

Preparación de una deliciosa y energética bebida de chocolate.

(cada pelota contiene 25 gramos, aprox. y alcanza para dos tazas medianas)

Prepare una bebida con un sabor sin igual. A cualquier hora del día.

Solo necesita:

- Disolver la pelotita en agua o leche caliente.
- Batir constantemente y servir.



Una bebida con sabor a historia...

“Cuando Sibö, creador de los seres humanos, caminaba en los tiempos de la oscuridad, cuando el mundo no estaba hecho, los hombres y las mujeres aún no existían, llevaba en sus manos una canasta dentro de la cual iba su “ditsöwö”, la semilla de maíz, o sea nosotros, los indígenas. Adonde quiera que llegaba sufría el acoso de los seres malignos, quienes le decían: “queremos ver que llevas en tu canasta, huele muy bien, tiene un delicioso olor a chocolate”. El chocolate era una bebida apetecida por esos seres, era una delicia destinada a satisfacer los gustos más exigentes de estos personajes mitológicos de la cultura Bribri y Cabécar”.

Asociación Comisión de Mujeres Indígenas Bribris de Talamanca, ACOMUITA

Nº Personería jurídica 3-002-250907
Shiroles Talamanca. Tel: 399-36-92
Contactos: Faustina Torres o Marina López

Con el apoyo económico Proyecto Manejo Post – Cosecha Cacao Orgánico.



CHOCOLATE ARTESANAL



ACOMUITA

Shiroles, Talamanca
comuita@costarricense.cr

Proyecto Fortalecimiento en Manejo poscosecha productos de cacao orgánico en comunidades indígenas de Talamanca, Costa Rica.

¿Cuál es el objetivo de este proyecto?

Mejorar la calidad de vida de las asociadas mediante la generación de empleos y aumentar el ingreso económico al vender un producto con valor agregado (chocolate). La materia prima es producida por las mismas socias.

Generalidades:

Este proyecto es ejecutado por la Asociación Comisión de Mujeres Indígenas de Talamanca. Cuenta con el apoyo económico de PRODOMA y CATIE.



Así estamos trabajando

- Estamos capacitando a 20 promotoras locales en técnicas avanzadas de elaboración de chocolate orgánico.
- Trabajamos en la capacitación de las 64 asociadas en manejo poscosecha, para que el cacao reúna las condiciones de calidad.
- Buscamos mercado para colocar nuestros productos. Por eso viajamos a diferentes actividades dentro y fuera de nuestras comunidades.

También brindamos capacitación a grupos comunales



Proyecciones

- Queremos aumentar el volumen de chocolate que producimos.
- Construir un local para elaboración de chocolate.
- Crear y registrar nuevos productos, además de las bolitas de chocolate.
- Apoyar el crecimiento de la economía de la mujer indígena.
- Certificar las fincas de cacao de las asociadas.

Tenemos nuevos productos para sacar a la venta: Cocajeta, Turrone y crema de chocolate

