

Nieuwsbrief december 2017

Beste skratiliefhebber,

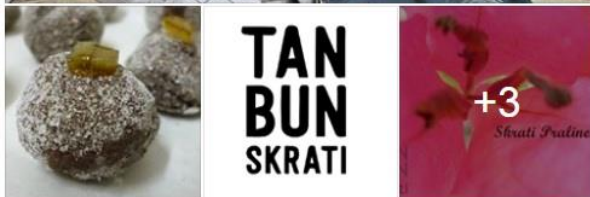
In Suriname is de jaarlijkse grote droge tijd weer achter de rug. De mildere maanden november en december vormen de beste periode in het jaar om cacao te planten. De boom staat daarom in deze nieuwsbrief centraal. Daarnaast melden we nieuwe verkooppunten in Paramaribo. Maar we beginnen met de feestdagen die weer voor de deur staan.

Truffels en pralines @ Sip n' Shop XMAS Holiday edition bij Galerie De KuS



In het weekend van 8, 9 en 10 december is Tan Bun Skrati dagelijks van 17:00 tot 22:00 te vinden op het tweede Sip 'n' Shop event bij Galerie DeKuS. We staan er met speciaal voor de gelegenheid handgemaakte gemberpralines en dagverse skratitruffels.

U kunt de pralines en truffels per stuk kopen (12,50 SRD) of per 5 in een luxe geschenkverpakking (65 SRD). Alvast een bestelling plaatsen kan per email of whatsapp (+597 8642609)



Ook bij de Sip n' Shop XMAS Holiday edition: Azteca Exotic Foods, Aisa Herbs Tea and Spices en The Sweetest Thing om er een paar te noemen. Kom langs, het belooft een bruisend weekend te worden!

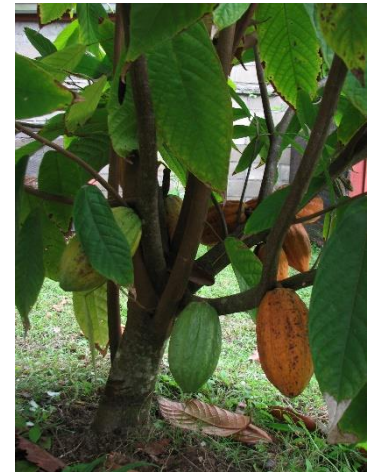
Klik op de afbeelding voor meer info over het event.

Nieuws uit de cacaotuin: snelle dragers

In negen van de tien boeken over cacao wordt geschreven dat geplante zaailingen van cacao pas na 4 tot 5 jaar vrucht beginnen te dragen. Dit komt inderdaad wel voor. Maar in het veld merken we regelmatig dat bomen al 2 jaar na het planten in de volle grond vrucht beginnen te dragen. In cacaotuin Iwona op Blauwgrond konden we bijvoorbeeld in juli van dit jaar al de eerste vruchten oogsten van een in mei 2015 geplante zaailing.

Aan de juiste omstandigheden voor een goede groei moet dan wel voldaan zijn. Er zijn een aantal punten waar rekening mee dient te worden gehouden bij het uitkiezen van de juiste plek voor het planten en bij het verzorgen van de boom. Cacao houdt van een rustige omgeving. De bomen staan graag op een enigszins beschutte, schaduwrijke plek. Ze kunnen niet goed tegen wind; hebben veel water nodig, maar houden weer niet van natte voeten. Overtollig regenwater moet dus weg kunnen. Met goede verzorging - vrijhouden van woekerplanten als *fowru doti* in de takken en slingerplanten rond de stam en bemesting met koeienmest – kun je dus jaren eerder oogsten dan wat meestal

beweerd wordt. Maar wanneer je met zaailingen werkt blijft het verloop van groei tot eerste bloei wel altijd wat onzeker.



Mei 2015 - juli 2017

Training enten van cacao @ IICA Suriname

Een manier van plantvermeerdering waarbij de cacao bijna zeker na 2 jaar al gaat bloeien is enten. Hierbij wordt een ent van een geselecteerde moederboom op een reeds opgekweekte onderstam aangebracht. De boom die uit deze verbinding groeit heeft dezelfde eigenschappen als de moederboom.

We wilden deze techniek al lang leren. Toen we begin dit jaar van dhr. Curt Delice, country representative in Suriname voor het Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture (IICA), hoorden dat hij al Jaren cacao teelt op St. Lucia en dat hij ons het enten wel kon leren, haptten we gelijk toe.

We nodigden een groep cacaotelers, cacaomakers, agroprocessors en landbouwkundigen uit om ook deel te nemen aan de bevrogen presentatie en training over enten van cacao. In en rond het kantoor van IICA - het witte houten gebouw in de Cultuurtuin, waar honderd jaar geleden professor Gerold Stahel baanbrekend werk verrichtte in het onderzoek naar krullotenziekte in cacao en waar in de jaren '50 een cacaopépinière verrees die 1 miljoen cacaobomen afleverde - werd na jaren weer



geoefend in de vegetatieve cacaovermeerdering. Twee weken na de training sloegen de eerste enten aan en begonnen de knoppen uit te groeien.

