

# 2 | Chocolade

basiscontractwerk | kopieerbladen

Kant en Klaar #6 | thema 2



Samenstelling:

pure chocolade: cacaomassa, cacaoboter, ruwe rietsuiker, gemalen vanille, cacao: ten minste 58 %.

melkchocolade met nootjes: cacaomassa, cacaoboter, ruwe rietsuiker, hazelnoten (25 %), volle melkpoeder, gemalen vanille, cacao: ten minste 32 %

witte chocolade: cacaoboter, rietsuiker, gemalen hazelnoten, volle melkpoeder, afgeroomde melkpoeder, natuurlijk vanillearoma, cacao: ten minste 33 %

Dit heb je nodig:

balpen, potlood, kleurpotloden of -stiften, kladblaadje(s) of werkschrift, lat, passer, teken- of geodriehoek, woordenboek, Woordenlijst Nederlandse taal, atlas

## 1. Van plukker tot snoeper



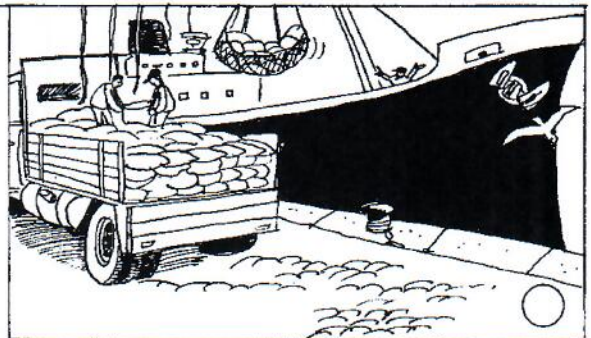
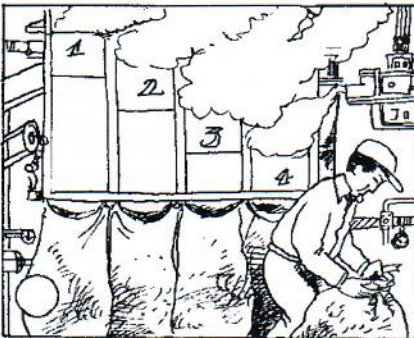
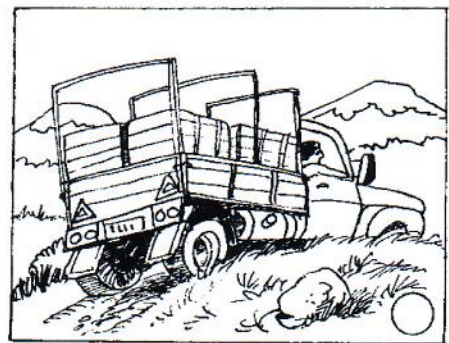
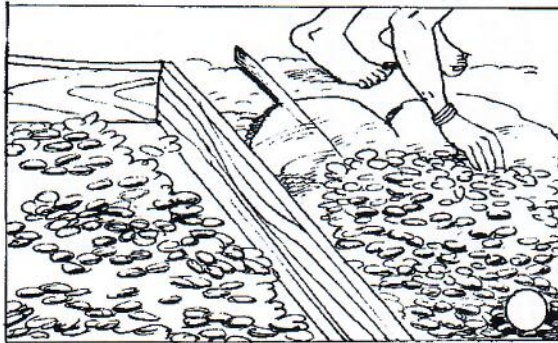
### A. Cacaobomen groeien in warme klimaatgebieden.

... want daar is het heet en vochtig.

#### 1. Voorzie volgende plaatjes van 'een woordje uitleg'.

Kies uit de tekstjes A, B, C, D, E, F, G of H op de volgende bladzijde.

Schrijf bij elke tekening de passende letter.



- A. Arbeidsters moeten het geduld opbrengen om een hele werkdag lang 'onvolmaakte' bonen eruit te halen voor verkoop in eigen land.
  - B. Cacaopeulen worden open gehakt met een machete. Het witte geleachtige vruchtvlees waarin de bonen liggen, is lekker zoet voor mens en dier. De zaden zelf zijn bitter. Twintig kolven leveren een 1 kg cacaobonen.
  - C. Eerst moeten de bonen gisten op bananenbladeren of in houten kisten, vier tot negen dagen lang bij een temperatuur van 40 tot 50 °C. De witte pulp omheen de bonen verdwijnt. De bonen zwellen en krijgen hun typische geur. Hun bittere smaak vermindert.
  - D. Voor de uitvoer naar industrielanden in Europa en Amerika sorteert een machine de 'volmaakte' bonen van groot naar klein. Wat een stof en lawaai!
  - E. In volle zon worden de bonen tienmaal per dag gekeerd. Na één tot twee weken drogen, zijn ze klaar om lang bewaard te worden. Hun watergehalte is gedaald van 60 naar 7 %.
  - F. Tweemaal per jaar draagt de cacaoboom vruchten die na een viertal maanden rijpen een geel-oranje kleur krijgen. De geoogste kolven wegen ongeveer 500 g en zijn 30 tot 50 cm lang.
  - G. Om het schip te laden, torsen arbeiders zakken die meer wegen dan zichzelf.
  - H. De vrachtwagen van 'Fairtrade'<sup>(\*)</sup> heeft zijn ronde gedaan bij de boeren om hun gegiste cacao-bonen te kopen tegen een rechtvaardige prijs. Nu rijdt hij kilometers ver naar de 'droogplaats'.
- <sup>(\*)</sup> Fairtrade: Dit is een organisatie die producten uit Afrika, Azië en Latijns-Amerika importeert. Het is één van de grootste aanbieders van Max Havelaar koffie, thee, cacao... De Fair Trade Organisation bestrijdt via eerlijke handel de armoede in de Derde Wereld. Producenten ontvangen een faire prijs en ondersteuning bij productontwikkeling. Het Max Havelaar keurmerk of label is de enige onafhankelijke garantie dat producenten in ontwikkelingslanden een eerlijke prijs voor hun producten krijgen. Deze prijs houdt hen uit de armoede en stelt hen in staat te investeren in kwaliteit en zelf te werken aan een betere toekomst. De producten worden verkocht in de Oxfam Wereldwinkels.

## 2. Los op.

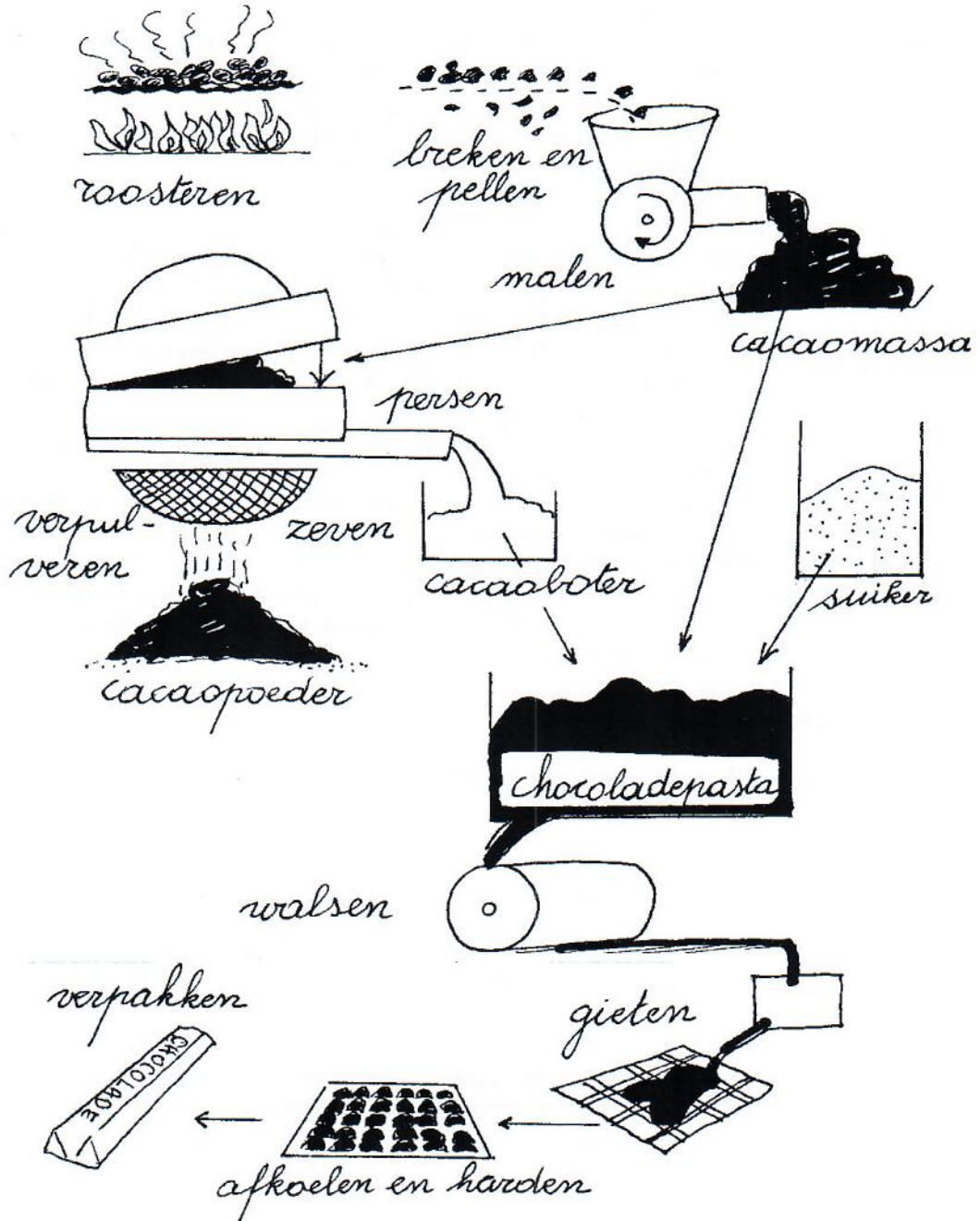
- a. Zijn de 'beste' cacaobonen bestemd voor ons of voor de mensen van de landen waar cacao-bomen groeien?  
.....
- b. Hoe heet het grote kapmes dat bij de oogst van cacao gebruikt wordt? .....
- c. Op welk bestanddeel van de cacaovrucht zijn ratten, eekhoorns, vleermuizen... verzot en waarom laten ze de bonen zelf liggen in het woud?  
.....
- d. Rangschik in volgorde: gisten, pitten uithalen, sorteren volgens grootte, openhakken, drogen, plukken, kwaliteitsselectie, vervoeren over de oceaan.  
.....  
.....
- e. Welke veranderingen ondergaan de cacaobonen tijdens het gisten?  
.....
- f. Welke natuurlijke energiebron wordt gebruikt bij gisten en drogen? .....
- g. Hoeveel wegen de bonen gehaald uit één versgeplukte kolf? .....
- Welk deel van het gewicht van de hele kolf is dit? .....
- h. Zoek in de tekst een ander woord voor: cacaopeulen ....., zaden van de cacaovrucht.



