

OPDRACHT 1

Tijdsduur: 15 min. **Werkvorm:** klassikaal **Kinderrecht:** recht op bescherming tegen kinderarbeid / recht op eten en drinken

1. Bekijk het filmpje 'Kristel uit Ecuador maakt chocola'.
2. Bekijk het filmpje 'Mijn vader is chocolatier'.
3. Bekijk het filmpje 'Wat is eigenlijk 'eerlijke' chocola?'

Vraag de leerlingen:

Waarom vinden mensen chocola zo lekker?
Wie van jullie houdt niet van chocola? Waarom niet?
Let iemand wel eens op een keurmerk op de verpakking van een chocoladereep of hagelslag?
Wat betekent het?



WERKBLAD: HOE EERLIJK IS JOUW REEP?

Tijdsduur: 25 min. Werkvorm: zelfstandig en met de klas

Kinderrecht: recht op bescherming tegen kinderarbeid / het recht op onderwijs

BEGIN HIER

Lees pagina 4 in Samsam. Bekijk met de klas het filmpje 'Wat is eigenlijk eerlijke chocola?' op samsam.net

Zie ik er niet eerlijk uit?



ZOEK UIT

In het filmpje wordt gezegd dat er voor chocola 3 keurmerken zijn. Ze betekenen hetzelfde. Omcirkel hieronder de 3 keurmerken voor chocola.



Oplossing: Fairtrade, Rainforest Alliance, Utz

CHECK

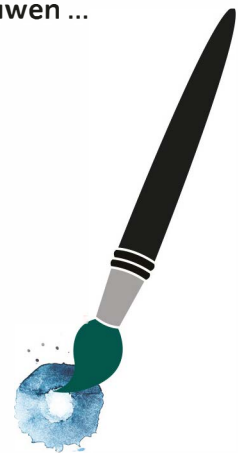
Check je antwoorden hier. Weet je wat deze 3 keurmerken betekenen? Omcirkel 1 of meer antwoorden.

De boeren die de cacao voor deze chocola verbouwen ...

- a. krijgen genoeg betaald.
- b. zorgen dat deze chocola gezond voor je is.
- c. laten geen kinderen op de plantages werken.
- d. houden rekening met het milieu.

MAAK HET

Ontwerp een wikkel voor je eigen chocoladereep. Kijk op de webpagina 'Versier-Verras'.



WERKBLAD: ONTWERP EEN CHOCOLAFABRIEK

Tijdsduur: 20 min. Werkvorm: zelfstandig

Kinderrecht: het recht op eten en drinken / het recht op spel

BEGIN HIER

Lees pagina 8-9 in Samsam. Bekijk het filmpje 'Mijn vader is chocolatier' op samsam.net. Er zijn veel stappen nodig om van een cacaovrucht chocola te maken. De bonen gaan van de boeren in Afrika en Zuid-Amerika naar chocoladefabrieken in andere landen.

TEKEN HET

Ontwerp jouw eigen chocoladefabriek. Laat de 6 stappen uit het lijstje zien. Gebruik verder vooral je fantasie!

6 stappen om chocola te maken:

1. Bonen roosteren.
2. Schil eraf halen.
3. Malen tot poeder en cacao boter eruit persen.
4. Poeder kneden met suiker en cacao boter.
5. Hard laten worden in vormen.
6. Verpakken.

