

HAGELSLAG OP JE BORD!

Wat weet jij
over hagelslag



LES 1. DE GESCHIEDENIS VAN HAGELSLAG

Hagelslag is 'ontdekt' door Venz. Het begon allemaal met Hendrik De Vries eind vorige eeuw. In 1890 begint hij in Amsterdam een groothandel in chocolade en suikerwerk. In 1892 wordt zijn eerste zoon Peter geboren. Twee jaar later, in 1894, wordt zijn tweede zoon Gerard geboren. In dat jaar ontstaat de naam VENZ uit de firmanaam De Vries EN Zonen. In 1904 wordt de derde zoon, Hendrik jr. geboren.



Wanneer Gerard 17 jaar is, begint hij bij zijn vader in de zaak. Gerard richt zich op de productie van chocolade en suikerwerk. Het bedrijf loopt zo goed dat in 1928 al vier panden nodig zijn om alles te kunnen maken. Omdat ze alles onder één dak willen maken, gaan ze op zoek naar een grotere fabriek. In 1930 wordt de fabriek in Vaassen (Gelderland) geopend. In het begin wordt in deze fabriek alleen suikerwerk, zoals lolly's

en borstplaat, gemaakt. Enkele jaren later begint ook de productie van chocoladerepen, tabletten en bonbons.

De Vries en Zonen maakt sinds 1936 chocolade hagelslag en niemand weet meer precies hoe ze op het idee gekomen zijn. Wel is bekend dat De Vries en Zonen de eerste in Nederland is die hagelslag heeft gemaakt.

HOE IS HAGELSLAG NU ONTSTAAN?

Gerard, door iedereen meneer Ger genoemd, heeft in die tijd vele avonden in zijn keuken doorgebracht. Hij is namelijk op zoek naar korreltjes die heel mooi glanzen en die natuurlijk van echte chocolade zijn. Eindelijk heeft hij het goede 'recept' gevonden. En dan moet alles nog in het 'groot' gemaakt worden. Er waren in die tijd nog geen machines te koop waarmee hagelslag gemaakt kon worden. Hij heeft die machines toen maar zelf uitgevonden. De hagelslag wordt door de klanten erg lekker gevonden en is daarom spoedig een groot succes.

Na de Tweede Wereldoorlog neemt de vraag naar chocolade enorm toe. De chocolademachines in de fabriek kunnen de vraag niet meer bijbenen. Daarom worden er nieuwe machines gekocht. Met het verkopen van chocolade wordt meer winst gemaakt dan met het verkopen van snoep. Daarom stopt de fabriek in de jaren zestig met het maken van snoep. Zij maken dan dus chocoladerepen, tabletten en chocolaatjes.

HOE WORDT VENZ CHOCOLADEHAGEL NU GEMAAKT?

Om te zorgen dat iedere hagelslag-fan het geliefde beleg op zijn boterham kan strooien, komt natuurlijk heel wat kijken. Hoe worden de chocoladehagels nu eigenlijk gemaakt? We zullen dit in het kort uitleggen:

Eerst worden cacaobonen gebrand, gebroken en gemalen. Als dit gebeurd is, worden er andere ingrediënten aan de gemalen cacaobonen toegevoegd, zoals suiker en cacaoboter. Dit mengsel maakt het chocoladedeeg. Via een transportband gaat dit deeg naar de persafdeling.

Op de persafdeling staan grote machines die van het deeg chocoladesliertjes maken. Maar dan zijn we er nog niet want deze sliertjes krijgen op de glansafdeling nog een mooie glans. Als de hageltjes klaar zijn worden ze ingepakt. Dit gebeurt op de inpakafdeling.

Machines zorgen er voor dat de hagelslag in de pakken terecht komt. Deze pakken worden weer in een omdoos, een grotere doos, gepakt, waarna ze tijdelijk worden opgeslagen in het magazijn.

Hoe kocht men vroeger hagelslag?

Tegenwoordig is het heel gewoon dat je in de supermarkt een pakje hagelslag koopt. Vroeger ging dat anders. Toen waren er nog geen supermarkten. Wel waren er kleine kruidenierswinkels. Hier kon je alle boodschappen halen. Wanneer je dan om hagelslag vroeg, woog de kruidenier bijvoorbeeld 100 gram af en deed dit in een papieren zakje. Later, in het begin van de jaren vijftig, maakte de hagelslag-fabriek haar eigen verpakkingen voor de consument, die men zo, zoals ook nu, in de supermarkt kon kopen.

RECLAME EN PRODUCTEN, VROEGER EN NU

Hagelslag was ook vroeger erg geliefd bij de kinderen. Veel kinderen deden toen mee aan de door de hagelslagmaker bedachte wedstrijden, zoals prijsvragen, kleurwedstrijden en nog veel meer.