## B. Chocoladefabrikanten in Europa en in de Verenigde Staten...

Zij verwerken de cacaobonen; daar is veel mee te verdienen!

1. Vul in de tekst de werkwoordsvormen aan.



Na zorgvuldig reinigen, wordt een mengsel van cacaobonen uit verschillende werelddelen ge ..... om alle vocht en ziektekiemen te verwijderen en het aroma aan te scherpen. Daarna worden de bonen ge ....., ge ..... en ge .....

Zo ontstaat een stroperige pasta, de cacao ..... Een deel hiervan komt in een grote pers terecht om het vet, de cacao ....., eruit te halen. De koek die over-

blijft na het persen wordt ver ..... en ge ..... zodat een donkerbruin, sterk geurend product ontstaat, het cacao .....

De chocolademaker mengt, volgens eigen geheim recept, cacaoomassa met ..... en een extra hoeveelheid cacao ..... Krachtige draaiende cilinders walsen het geheel fijn. Chocolade die onvoldoende wordt ge ....., proeft zanderig. Belgische chocolatiers zijn echte specialisten. Hun chocoladepasta wordt ook daarna nog langdurig verwarmd, gekneet en langzaam weer afgekoeld tot ongeveer 30 °C, de ideale temperatuur om in vormen te worden .....

Eens afge ..... en ge ..... kunnen de repen, tabletten... ver ..... worden en... hop naar de winkel!



## 2. Vul in en kies uit:

chocolademelk – fondantchocolade – melkchocolade – witte chocolade – vet

- ..... bevat geen cacaoomassa, alleen cacaoomassa, suiker en melkpoeder.
- ..... ook wel zwarte, donkere of pure chocolade genoemd, heeft een pittige, soms zelfs bittere smaak. Het cacaoomahalte bedraagt 50 tot 75 %.
- ..... is een drank met als basis alleen melk en cacaoomahoe. Tip: denk aan je gewicht, gebruik magere melk. Cacaoomahoe is al veel minder ..... dan chocolade en dus lichter verteerbaar.
- ..... bevat ook melkpoeder en is daarom lichter van kleur en zachter van smaak. Het gehalte aan cacaoomahoebestanddelen moet minstens 30 % bedragen.



## 3. Waar of niet waar? (Schrap wat niet past.)

Melkchocolade is wit.

WAAR / NIET WAAR

Pure chocolade bevat meer cacao dan melkchocolade.

WAAR / NIET WAAR

Om witte chocolade te vervaardigen heeft men geen cacaoomahoe nodig.

WAAR / NIET WAAR

Geen chocolade mogelijk zonder suiker of vervangende zoetstof.

WAAR / NIET WAAR

Het aroma van chocolade is belangrijk: smaken en ruiken.

WAAR / NIET WAAR

Veel cacaoomahoeers hebben nog nooit chocolade gegeten.

WAAR / NIET WAAR



## C. Chocolademultinationals!

Multinationals zijn enorme bedrijven die in verschillende landen fabrieken hebben. Ze maken een brede waaier van producten en besteden grote bedragen aan reclame. Chocolademultinationals beschikken over flinke voorraden cacao en verkopen aan winkels over de hele wereld.

Waarschijnlijk ken je Kraft Foods, een Amerikaanse multinational en de Europese multinationals Nestlé (Zwitserland) en Ferrero (Italië).

Ze bieden ons producten van volgende merken: Côte d'Or (30), Milka (77), Nesquik (94), Meurisse (105), Nutella (126), Lion (141), Leo (165), KitKat (235), Mon Chéri (243), Smarties (329), Galak (517), Kinder (576).



Rekenknobbels: een spelletje met de codes.  
Sorteer de opgesomde merken.

De codes van de merken van Ferrero zijn deelbaar door 9.

---

De codes van de merken van Nestlé hebben als grootste gemeenschappelijke deler 47.

---

De codes van de merken van Kraft hebben als kleinste gemeenschappelijk veelvoud 2310.

---



De Amerikaanse multinational Masterfoods, ook wel bekend onder de naam Mars, maakt chocoladesnacks. Je weet wel, ze bestaan ook in ijsversie! Vervolledig enkele populaire namen: Balisto, Mars, M&M's, M . . . . . W . . . . ., Sn . . . . ., Bou . . . . ., Tw . . . . .

Raar maar waar. Mars produceert ook oosterse voeding (rijst en sauzen van Uncle Ben's, Rispinosnacks, kant-en-klare maaltijden van Suzi-Wan) en honden- en kattenvoeding (Whiskas, Sheba, Kitekat, Pedigree, Cesar, Chappi, Frolic). Dat is duidelijk: veel winst!



## 2. De geschiedenis van een goddelijke lekkernij



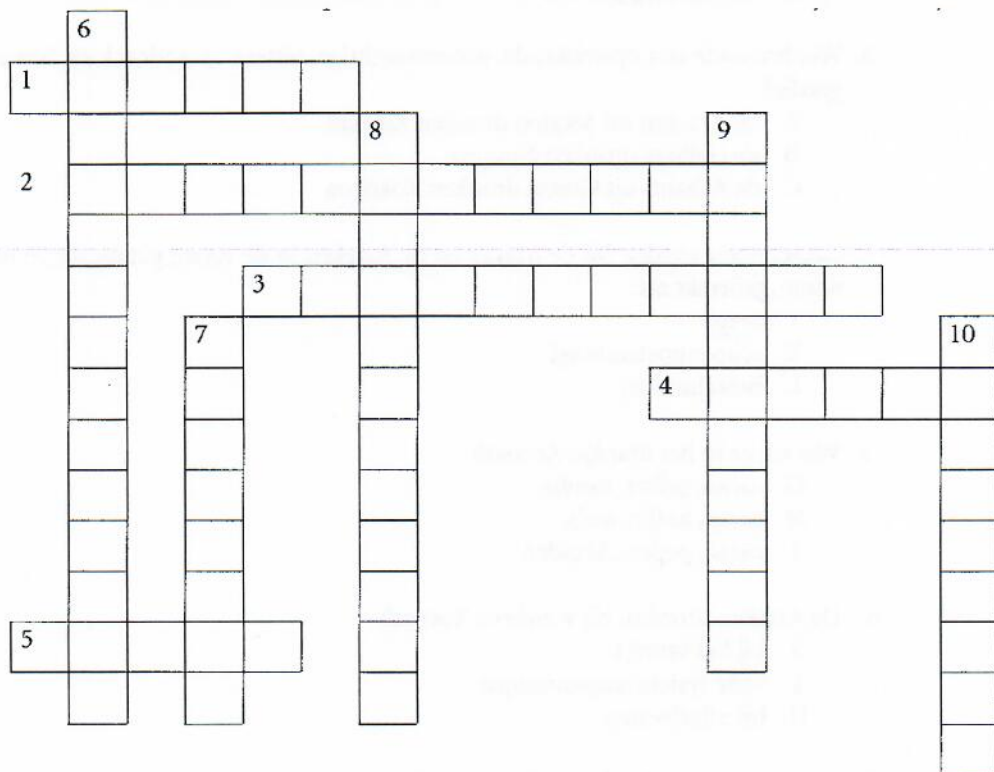
De legende van Quetzalcoatl, de gevederde slangengod (Maya-beschaving 12de eeuw)

Volgens het verhaal schonk Quetzalcoatl aan de mens in elke tuin een grote paradijsboom: de cacao-boom. Er heerste vrede, geluk en grote welvaart in de stad: alle daken waren bedekt met goud en edelstenen. Overal groeiden geurige bloemen en vlogen kleurige vogels rond. Maar op een dag raakte Quetzalcoatl in de ban van een tovenaars en werd krankzinnig. Hij gaf zijn dienaren het bevel de stad te verwoesten en vluchtte zelf weg over zee op een vlot van verstrengelde slangen. Maar hij beloofde ooit terug te keren om z'n koninkrijk te herstellen.

**Montezuma, koning van de Azteken, regeerde in 1519 over Mexico**

Toen ontschepte een stel raar uitgedoste mannen nabij de plek waar, volgens de legende, Quetzalcoatl zijn slangenvlot in zee had geduwd. Hun blinkende wapenuitrusting leek gemaakt van de schubben van een reuzenslang en op hun helmen droegen ze kleurrijke veren. Er kon geen twijfel over bestaan: de gevederde slangengod was teruggekeerd. Met veel feestgedruis ontvingen de Azteken hun bezoekers. Montezuma bood hen een kopje 'Xocoatl' aan. Te laat zagen de Azteken hun vergissing in. Herman Cortéz, die van de Spaanse koning de opdracht had gekregen, kwam met zijn conquistadores of veroveraars het land veroveren!

**A. Zoek in het verhaal de passende kruisende woorden en vul in. 'IJ' zijn twee vakjes!**



1. familienaam van speciaal gezant van de Spaanse koning
2. gevederde slangengod
3. gek
4. naam van Latijns-Amerikaans land
5. kleurrijke helmversiering
6. Spaanse veroveraars
7. bedekt de huid van slangen, vissen...
8. hemelse cacaoboom
9. daarmee vluchtte hij weg over zee
10. naam van de koning van de Azteken.

## B. Quiz

Kies telkens het juiste antwoord en schrijf de letter in 't rooster.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Dit controlewoord zal je helpen om een juiste keuze te maken. Ook zitten er vaak antwoorden verstoppt in andere vragen.

- De wetenschappelijke naam van de cacao is 'Theobroma cacao'. 'Theobroma' is Grieks en betekent:
  - K voedsel van de goden
  - M uit de aarde geboren
  - L grote boom
- De oorsprong van de cacao ligt in Zuid-Amerika in het stroomgebied van:
  - V de Nijl
  - W de Amazone
  - Z de Mississippi
- Wie brouwde een opwekkende, geneeskrachtige, bittere cacaodrank en hoe noemden ze het goedje?
  - A de Azteken uit Mexico dronken Xocoatl
  - B de Galliërs dronken Nesquix
  - C de Ashanti uit Ghana dronken Kokokoa
- Cacaobonen werden bij de Maya's en de Azteken in de eerste plaats, tot ze te veel afgesleten waren, gebruikt als:
  - J zeep
  - K schoenpoetsmiddel
  - L betaalmiddel
- Wat zat er in het drankje Xocoatl?
  - G cacao, suiker, vanille
  - H cacao, koffie, melk
  - I cacao, pepers, kruiden
- De Azteken dronken bij voorkeur Xocoatl:
  - S bij het ontbijt
  - T vóór fysieke inspanningen
  - U bij offerfeesten
- Cacaoboter werd bij de Azteken gebruikt als:
  - E zalf voor brandwonden
  - F bakmiddel
  - G gezichtscrème
- Welke veroveraars brachten in de 16de eeuw de bittere indianendrank naar Europa?
  - H de Fransen
  - I de Spanjaarden
  - J de Engelsen