75 boompjes naar Frederiksdorp / workshop op locatie

In december begint Tan Bun Skrati met de tree-to-bar cacaoworkshops op locatie op de voormalige koffie- en cacaoplantage Frederiksdorp. Op 20 november jl. brachten we er alvast 75 boompjes naar toe. De eerste 10 zijn samen met tuinman Amar geplant bij de gerestaureerde monumentale gebouwen en de bijgebouwde cabanas.

De meegebrachte bomen hebben we de afgelopen 5 maanden opgekweekt uit cacao uit Stolkertsijver, Lelydorp, Wanica en Saramacca. Ze dienen enerzijds als proefaanplant om te zien welke het beste gedijt op de bodem in dit deel van Noord Commewijne en fungeren tevens als verfraaiing van de plantage. Wanneer de best groeiende bomen geïdentificeerd zijn, zullen we die met de bij het IICA geleerde entmethode vermeerderen.

Aan de uitbreiding van de aanplant kunt u ook bijdragen! Tijdens de workshops worden o.a. cacao bonen gezaaid, die ter plaatse zullen worden opgekweekt en later uitgeplant worden over het hele terrein. Zo werken we dan samen met toeristen en dagjesmensen die Frederiksdorp bezoeken stap voor stap aan de uitbreiding van de cacao aanplant op Frederiksdorp.

Meer foto's van de plantdag vindt u [hier](#). De workshops op Frederiksdorp houden we iedere dinsdag. Ze kunnen geboekt worden bij Access Travel Suriname via info@surinametravel.com



Nieuwe verkooppunten

De 72, 80 en 100% chocoladerepen zijn voortaan op 2 nieuwe plekken in Paramaribo verkrijgbaar. Aan de Verlengde Gemenlandsweg liggen ze nu ook bij **VCM slagerij en Delicatessen** bij het snoepgoed. Aan de rand van het stadscentrum ligt het onlangs in de Costerstraat geopende **Namasté Yoga Studio**, naast restaurant Souposo. Ook daar vindt u voortaan onze repen en cacaothee.

De runderen van VCM grazen op plantage Rust en Werk, waar vroeger snoepabrikant Jamin cacao poogde te telen voor hun chocoladeproductie. De Verenigde Cultuur Maatschappijen N.V. werd in 1947 zelfs met dat doel opgericht door de vier broers Jamin. Zij kochten eerst Plantage Geversvliet, daarna de plantages Maasstroom en Berlijn. In 1954 werd Rust en Werk met de aangrenzende plantages gekocht. Van de aanplant rest nog maar een klein stukje, dat in de loop van de jaren overwoekerd is geraakt. Van een vrucht uit dit cacaobosje hebben we een zaailing opgekweekt die nu op ons erf groeit.

Wist u dat de pure chocolades van Tan Bun Skrati heel goed passen in een gezonde lifestyle? Doordat de cacao niet gealkaliseerd wordt tijdens de verwerking, blijft veel van de voedingswaarde bewaard. Daarbij bestaat onze chocolade uit hoogstens 2 ingrediënten: cacao en suiker. Een 72% chocoladereep van Tan Bun Skrati bestaat dus ook echt voor 72% uit cacao. Je hoeft er daardoor maar een beetje van te eten om al dat bevredigende gevoel te krijgen. En door de lange nasmaak doe je er lekker lang mee. Wanneer je dat dan met aandacht ontspannen proeft na een intensieve yoga sessie ... Whoah! A perfect match.



Groei

Tot slot van deze nieuwsbrief willen we vrijwilliger Peter Kessels bedanken die de elektriciteit in de cacao studio heeft verlegd, waardoor de indeling van de werkruimte is verbeterd en het roosteren van de bonen efficiënter plaats kan vinden.

Om als bedrijf door te kunnen groeien zal de werkruimte, die nu nog multifunctioneel is, verder moeten worden opgedeeld waardoor we de nu voorkomende opstoppingen in de verwerking op kunnen lossen. Daarnaast willen we een *grinder* met een grotere capaciteit en een tempereermachine aanschaffen. De apparatuur waar we nu mee werken is te klein geworden, waardoor we in verhouding tot de output onevenredig veel dagen kwijt zijn aan de productie. Uit de omzetten alleen is dit voor ons echter niet te bekostigen. Wilt u bijdragen aan de groei van Tan Bun Skrati en haar cacao telers, dan kunt u uw donatie storten op:

SRD rekening 5591.704.1 of EURO rekening 5521.654.4 ten name van Tan Bun Skrati N.V.

In Suriname wordt geen IBAN notatie voor bankrekeningnummers gehanteerd.

De swiftcode van Surinaamse Volkscredietbank (VCB) is VCBSPRA.

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.

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

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 / whatsapp +597 8642609

tanbunskrati@gmail.com

info@tanbun.org

www.tanbun.org

www.facebook.com/TanBunSkrati