Jahr beschränkt, und eine Ernte erfolgt normalerweise über mehrere Monate. In Puerto Inca kann Kakao zu jeder Jahreszeit geerntet werden. Die Schoten eines Baumes reifen nicht alle gleichzeitig. Die Ernte muss das ganze Jahr über regelmäßig erfolgen. Deshalb müssen in Peru Kakaobauern das ganze Jahr über arbeiten, um die Gesundheit ihrer Bäume zu gewährleisten, die Früchte von Hand zu ernten und sich auf den Verkauf vorzubereiten.

Reisende pflücken die gereiften Kakaofrüchte von Hand, öffnen sie auf den Feldern und entfernen die Kakaobohnen von der Pulpa (dem weißen Fruchtfleisch). Die Bohnen werden dann ungefähr 3-5 Tage lang fermentiert. Dann 6-8 Tage traditionelles Trocknen durch direktes Sonnenlicht. Schließlich geröstet, geschält und zerkleinert, bevor der Prozess beginnt, der dazu führt, dass sie zu Schokolade werden. Eine typische Schote enthält 30 bis 40 Bohnen und etwa 400 getrocknete Bohnen sind erforderlich, um ein Pfund (454 Gramm) Schokolade herzustellen.

Die Reise vom Kakaobaum zum Schokoriegel ist nicht komplex, erfordert jedoch mehrere Schritte, von denen jeder eine sorgfältige Behandlung erfordert, um das Beste aus dem fertigen Produkt herauszuholen.

Dies gibt Reisenden ein Verständnis für die verschiedenen Schritte, die zur Herstellung des fertigen Produkts erforderlich sind, und natürlich können sie ein originelles Geschenk mit nach Hause nehmen. Auch lokale Landwirte profitieren von dieser Zusammenarbeit.

Reisende müssen mitbringen:

- Trekking Schuhe
- Mückenschutz
- Sonnencreme
- Hut
- Regenmantel
- Wechselsachen wie Shorts und T-Shirts
- Lange Hosen

-Sonnenbrille

-Bargeld, weil es in Puerto Inca keine Geldautomaten gibt. Der nächste Geldautomat befindet sich in Pucallpa.

Wir werden folgende Artikel bereitstellen:

-Haarnetz

-Gummihandschuhe

-Formen

-Schürze

-Verpackungen für endgültige Schokoriegel

Wir werden die folgenden Zutaten liefern:

-Cacao

-Milch

-Nüsse

-Rosinen

-Vanille

-Kondensmilch

-Zucker

PREPARA TU PROPIO CHOCOLATE ARTESANAL

Los sabores de un país megadiverso como Perú lo ponen entre los países del mundo con mayor diversidad biológica. Esta es una pieza clave para comprender no solo el auge mundial de la cocina peruana donde el chocolate ocupa un lugar privilegiado, sino también el gran potencial y calidad del chocolate peruano. El buen sabor, hecho posible por una combinación de sabor y aroma, de bebidas, barras y otras presentaciones de chocolate, es el resultado del efecto combinado de la diversidad de especies, suelos y climas para el cacao. Es por eso que el chocolate peruano y, en general, el cacao peruano están ganando una creciente aceptación mundial.

Puerto Inca tiene el clima tropical perfecto para que crezcan los árboles de cacao. La cosecha de cacao no está restringida a un período por año y una cosecha generalmente ocurre durante varios meses. De hecho, en Puerto Inca, el cacao se puede cosechar en cualquier época del año. Los frutos de un árbol no maduran juntos; la cosecha debe hacerse periódicamente durante todo el año. En Perú, los productores de cacao deben trabajar durante todo el año para garantizar la salud de sus árboles, cosechar la fruta a mano y prepararse para la venta.

Los viajeros irán a la chacra y recogerán a mano las frutas de cacao maduras, las abrirán y extraerán los granos de cacao (la pulpa blanca). Explicaremos el proceso de fermentación y secado de los granos. Finalmente, procedemos al tostado, pelado y, triturado antes de comenzar el proceso que los lleve a convertirse en chocolate. Una fruta de cacao típica contiene de 30 a 40 granos y se requieren alrededor de 450 granos secos para hacer medio kilogramo (500 gramos) de chocolate.

El proceso desde el árbol de cacao a la barra de chocolate no es complejo, pero requiere varios pasos, cada uno de los cuales requiere un tratamiento cuidadoso para obtener lo mejor del producto terminado.

Esto les dará **a los viajeros** una comprensión de los múltiples pasos necesarios para producir el chocolate y, por supuesto, pueden llevarse un regalo original a casa. Los agricultores locales también se benefician de esta cooperación.

NOSOTROS PROPORCIONAMOS LOS SIGUIENTES PRODUCTOS:

- Gorra desechable (net).
- Guantes desechables.
- Mandil - Delantal
- Moldes
- Envoltorios o cajas para el producto final. ¡Delicioso chocolate!

NOSOTROS PROPORCIONAMOS LOS SIGUIENTES INGREDIENTES:

- Cacao

-Leche

-Nueces

-Pasas

-Vainilla

-Azucar

-Leche condensada.

LOS VIAJEROS DEBEN TRAER:

-Zapatos para senderismo.

-Repelente para zancudos.

-Crema bloqueadora para el sol.

-Sombrero o gorro.

-Gafas para el sol

-Abrigo impermeable para la lluvia.

-Ropa fresca como, pantalones cortos y camisetas.

-Pantalones largos.

-Dinero en efectivo porque no hay maquinas ATM en Puerto Inca. La ATM mas cercana está en la ciudad de Pucallpa