9. Hoe veranderden die Europeanen de drank naar hun smaak?
- T pepers en kruiden vervangen door suiker en room
  - U meer cacao nemen
  - V kruidnoot toevoegen
10. Hoelang werd het bereidingsprocédé van dit nieuwe drankje in Spanje geheimgehouden?
- R 10 jaar
  - S 100 jaar
  - T 1000 jaar
11. In welke eeuw ontstonden ook in andere Europese landen, naast de bekende koffiehuisen (cafés), chocoladehuizen?
- L 15de eeuw
  - M 17de eeuw
  - N 19de eeuw
12. Gedurende eeuwen blijft chocolade de exclusieve drank van:
- C bisschoppen en priesters
  - D het gewone volk
  - E het vorstenhuis, rijken en de adel
13. De Nederlander Conrad van Houten bereidde voor het eerst, in de 19de eeuw, dank zij de uitvinding van de cacaopers:
- P chocopasta
  - Q chocoladekorrels
  - R instantcacao (cacaopoeder)
14. De Engelse firma Fry en Sons bracht kort daarop de eerste chocolade in tabletvorm op de markt, in
- J 1747
  - K 1847
  - L 1947



### 3. Chocolade in cijfers



#### A. Chocoladeconsumptie in Europa

verbruik van chocoladeproducten in Europa  
gemiddeld aantal kg/jaar per inwoner

Zwitserland	11,2	Frankrijk	6,8
Duitsland	10,1	Nederland	4,7
Ierland	9,0	Spanje	3,5
België	8,4	Portugal	1,8



1. Kleur deze landen op bijgevoegde wereldkaart en noteer de beginletter.

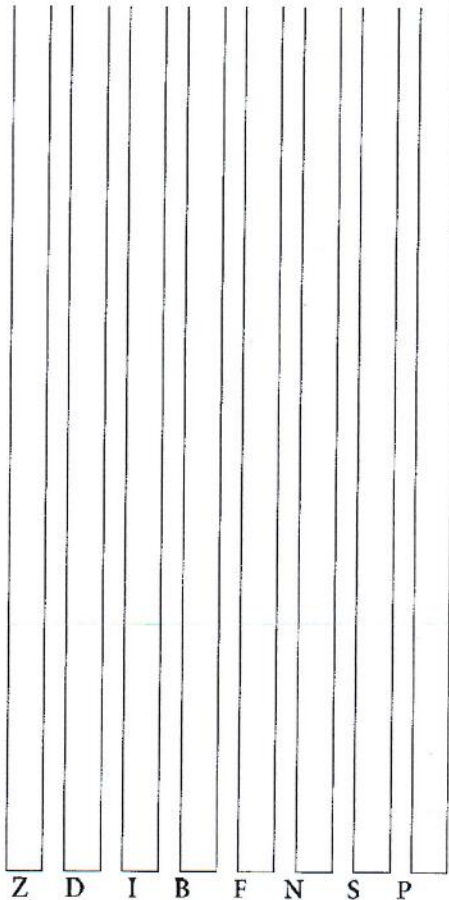
Neem voor elk land een andere kleur.

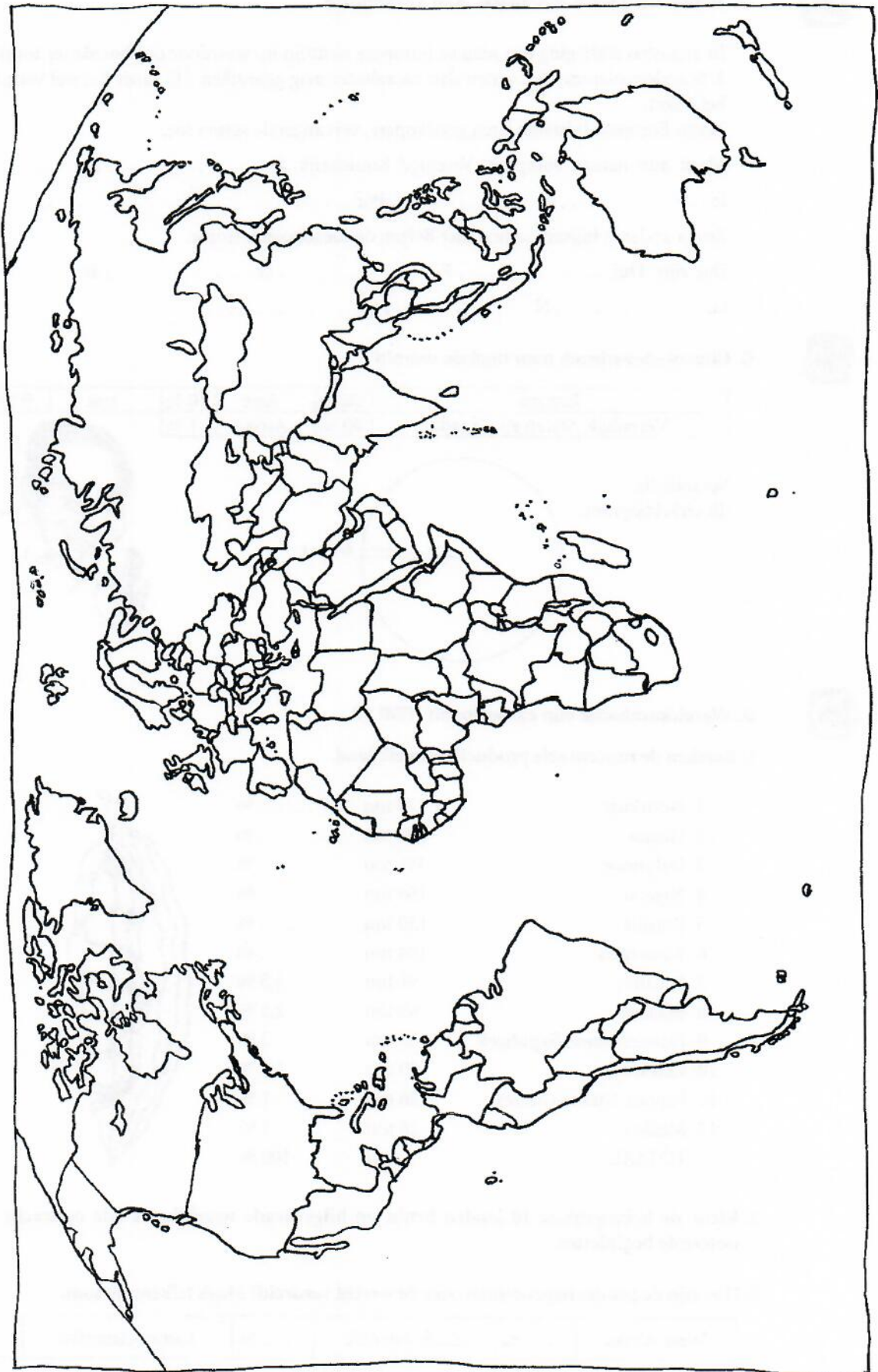
Zie ook opdracht D.

2. Vul de staafdiagrammen in.

Gebruik dezelfde kleuren.

Meet tot op een millimeter nauwkeurig de hoogte van elke staaf:  
1 cm stelt 1 kg voor.







### B. 'Echte' Belgische chocolade met cacaoboter

In augustus 2003 ging een nieuwe Europese richtlijn in, waardoor de chocolatier tot maximaal 5 % andere plantaardige vetten dan cacaoboter mag gebruiken. Hij moet het wel vermelden op het etiket.

Zeven Europese lidstaten laten goedkopere, vervangende vetten toe.

Maak hun namen compleet: Verenigd Koninkrijk, De ....., Fi .....,  
Ie ....., O ....., Por ....., Z .....

Zeven anderen blijven, samen met België, de cacaoberen trouw.

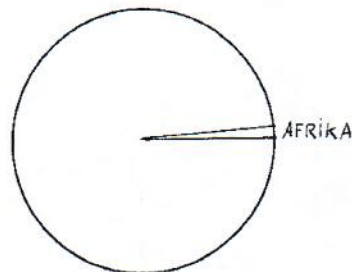
Dat zijn: Dui ....., Fr ....., G ....., It .....,  
Lu ....., N ....., Sp .....



### C. Chocoladeverbruik over heel de wereld

Europa	50 %	Azië	10 %	rest	9 %
Verenigde Staten en Canada	30 %	Afrika	1 %		

Vervolledig  
dit cirkeldiagram.



### D. Wereldproductie van cacaoenen: TOP 12

#### 1. Bereken de procentuele productie van elk land.

1 Ivoorkust	1 170 ton	..... %
2 Ghana	390 ton	..... %
3 Indonesië	351 ton	..... %
4 Nigeria	156 ton	..... %
5 Brazilië	130 ton	..... %
6 Kameroen	104 ton	..... %
7 Ecuador	91 ton	3,5 %
8 Maleisië	65 ton	2,5 %
9 Dominicaanse Republiek	52 ton	2 %
10 Colombia	39 ton	1,5 %
11 Papoea-Nieuw-Guinea	26 ton	1 %
12 Mexico	26 ton	1 %
TOTAAL	..... ton	100 %



2. Kleur de belangrijkste 10 landen bruin op bijgevoegde wereldkaart (zie opdracht A1) en noteer de beginletter.

3. Hoe zijn de productieprocenten over de wereld verdeeld? Maak telkens de som.

West-Afrika	..... %	Zuidoost-Azië	..... %	Latijns-Amerika	..... %
-------------	---------	---------------	---------	-----------------	---------

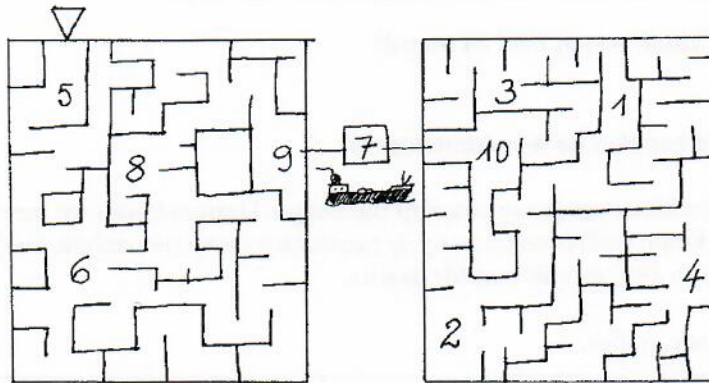
## 4. Leve de cacaobonen



### A. De Noord-Zuid handel

De cacaoboer oogst de cacaobonen en laat ze gisten.

Teken met een lijn de weg van 'cacao' naar 'onze chocola'. Begin bij 5 en eindig bij 4.



De nummers van de doolhof staan voor:

1. Chocoladefabrikanten verwerken cacao.
2. Chocoladeproducten worden verpakt.
3. In grote opslagplaatsen worden enorme voorraden cacaobonen aangelegd.
4. Distributie naar verkooppunten van chocoladeproducten: groot- en kleinhandel.
5. Een handelaar koopt de gegiste bonen bij de boer op; hij weegt in zijn voordeel.
6. Hij verkoopt ze verder aan een tussenhandelaar.
7. Met de boot over zee.
8. De tussenhandelaar brengt de bonen naar de droogplaats.
9. Transport van gedroogde bonen met vrachtwagens naar de haven.
10. Vraag en aanbod bepalen de wereldmarktprijs van cacaobonen bij aankomst in Europa.



### B. Kopen en betalen... aan wie?



#### 1. Bereken voor beide stukken chocolade, het aandeel van elke handelspartner, afgerond op een eurocent nauwkeurig.

Opmerking: in die chocolade zitten ook andere ingrediënten, vooral suiker; deze zijn niet in de prijsopbouw opgenomen.

chocolade	prijsopbouw	%	reep	tablet
			60 cent	2,48 euro
dit verdient het Zuiden	cacaoboer	3	.....	.....
	tussenhandelaars	10	.....	.....
dit verdient het Noorden	handel, transport (Z-N)	13	.....	.....
	productie, reclame	29	.....	.....
	belasting	20	.....	.....
	distributie	25	.....	.....

2. Verdeel verticaal, onderstaande reep chocolade volgens de procentuele prijsopbouw. Kleur het vakje van de cacao-boer. Arceer al de inkomsten van de Noorden samen.



Begrijp je nu: de 'kloof' tussen Zuid en Noord?



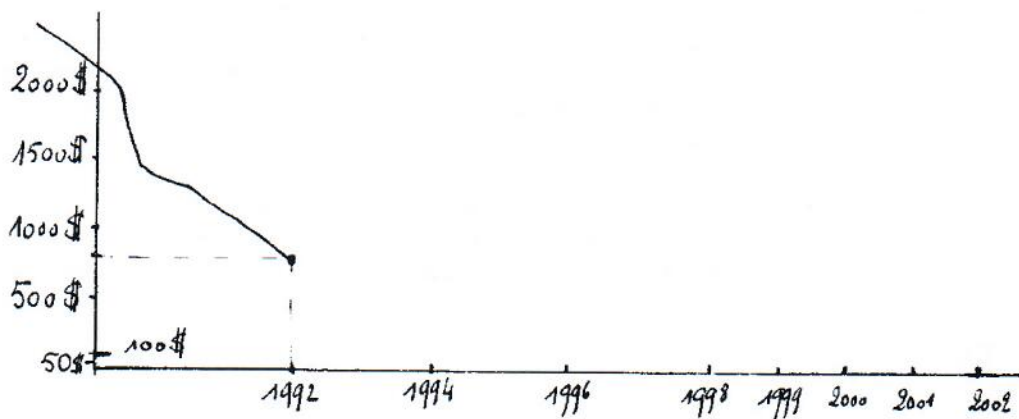
**C. Vraag en aanbod bepalen de wereldmarktprijs**



In 1977 was de wereldmarktprijs van cacao op zijn hoogst. Daarom legde men meer grote cacao-plantages aan. Er kwam veel te veel cacao op de markt. Hoe groter het aanbod, hoe lager de prijs. De prijs 'kelderde' in 1992 en schommelde daarna.

Vervolledig volgende grafiek.

jaar	1977	1992	1994	1996	1998	1999	2000	2001	2002
dollar/ton	3 500	800	950	1 500	1 300	1 050	900	950	1 850



Hoe 'dollar' aanduiden op de verticale as: van dollar naar millimeter

mm	mm	mm	mm
1	2	10	20
50	100	500	1 000
dollar	dollar	dollar	dollar

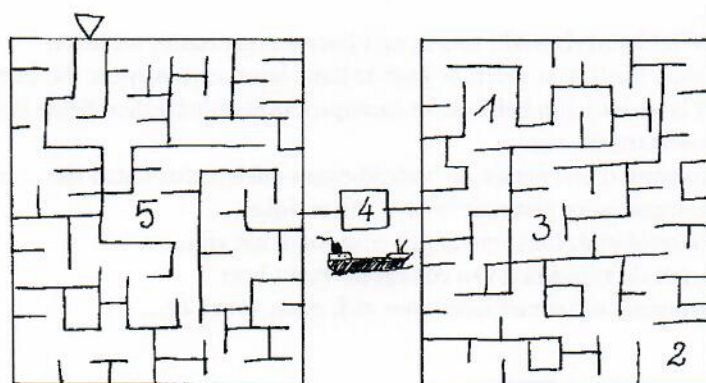


#### D. Streven naar rechtvaardigheid: Fairtrade



Cacaoboeren groeperen zich: samen sterk. De coöperatie betaalt een vaste, hogere prijs voor de gedroogde bonen. Een deel wordt door de leden van de organisatie naar de eigen fabriek vervoerd, verwerkt tot cacao-poeder en cacaoboter, en verpakt.

Teken ook hier met een lijn de weg van 'cacao' naar 'onze chocolade'!  
Begin bij 5 en eindig bij 2.



De nummers van deze doolhof staan voor:

1. De coöperatie verkoopt aan Europese Fairtrade-organisaties tegen een afgesproken, rechtvaardige prijs.
2. Distributie naar o.a. Oxfam-Wereldwinkels waar duizenden vrijwilligers actief zijn.
3. Fabrieken produceren chocolade met het Max Havelaar-keurmerk.
4. Met de boot over zee.
5. Transport van gegiste, gedroogde bonen met vrachtwagens naar de haven.



#### E. De boerenorganisatie Kuapa Kokoo<sup>(1)</sup> in Ghana.

De Ghanezen zijn er trots op dat zijzelf, en niet hun kolonisators, de cacao-plant in 1879 naar hun land brachten. Elke Ghanees heeft wel een eigen cacao-veldje en op de Ghanese munt, de cedi, prijkt de cacao-vrucht.

Oxfam-Wereldwinkels laat gedroogde cacao-bonen van Kuapa Kokoo verwerken in chocopasta, instant cacao, koekjes en chocolade. De eerlijke handel biedt Kuapa Kokoo inkomenszekerheid voor al haar boeren. Er wordt geïnvesteerd in materialen, opslagplaatsen, biologische teelt, alfabetisering, gezondheidszorg, huisvesting, water- en wegenwerken, spaar- en kredietbanken, cultuur en vermaak.

<sup>(1)</sup> goede cacaoboeren

Zoek alle passende woorden in de tekst (zie ook doolhoven).  
 Noteer de woorden in het schema hieronder.

1. Een product waarvoor de boer rechtvaardig betaald wordt, krijgt een ...-keurmerk.
2. De boerenorganisatie in Ghana waar Oxfam-Wereldwinkels mee samenwerkt, heet...
3. De wereldchocoladeproductie is in handen van enkele gigantische bedrijven: ...
4. De meeste industrielanden bevinden zich in het... van de wereld.
5. Fairtrade-organisaties zijn bezorgd om het lot van de...
6. Een van de grootste problemen van onze eeuw is de... tussen het arme Zuiden en het rijke Noorden.
7. Oxfam-Wereldwinkels werkt samen met boerenorganisaties uit het...
8. Kuapa Kokoo biedt haar leden de kans te leren lezen en schrijven; dat heet...
9. Ghana en Ivoorkust zijn belangrijke cacao producerende landen. Beide landen liggen in...
10. Fairtrade wil streven naar...
11. Zonder kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen, dus cacao van... teelt!
12. Fairtrade-organisaties geven de boeren een eerlijke...
13. Vlaamse Wereldwinkeliers ontvangen geen loon, het zijn...
14. De munt met de afbeelding van een cacao vrucht heet...
15. In een coöperatie is het niet ieder voor zich maar wordt er...

1	MAX	H	AVELAAR
2	.....	.	.....
3	.....	.	.....
4	.....	.	.....
5	.....	.	.....
6	.....	.	.....
7	.....	.	.....
8	.....	.	.....
9	.....	.	.....
10	.....	.	.....
11	.....	.	.....
12	.....	.	.....
13	.....	.	.....
14	.....	.	.....
15	.....	.	.....



In de kolom lees je van boven naar beneden: .....





## 5. Meetkundige chocolaatjes

Ouders, laat je lieveling deze chocolaatjes proeven... om meetkunde te leren!

### A. Meetkundige figuren.

Teken voor een chocolatier een aantal vlakke figuurtjes die kunnen gebruikt worden als model voor een nieuwe chocolaatjes.

vlakke figuur zonder hoekpunten	cirkel	vlakke figuur met 2 rechte zijden en 1 gebogen zijde	onregelmatige vijfhoek
regelmatige zeshoek	willekeurige vierhoek	trapezium	rechthoekig trapezium
* gelijkbenig trapezium	parallelogram	ruit	rechthoek
* vierkant	* scherphoekige driehoek	* stomphoekige driehoek	* rechthoekige driehoek
* gelijkbenige scherphoekige driehoek	gelijkbenige stomphoekige driehoek	gelijkbenige rechthoekige driehoek	gelijkzijdige driehoek

### B. Over diagonalen, diameter en veelhoeken

Maak voorgaand schema af.

Teken op bladzijde 17 een diameter van de cirkel en de diagonalen van de figuren in de vakjes aangeduid met \*. Kleur de figuren die geen veelhoeken zijn.

### C. Gelijke en snijdende diagonalen - schrap wat onwaar is

- De diagonalen
1. zijn even lang
  2. snijden elkaar middendoor
  3. snijden elkaar loodrecht.

regelmatige zeshoek 

1	2	3
---	---	---

      parallellogram 

1	2	3
---	---	---

      ruit 

1	2	3
---	---	---

  
 gelijkbenig trapezium 

1	2	3
---	---	---

      rechthoek 

1	2	3
---	---	---

      vierkant 

1	2	3
---	---	---

### D. Een vreemde eend in de bijt

In elke rij staat één woord dat niet past. Schrap dit woord.

- Alle ruiten zijn (veelhoeken – vierhoeken – vierkanten – parallellogrammen).
- Alle vierkanten zijn (rechthoeken – vierhoeken – vijfhoeken – trapezijs).
- Alle rechthoeken zijn (vierkanten – parallellogrammen – trapezijs – vierhoeken).
- Alle trapezijs zijn (veelhoeken – vierhoeken – ruiten – vlakke figuren).

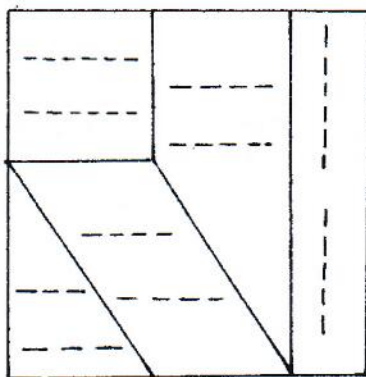
### E. Namen noemen

1. Geef de meest kenmerkende naam.



2. Vul in: een vierhoek met minstens 2 evenwijdige zijden is een ..... ;  
 een vierhoek met 4 rechte hoeken en 4 gelijke zijden is een .....

### F. Een schattig doosje (5 cm x 5 cm) voor pralinetjes/bonbonnetjes



Noteer in elk vakje de omtrek tot op 0,5 cm nauwkeurig en de oppervlakte in cm<sup>2</sup>.

### G. Teken alle spiegelingen (één, twee, drie, vier...)





## 6. Crèmevulling voor chocoladerepen





### A. Bereidingsmachines

Een hoeveelheid vanille wordt bij het begin van de productie ongelijk verdeeld over de verschillende bereidingsmachines voor crème: veel voor vanillecrème, minder voor bananencrème, nog minder voor mokkarum...

Met andere ingrediënten: vruchten, essences, suiker, melkpoeder... gaat het ook zo.

Voorbeeld van berekening:

1 400 kg vanille verdelen in 3 delen zodat: deel 1 is het dubbel van deel 2  
 en deel 2 is het dubbel van deel 3

deel 2	
deel 1	
deel 3	
samen = 1400	

deel 3 is  $1400 : 7 = 200$     deel 2 is  $200 \times 2 = 400$     deel 1 is  $400 \times 2 = 800$   
 controle:  $200 + 400 + 800 = 1400$

### 1. Teken lijnstukjes en bereken de verdeling

36 in 2 delen zodat    deel 2 het dubbel is van deel 1

540 in 3 delen zodat    deel 1 gelijk is aan deel 2  
 en    deel 3 het dubbel is van deel 1 en deel 2 samen

390 in 3 delen zodat    deel 2 gelijk is aan driemaal deel 1  
 en    deel 3 juist  $\frac{1}{3}$  is van deel 1

**2. Bereken meteen elk deel.**

1 680 verdelen:

deel 1 =  $1/4$  van 1 680 = ..... deel 2 =  $1/5$  van 1 680 = .....

deel 3 =  $1/8$  van 1 680 = ..... deel 4 = de rest =  $./.$  = .....

72 600 verdelen:

deel 1 =  $1/12$  van 72 600 = ..... deel 2 =  $2/12$  van 72 600 = .....

deel 3 =  $3/12$  van 72 600 = ..... deel 4 =  $4/12$  van 72 600 = .....

deel 5 = de rest =  $./.$  = .....

**B. Repen per machine**

Hoeveel repen komen uit elke machine?

Voorbeeld van berekening:

bij een totale productie van 492 repen vervaardigt machine A 88 repen meer dan machine B.

<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black; width: 80%;"></td> <td style="border-bottom: 1px solid black; width: 10%; text-align: center;">88</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; width: 10%; text-align: right;">A</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black; width: 80%;"></td> <td style="border-bottom: 1px solid black; width: 10%;"></td> <td style="border-bottom: 1px solid black; width: 10%; text-align: right;">B</td> </tr> </table>		88	A			B	samen 492
	88	A					
		B					
$492 - 88 = 404 \quad 404 : 2 = 202,$ dus machine B: 202 repen en machine A : $202 + 88 = 290$ repen							

**1. Teken lijnstukjes en bereken**

In totaal 29 384 repen: machine A 7 204 repen minder dan machine B.

In totaal 1 270 repen: A 70 meer dan B en  $B = C = D = E$

2. Bereken telkens de productie van elke machine en het totaal.

A: 220	B: het dubbel van A = .....	C: 1/4 van A = .....	totaal = .....
--------	-----------------------------	----------------------	----------------

A: 450	B: 1/5 meer dan A = .....	totaal = .....
--------	---------------------------	----------------

A: 780	B: 1/2 van A = .....	C: 1/6 van B = .....	D: 6 maal C = .....	totaal = .....
--------	----------------------	----------------------	---------------------	----------------



## 7. Vele groten en... kleintjes

### A. Het meervoud

Schrijf in het meervoud. Raadpleeg een woordenboek of 'Woordenlijst Nederlandse taal'

ananas - .....	artikel - .....	of .....
avocado - .....	blad - .....	of .....
brok - .....	*cadeau - .....	
coöperatie - .....	crème - .....	
cursus - .....	directeur - .....	of .....
*droom - .....	dwaas - .....	
ei - .....	fabel - .....	of .....
*film - .....	gistceel - .....	
god - .....	hobby - .....	
hoeveelheid - .....	individu - .....	of .....
indruk - .....	industrie - .....	of .....
kalf - .....	kievit - .....	
*kiwi - .....	koe - .....	
kolf - .....	kolonie - .....	of .....
*koning - .....	*koningin - .....	
*krab - .....	*machine - .....	
*menu - .....	museum - .....	of .....
musket - .....	mythe - .....	of .....
neus - .....	olie - .....	of .....
orchidee - .....	panorama - .....	
papegaai - .....	pastille - .....	
perzik - .....	professor - .....	of .....
*schip - .....	sinaasappel - .....	of .....
*stad - .....	stock - .....	
tablet - .....	voedingsmiddel - .....	
walvis - .....	wetenschapper - .....	
*zebra - .....	zee - .....	
zoetigheid - .....	zwarte - .....	

### B. Verkleinwoorden

Schrijf de verkleinwoorden van de woorden aangeduid met \*.

---

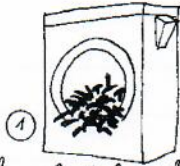
---

---

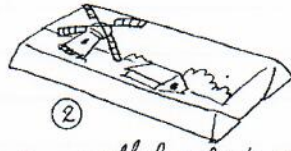


## 8. Mmmmm...

### A. Chocoladelekkers in 't Frans



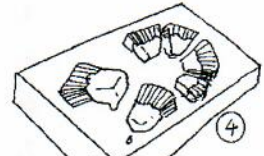
1 chocoladehagel puur



2 melkchocolade met  
vulling



3 chocoladesaus



4 stukjes ananas  
gehuld in witte  
chocolade



5 chocopasta  
met notjes



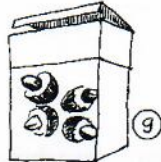
6 chocoladeloodjes  
puur



7 chocolademousse  
melk



8 instant  
cacao



9 chocoladenoten



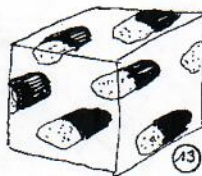
10 ijsje met  
chocoladesmaak



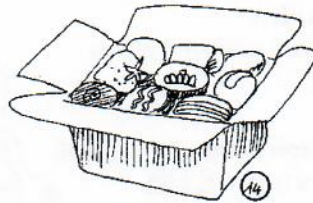
11 vanilleroomijs met  
stukjes chocolade



12 boterkoekjes  
gehuld in Belgioche  
melkchocolade



13 speculaas met  
chocolade



14 pralines



15 chocolademelk

Kies uit en schrijf over in 't Frans:

- noix au chocolat
- speculoos au chocolat
- bonbons de chocolat fin
- cacao instantané
- morceaux d'ananas enrobés de chocolat blanc
- vermicelles de chocolat fondant
- biscuits au beurre enrobés de chocolat au lait belge
- chocolat au lait fourré
- mousse au chocolat au lait
- glace au goût chocolat
- petits pains au chocolat fondant
- sauce chocolat
- crème glacée vanille aux pépites de chocolat
- lait chocolaté
- pâte à tartiner noisettes

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_
13. \_\_\_\_\_
14. \_\_\_\_\_
15. \_\_\_\_\_

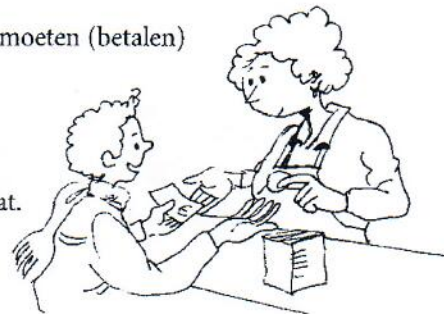


### B. Kopen, betalen en terugkrijgen

Vul in: de juiste vorm van de 3 werkwoorden, hoeveel betalen en... terugkrijgen!

- de juiste vorm van het werkwoord acheter = kopen
- de juiste vorm van het werkwoord devoir (payer) = moeten (betalen)  
en hoeveel je moet betalen in cijfers
- de juiste vorm van het werkwoord donner = geven
- hoeveel je terugkrijgt in letters

Voorbeeld: Albert achète trois bâtons de chocolat.  
 Il doit payer 3 x 0,65 = € 1,95.  
 Il donne une pièce de deux euros.  
 On rend cinq cents.



- Nous ..... une bouteille de lait chocolaté.  
 Nous ..... payer € ..... (in cijfers)  
 Nous ..... un billet de cinq euros.  
 On rend ..... euros et ..... cents. (in letters)
- Tu ..... un petit train en chocolat fondant.  
 Tu ..... payer € ..... (in cijfers)  
 Tu ..... une pièce d'un euro.  
 On rend ..... cents. (in letters)



Vous ..... huit boîtes de cacao instantané.  
Vous ..... payer € ..... (in cijfers)  
Vous ..... un billet de cinquante euros.  
On rend ..... euros. (in letters)

J' ..... un grand cheval en chocolat au lait.  
Je ..... payer € ..... (in cijfers)  
Je ..... un billet de vingt euros.  
On rend ..... euros et ..... cents. (in letters)

Mes parents ..... six poupées en chocolat blanc.  
Ils ..... payer € ..... (in cijfers)  
Ils ..... un billet de dix euros.  
On rend ..... euros et ..... cents. (in letters)

### C. Zoeken maar!

Vervolledig de zinnestjes in het Frans.  
Alle woorden zijn op deze of vorige bladzijde(n) te vinden.

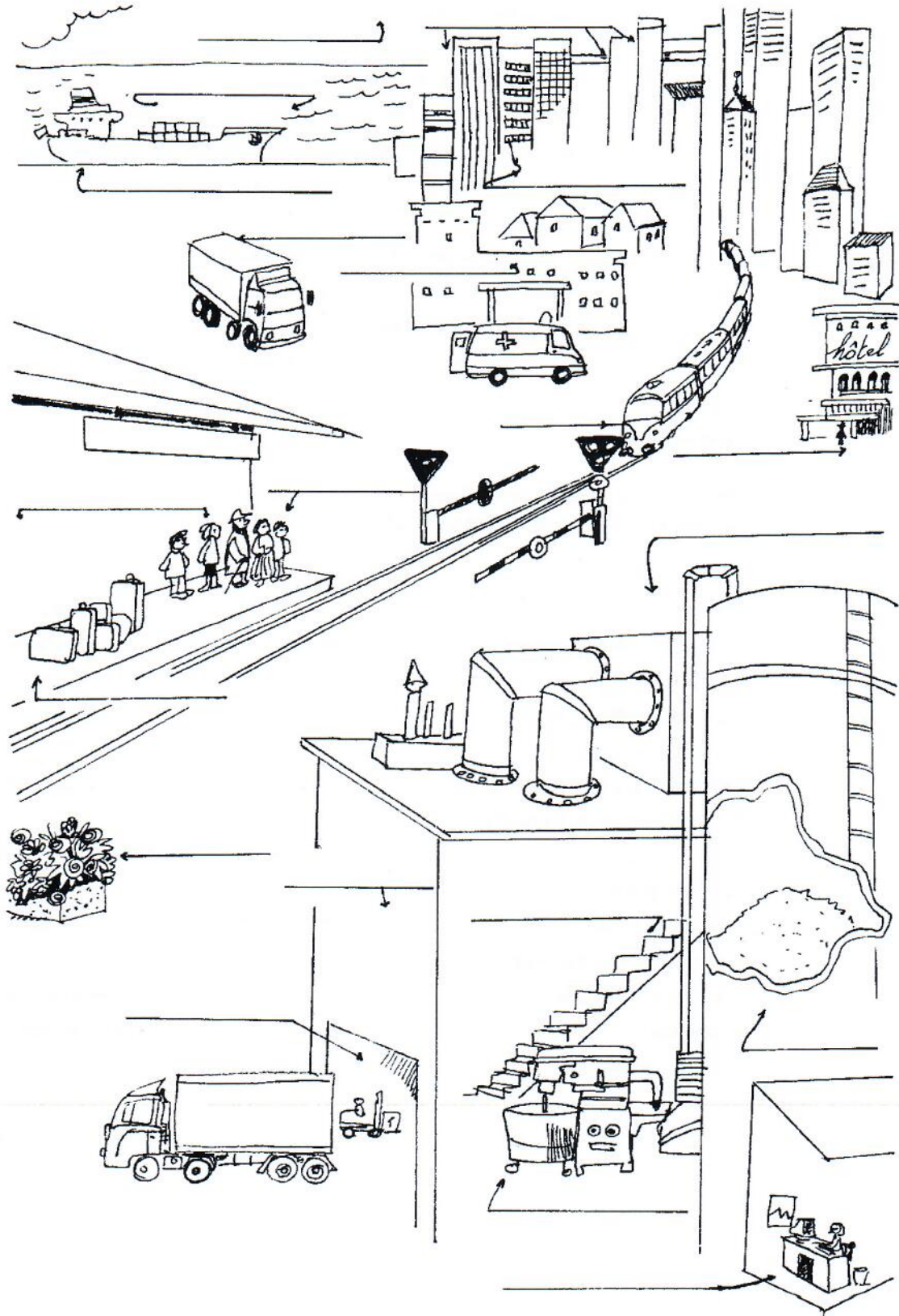
Maman achète ..... (een fles melk).  
Je veux une ..... (ijsje met vanillesmaak).  
Tom paie un euro pour un ..... (reep chocolade).  
Elle aime la ..... (chocopasta puur).  
Dans cette boîte il y a des ..... (pralines).  
Michèle, prends un ..... (boterkoekje).  
Le dessert est une crème aux ..... (stukjes chocolade).  
Saint-Nicolas nous donne du .....  
..... (speculaas en een paard in witte chocolade).  
Le boulanger vend des ..... (broodjes).  
C'est du chocolat ..... (puur met vulling).  
Sur ma tartine je mets des ..... (chocoladehagel).  
Il me donne des cadeaux: ..... (een biljet van vijf euro)  
et des raisins ..... (gehuld in melkchocolade).



## 9. Chocolade op reis

### A. Van een Europese havenstad...

Vul op elk lijntje het juiste Franse woord in. Kies uit de woorden bovenaan bladzijde 27.





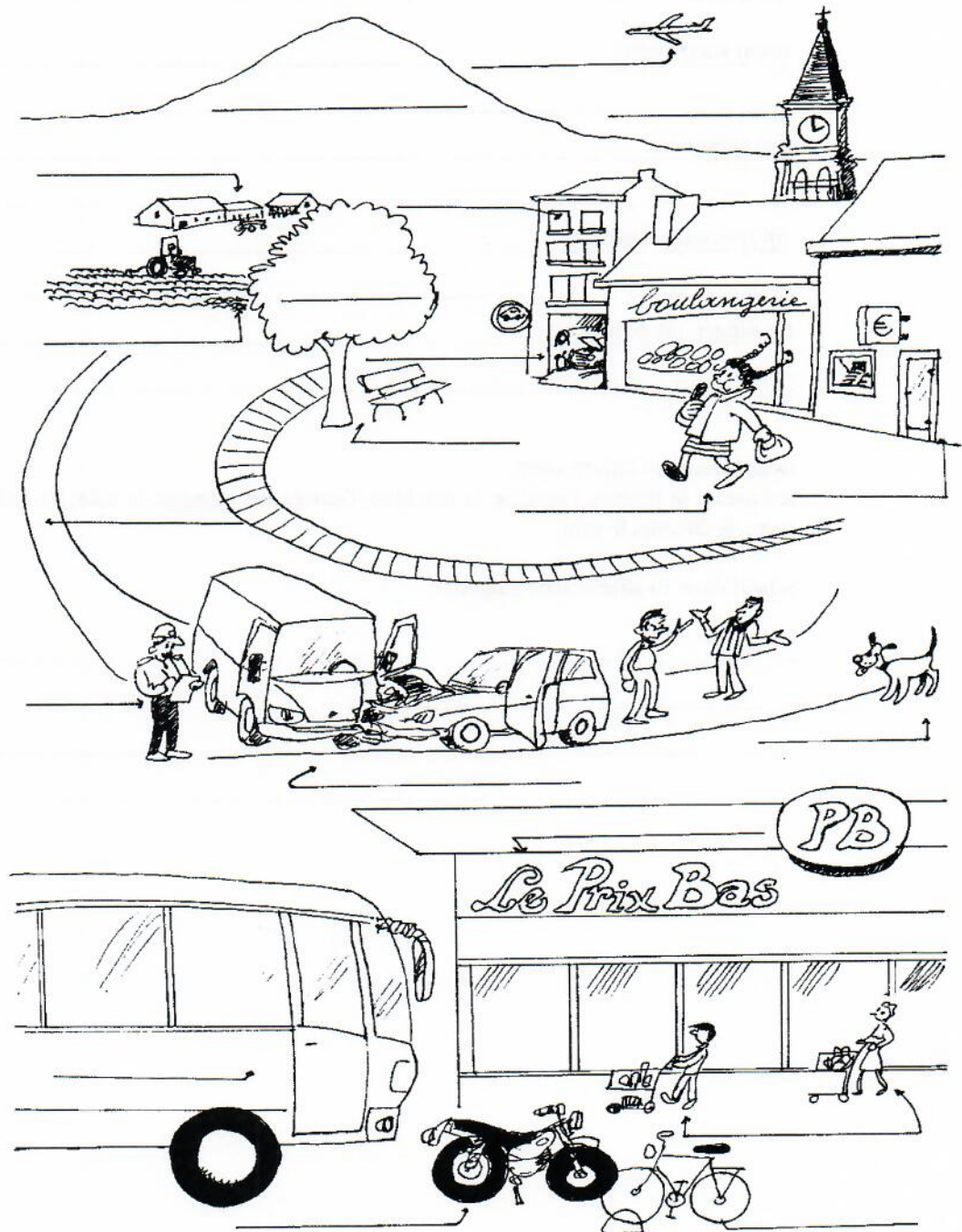
De weg van cacaobonen naar de chocoladefabriek.  
Schrijf volgende woorden op 'hun' plaats.

havenstad:

un camion	une fabrique	un train	une machine
un hôtel	un appartement	un hôpital	un mur
le ciel	l'eau	des gens	des bagages
un bateau	un bureau	des fleurs	une gare
une ville	un escalier	une entrée	le sucre

**B. ... naar een winkelstadje**

De weg naar winkels, groot en klein, waar chocolade te koop is! Vul op elk lijntje het juiste Franse woord in. Kies uit de volgende woorden bovenaan bladzijde 28.





Schrijf volgende woorden op 'hun' plaats.

winkelstadsje:

un arbre

un vélo

une moto

un bus

une fenêtre

un magasin

un agent

un enfant

un accident

un chemin

un champ

un garage

un banc

une banque

des clients

un chien

un avion

une ferme

une montagne

une église

### C. Voertuigen, gebouwen, mensen, dieren, dingen in de natuur

Schrijf de woorden van bladzijde 27 en 28 nogmaals, maar nu met een bepaald lidwoord ervoor:  
le, la, l', les.

zeven voertuigen:

---

---

tien gebouwen:

---

---

vijf mensen of dieren:

---

---

zes dingen uit de natuur:

---

---

twaalf woorden blijven over:

le bureau, la fenêtre, l'escalier, la machine, l'entrée, les bagages, la ville, l'accident, le banc, le sucre, le chemin, le mur.

Schrijf deze in alfabetische volgorde:

---

---

---

---

# 2 | Chocolade

aanvullend contractwerk | kopieerbladen

Kant en Klaar #6 | thema 2



Samenstelling:

pure chocolade: cacaomassa, cacaoboter, ruwe rietsuiker, gemalen vanille, cacao: ten minste 58 %

melkchocolade met nootjes: cacaomassa, cacaoboter, ruwe rietsuiker, hazelnoten (25 %), volle melkpoeder, gemalen vanille, cacao: ten minste 32 %

witte chocolade: cacaoboter, rietsuiker, gemalen hazelnoten, volle melkpoeder, afgeroomde melkpoeder, natuurlijk vanillearoma, cacao: ten minste 33 %

Dit heb je nodig:  
balpen, potlood, kleurpotloden of -stiften, schaar, computer, internet, atlas, kookgerief.



## 1. Zin, onzin?



De genezers van de 17de en de 18de eeuw gingen duizend en één kwaaltjes te lijf met cacao-producten. De geneeskunde was in die tijd niet wetenschappelijk onderbouwd. Spaanse artsen schreven chocolade voor tegen diarree, Fransen gebruikten chocolade als laxemiddel terwijl de Engelsen er winderigheid mee te lijf gingen. Vele medicinale eigenschappen van chocolade berustten op volksgeloof maar de huidige wetenschap heeft interessante vaststellingen gedaan. Duid telkens de juiste uitspraak aan. Praat er eens samen over voordat je naar de oplossing te kijkt!

### CHOCOLADE

- A.  veroorzaakt constipatie (opstopping)
  - heeft geen invloed op ontlasting
  - stimuleert de samentrekking van de gladde spiercellen in de darmwand
- B.  veroorzaakt acne
  - heeft weinig invloed op acne bij tieners; acne is een kwestie van hormonen
  - vermindert het ontstaan van acne
- C.  is schadelijk voor de lever
  - wijzigt de leverfuncties helemaal niet
  - beïnvloedt gunstig de werking van de lever
- D.  heeft een weldoende invloed op hart en bloedvaten
  - schaadt je gezondheid
  - is vaak de oorzaak van hoofdpijn
- E.  doet gaatjes in je tanden ontstaan
  - maakt tandenpoetsen overbodig
  - bevat cacao met vele eigenschappen voor anticariës, maar spijtig voor onze tanden, ook veel suiker
- F.  maakt moe
  - is een oppepper
  - verstoort de concentratie
- G.  is een 'softdrug' en leidt tot lichamelijke verslaving
  - is een 'lovedrug' en heeft een invloed op het liefdespel
  - beurt je op als je wat depri (futloos, lusteloos, neerslachtig) bent
- H.  is een fijne combinatie van romig en zoet: twee menselijke smaakvoorkeuren
  - wordt door bijna iedereen heel graag gegeten.
  - kan enkel lekker zijn voor Europeanen
- I.  hoort thuis in onze dagelijkse gevarieerde voeding
  - mag onbeperkt gegeten worden
  - moet een uitzonderlijk snoepje blijven
- J.  wordt nu met mate toegelaten in het dieet van diabetici (suikerziekte)
  - zou kanker kunnen voorkomen (nog verder wetenschappelijk te onderzoeken)
  - zorgt ervoor dat gebruikers gemiddeld één jaar langer leven dan mensen die zich alle cacao-producten ontfagen



## 2. Koken voor twintig smullers



Laat chocolade smelten in een warmwaterbad (ongeveer 60 °C)



### A. Chocoladetruffels

6 repen pure chocolade, 1 eetlepel melk, 30 g boter, 20 g poedersuiker, cacao poeder, gezeefde poedersuiker

Smelt de chocoladerepen met de melk. Roer er de boter en de poedersuiker door. Laat het geheel afkoelen en vorm er vervolgens balletjes van. Wentel deze door een mengsel van cacao poeder en gezeefde poedersuiker.

### B. Chocolademelk

5 à 6 eetlepels cacao, 75 g suiker, 1/2 zakje vanillesuiker, 1 liter melk

Meng cacao, suiker en vanillesuiker met enkele eetlepels koude melk tot een glad papje. Breng de overige melk aan de kook. Giet 'het papje' bij de kokende melk. Laat even zachtjes doorkoken.

### C. Studentenhaver

7 repen chocolade naar keuze melk of fondant, rozijntjes, ongezouten nootjes, stukjes gedroogde abrikozen of mango's

Smelt de chocolade. Schep hoopjes chocolade op een plaat of op folie. Duw nootjes/vruchtjes in de hoopjes. Laat de versierde chocolaatjes hard worden op een koele plaats.

### D. Chocolademousse

2 eetlepels straffe koffie, 400 g pure chocolade, 800 g room, 250 g suiker, 10 eitjes (dooiers en eiwitten apart) 1 zakje vanillesuiker

Smelt de chocolade met de koffie. Klop de room tot slagroom. Klop de eiwitten met de suiker tot het eiwit stijf is. Voeg de eierdooiers één voor één bij de chocolade; ondertussen goed en snel roeren. Voeg de opgeklopte room toe; roer deze er voorzichtig onder. Voeg de opgeklopte eiwitten toe; spatel voorzichtig onder het mengsel. Giet de mousse in potjes en laat opstijven in de koelkast.

### E. Chocoladecake

100 g boter, 150 g suiker, 3 eieren, 100 g cacao, 200 g bloem, 3 koffielepels bakpoeder, 2 dl melk, zout, vanillesuiker, papieren cakevormpjes, eventueel stukje chocolade voor de versiering

Klop de boter zacht, voeg de suiker en de vanillesuiker toe en klop tot een luchtige, lichte massa ontstaat. Roer de eieren een voor een door het mengsel. Zeef cacao, bloem, bakpoeder en een mespuntje zout. Voeg afwisselend melk en droge ingrediënten bij het mengsel. Blijf kloppen tot de bloem helemaal is opgenomen. Vul de vormpjes voor 2/3 met het deeg en bak ze gedurende ongeveer 20 minuten op 190 °C. Je kan daarna de cakejes nog versieren, bijvoorbeeld met geraspte chocolade. Raspen gaat gemakkelijker als je de chocolade een uurtje op voorhand in de koelkast legt.

Enkele spelletjes terwijl we wachten!

### F. Moordspel

Iedereen trekt de naam van een klasgenoot en ook een kaartje met daarop een woord dat te maken heeft met chocolade. Je slachtoffer, die klasgenoot, kun je vermoorden door ervoor te zorgen dat die het woord uitspreekt dat op jouw kaartje staat. Je moet je slachtoffer dus proberen te verleiden tot een gesprek waarin het bewuste woord kan vallen. Is het gelukt dan krijg jij de kaartjes van je slachtoffer en kun jij verder met een nieuw slachtoffer. Op het einde blijft er één moordenaar over. Bij de moord mogen er getuigen zijn.

### G. Chocoladeberekening

Iemand begint luidop te tellen van 1 tot en met... Een aantal getallen mag je niet zeggen. In de plaats daarvan zeg je chocola.

- getallen waarin een 7 voorkomt: 7, 17, 27...

- veelvouden van 7: 14, 21, 28...

- getallen waarvan de som van de cijfers 7 is: 16, 25, 34...

Wanneer jij je vergist, is het aan de volgende om verder te gaan.

### H. Reclame

Dat is nu werkelijk het van het!!!

Maak gedurende één minuut reclame voor een chocoladeproduct.

### I. Zin doorfluisteren

'De sjofele chocoladeboer choqueeerde de charmante chauffeur door chocolade Cha-Cha's en een chique champagnefles omver te shotten.'

### J. De kloof tussen Noord en Zuid

Als een klas van 20 leerlingen de wereldbevolking voorstelt dan wonen er 2 leerlingen in Europa, 1 in Noord-Amerika, 3 in Latijns-Amerika, 12 in Azië en 2 in Afrika.

De rijkdom van de wereld kun je concreet maken door 20 (even grote) handdoeken, matjes....

Deze rijkdom is verdeeld als volgt: Europa 5, Noord-Amerika 11, Latijns-Amerika 2, Azië 1, Afrika 1.

De mensen uit die werelddelen gaan nu zitten op hun rijkdom. Bespreek samen wat jullie ontdekken.

Herverdelen?





### 3. Authentieke chocolade



Beste chocoladesnoeper in Europa,

Groeten uit Ghana! Mijn naam is Akosua Dufie. Ik ben 37 jaar oud en woon in Domeabra, een klein dorpje in Ashanti-gebied in hartje Ghana. Ik ben een weduwe met vijf kinderen. De cacao-oogst is mijn voornaamste bron van inkomsten, zoals voor de meeste inwoners van Domeabra. Daarnaast teel ik bananen, maïs en aardappelen om de dagelijkse maaltijden voor mij en mijn kinderen te bereiden.

Vier jaar geleden werd ik lid van de coöperatie Kuapa Kokoo. Een enorme steun! Kuapa Kokoo geeft me technische hulp en betaalt een hogere prijs dan de opkopers van de staat vroeger. Die deden er werkelijk alles aan om zo weinig mogelijk te betalen voor mijn zakken cacao. Soms beduvelen ze mij met foutief afgestelde weegschalen. Zoiets zal de coöperatie nooit doen.

De laatste vier jaar is de situatie van de cacaoboeren nogmaals achteruit gegaan. De cacaoprijs op de wereldmarkt is dramatisch gedaald. Volgens de coöperatie komt dat omdat er in de wereld te veel cacao geproduceerd wordt en omdat de Europeanen minder cacao nodig hebben. Dat is dan weer het gevolg van de beslissing van Europese politici om ook andere vetten dan cacaoboter bij de productie van chocolade toe te laten. Gelukkig kan onze coöperatie een flink deel van de cacao-oogst verkopen aan eerlijke handelsorganisaties.

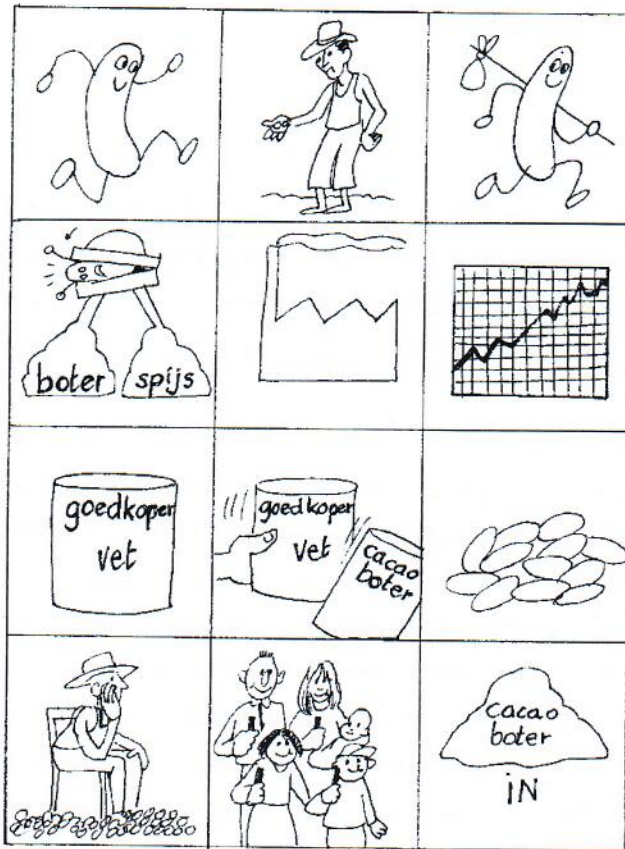
Maar weet je wat pas echt schandalig is? Om de prijs weer op te drijven hebben mijn land en enkele buurlanden beslist om 250 000 ton cacao te vernietigen! Zomaar. Kun jij je dat voorstellen: het werk van duizenden Ghanese boeren zonder boe of ba vernietigen? De rijke landen en de multinationals trekken zich daar niets van aan. Zij zijn enkel geïnteresseerd in goedkope cacao. Waarom zijn er geen regels die arme cacaoboeren beschermen?

Consumenten als jij spelen een belangrijke rol. Kleine boeren in het Zuiden hebben consumenten nodig die échte chocolade willen eten en voor hun reep een eerlijke prijs willen betalen. Je helpt ons echt door producten van eerlijke handel te kopen!

Alvast bedankt,

Akosua Dufie

A. Het chocoladelied: een 'snijdersbank'



1. refrein en eerste strofe

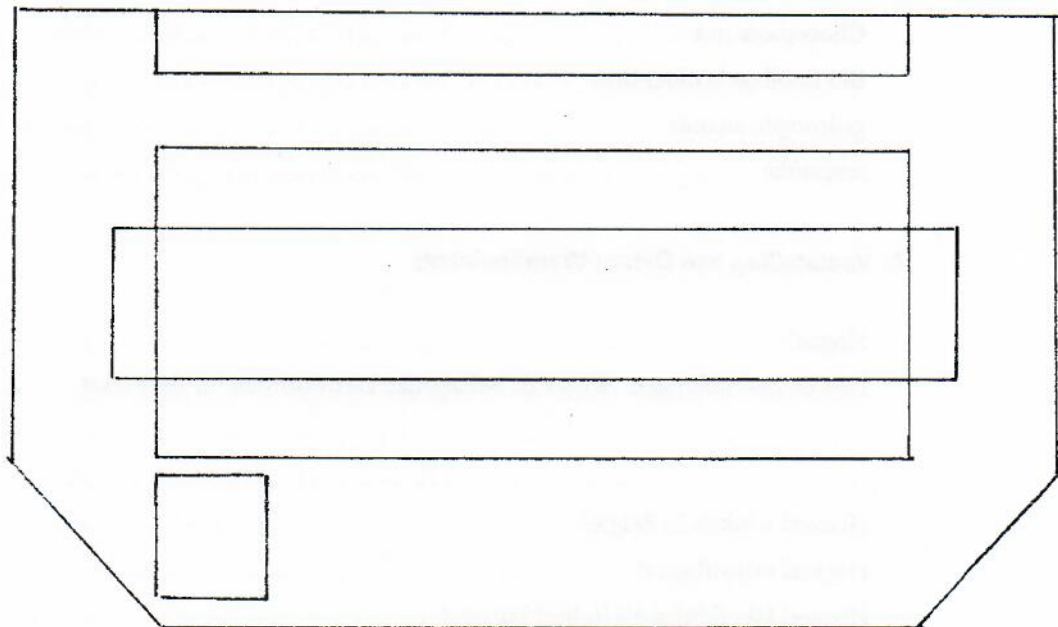
Dit is het ver-haal van een ca-ca-o-product, die nie-mand zo-maar van de  
 bo-men plukt. 't Is zwart, wit of bruin en het smaakt lek-ker zoet, en  
 Bel-gi-ë weet hoe je het ma-ken moet. Heer-lij-ke cho-co-la! En  
 is dat hier een ca-cao-boon? Ja, dat is een ca-cao-boon. En werkt die boer voor een ka-rig loon?  
 Ja, die werkt voor een ka-rig loon. En een ca-cao-boon, en een ka-rig loon ... Endit...

2. En is dat hier een boon op reis? Ja, dat is een boon op reis.  
En wordt die verwerkt tot boter en spijs? Ja, verwerkt tot boter en spijs.  
En boter en spijs, en een boon op reis, en een karig loon, en een cacaofoon, en dit... (refrein)
3. En is dat een chocoladefabriek? Ja, een chocoladefabriek.  
En hebben die een mooie winstgrafiek? Ja, een mooie winstgrafiek.  
Een mooie winstgrafiek, een chocoladefabriek, en boter en spijs...
4. En is dat hier goedkoper vet? Ja, dat is goedkoper vet.  
En wordt dat in de plaats van boter gezet? Ja, in de plaats van...  
In plaats van boter gezet, en goedkoper vet, een mooie winstgrafiek...
5. En zijn dat hier de cacao-pitten? Ja, dat zijn de cacao-pitten.  
En blijft die boer daar dan mee zitten? Ja, die boer blijft daar...  
Daarmee blijven zitten, cacao-pitten, in plaats van boter gezet...
6. En is chocolade voor het hele gezin? Ja, chocolade voor het...  
Maar willen w'er cacao-boter in? Ja, er cacao-boter in.  
Cacao-boter in, voor het hele gezin, daarmee blijven zitten...

## B. Ontwerp een nieuwe wikkel voor Fairtrade-chocolade

De verpakking moet er leuk uitzien maar ook belangrijke informatie geven aan de consument: echte, (h)eerlijke chocolade! Zoek inspiratie op bestaande verpakkingen of op de website van Oxfam-Wereldwinkels.

Ontwerp nu de nieuwe wikkel: met tekening en tekst.





## 4. Info: Oxfam-Wereldwinkels

Breng een bezoekje aan de Wereldwinkel in de buurt (voor adressen bel 09/218.88.99) of surf naar [www.oww.be](http://www.oww.be).

### INVULFICHE

#### A. Even rondkijken

1. Noem zeven producten die hier verkocht worden: wijn, bananen, .....

2. Noem vijf landen uit het Zuiden vanwaar producten komen: .....

#### B. Producten bekijken en aanklikken

Geef telkens: producenten (land)

Yuca-chips paprika .....

wijn: La Vid rood .....

paarse rijst .....

Maya honing .....

bananen .....

suiker: Bio Mascobado .....

Chocopasta nut .....

Bio Rooibos kruidenthee .....

gedroogde ananas .....

sesamolie .....

#### C. Voorstelling van Oxfam-Wereldwinkels

Slogan? .....

Lees de doelstellingen. Noteer de belangrijke kernwoorden uit deze tekst. ....

Hoeveel winkels in België? .....

Hoeveel vrijwilligers? .....

Hoeveel Wereldwinkels in heel Europa? .....

### D. Producenten bekijken, aanklikken

1. Vul in

kies één	Afrika	Azie	Latijns-Amerika
producent			
land			
product			

2. Alle cacaopartners uit het Zuiden

---

---

3. Op zoek naar winkels

Noem twee grootwarenhuizen die ook Oxfam Fairtrade producten verkopen.

---

\* Je kunt ook nog rondneuzen op de website [www.maxhavelaar.nl](http://www.maxhavelaar.nl).

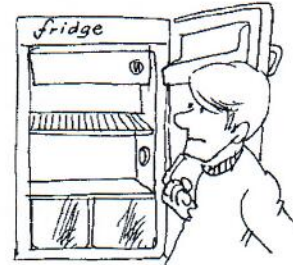


## 5. Voeding

### A. What do we eat?

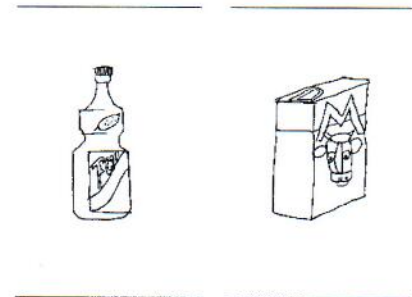
David comes from school. He is hungry and thirsty. In the kitchen he opens the fridge. He is surprised. The fridge is empty. On the table he finds a note.

Schrijf de namen van het boodschappenlijstje bij het juiste artikel onder de lege koelkast.



Sorry David,  
 you have to go to the shop!

<p>Vegetables:              carrots              potatoes              onions              tomatoes</p> <p>Meat:              beef              sausages</p> <p>Fruits:              grapes              cherries              lemon</p>	<p>Drinks:              lemonade              orange juice              milk</p> <p>Other:              cornflakes              coffee</p> <p>Bread              cookies              Yoghurt              Strawberry jam</p>
--	---



Schrijf de namen van het boodschappenlijstje bij het juiste artikel in de winkel.

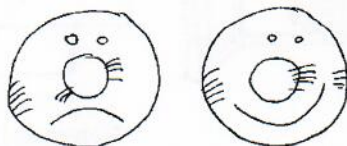
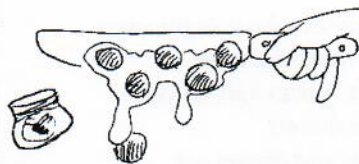
<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>



## B. Eatable poetry

Lees de gedichten

I eat my peas with honey,  
I have done it all my life  
It makes them taste quite funny,  
but it keeps them on the knife.



Twixt optimist and pessimist  
the difference is droll:  
the optimist sees the doughnut;  
the pessimist sees the hole.

By Mac Landbrug Wilson 1915

Vertaal de woorden uit de gedichten

peas = .....

honey = .....

knife = .....

all my life = mijn hele leven

It makes them taste quite funny

Het geeft hen een rare smaak.

Twixt optimist and pessimist.

Tussen .....

The difference is droll.

Het verschil is grappig.

## C. In the kitchen

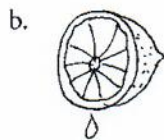
When David comes home, his mum is also there. She asks if he can help to make the food.  
David wants to be a cook. He likes to work in the kitchen.  
They bake a cake. He first reads the recipe.

Noteer de letter van elk ingrediënt en schrijf de vertaling.

Recipe: Madeira cake

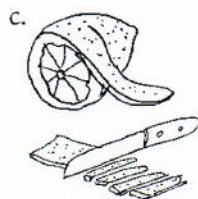


125 g butter or margarine



125 g sugar

3 eggs



a few drops lemon juice

300 g self raising flour



150 g raisins

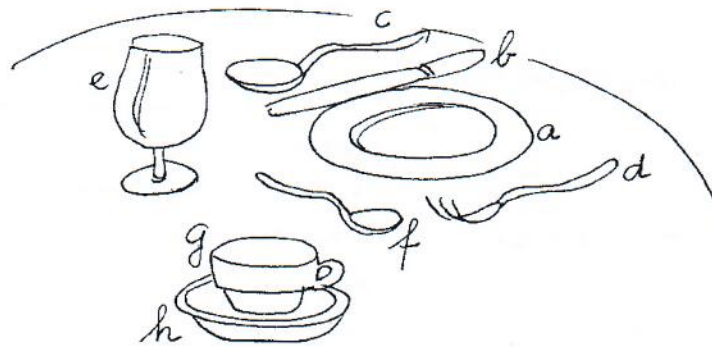
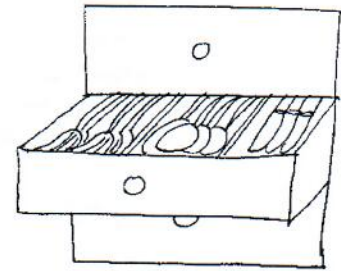
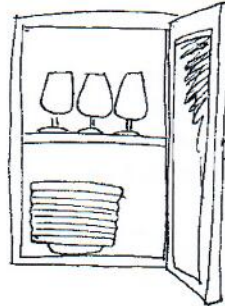
thin slices of lemon peel



**D. Set the table**

Zet de juiste letters bij de woorden.

When Davids cake is in the oven  
 he starts to set the table.  
 The forks, knives and spoons  
 are in the drawer.  
 The plates and glasses are  
 in the cupboard.  
 He can not find the cups and saucers.  
 Mother puts them at the table.

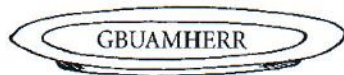


Noteer de juiste letter:

- ..... plate
- ..... cup
- ..... knife
- ..... teaspoon
- ..... fork
- ..... glass
- ..... saucer
- ..... spoon

**E. Shaked menu**

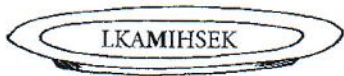
Herken de gerechten in de lettersoep.



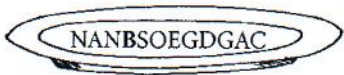
.....



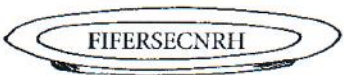
.....



.....



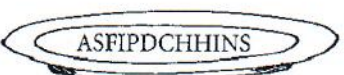
.....



.....



.....



.....

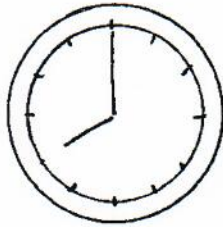




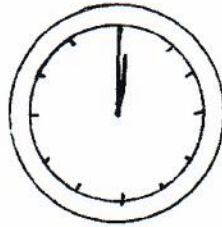
### F. What do I eat?

Noteer de gerechten bij de juiste maaltijd.

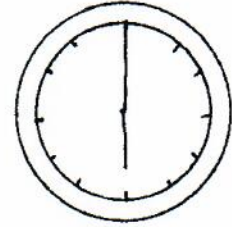
Kies uit en vul in: salad, cornflakes, milk, beef, bread, potatoes, cheese, jam, pudding.



breakfast



lunch



supper



_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____



### G. What do I like best?

Geef aan wat je het liefste eet. Je mag een woordenboek gebruiken.

for breakfast I like

for lunch I like

for supper I like

_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