Omdat alle kinderen zo enthousiast waren werd in 1983 de heuse hagelslag fanclub opgericht. Deze fanclub was zo populair, dat er in 1985 wel 60.000 kinderen tussen de 4 en 14 jaar lid van waren. De fanclub haalde hiermee, als grootste fanclub van Nederland, het Guinness Book of Records. In 1991 hield de fanclub op te bestaan. Hiervoor in de plaats kwam het "Hagelnieuws" op de achterkant van de verpakking. Inmiddels wijzigt de verpakking zes keer per jaar en is het Hagelnieuws veranderd in Uitbinkerz met allerlei moppen, weetjes en doe tips. Op de Uitbinkerz website kun je laten zien waar jij in uitblinkt.

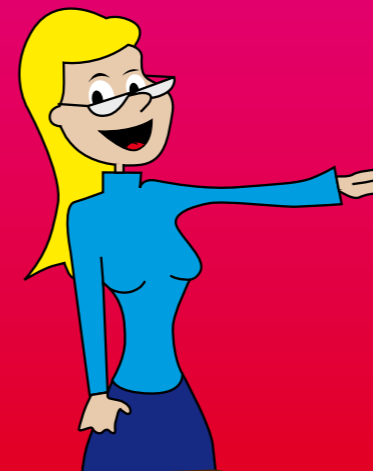
In 1992 werd de T.V.-spot op de televisie uitgezonden waarin het liedje 'het hagelt, het hagelt, grote korrels...' op de melodie van 'het regent, het regent' wordt gezongen. Deze reclame was een zeer groot succes. Ook op de hagelslagverpakking zag je de twee kinderen onder een paraplu.

In de meer dan 100 jaar dat Venz nu bestaat is de fabriek van De Vries en Zonen uitgegroeid tot de grootste chocolade hagelmaker in Nederland. Zo'n 100 mensen in de fabriek zorgen er dan ook dagelijks voor dat jij uiteindelijk je lekkere boterham met hagelslag kunt eten.

Naast de Chocolade Hagelslag Melk en Puur bestaat er ook Kwinkslag. Dit is pure chocoladehagelslag en vanille hagelslag door elkaar gemengd. Sinds kort worden ook extra grote hagels gemaakt. Extra grote korrels die extra lekker en knapperig smaken!

Sinds 1997 zitten er twee keer per jaar Funnies in de pakken hagelslag. Je kent ze vast wel: allemaal verschillende chocoladefiguurtjes in allerlei kleuren, die het bestrooien van je boterham nog leuker en spannender maken.

Door onderzoeken en de spontane e-mails en telefoontjes van hagelslag-fans blijft de hagelslagfabriek op de hoogte van de vraag naar nieuwe soorten hagelslag.



---EXTRA---

Wat staat er op een hagelslag verpakking? Ingrediënten, houdbaarheidsdatum, aantal gram enz. Vraag de kinderen of ze weten wat er allemaal in chocolade zit. Bekijk enkele verpakkingen van chocolade. In melkchocolade bijvoorbeeld zitten andere ingrediënten dan in pure chocolade.

In een vervolgles kunnen de kinderen zelf de ingrediënten op de verpakking zetten ook andere teksten voor op de verpakking kunnen gemaakt worden. Door het te typen lijkt het net echt. Gebruik een bestaand pak hagelslag als voorbeeld.

Ontwerp een advertentie voor chocolade hagelslag.

Gebruik tijdschriften, kranten en folders met advertenties over chocolade en gekleurd papier zodat je poster opvalt. Noteer of illustreer 5 weetjes over chocolade in je poster.



Vragen voor in de klas:

- * Hoe werd hagelslag vroeger verkocht? En hoe nu?
- * Weet jij welke verschillende smaken er in de winkel te koop zijn?
- * Waar wordt hagelslag van gemaakt?
- * Als jij een hagelslagsoort zou mogen ontwikkelen, welke zou dat dan zijn?
- * Hoe worden chocoladeproducten verpakt?
- * Waarom werd er een hagelslag fanclub opgericht? En waarom denk je dat dit goed is voor de hagelslag verkopers?

Doe tips:

- * Ontwerp je eigen hagelslagverpakking.
- * Denk aan een opvallende vorm en kleur.
- * Gebruik stevig karton en een voorbeeld verpakking voor de vorm en vouwwijze (Download op Venz.nl een voorbeeldverpakking!).
- * Bedenk zelf je eigen hagelslagsoort en een naam voor jouw hagelslag.

Bedenk je eigen TV-reclame. De kinderen maken in groepjes een reclameboodschap. Laat de kinderen kennis maken met 'het op een grappige manier' iets willen verkopen. Overleggen is hierbij heel belangrijk. Laat ze daarbij vrij fantaseren. Wat zit er allemaal in het product? Hoe ziet het eruit? Hoe wordt het verpakt? Laat ze ook bepalen welke groep mensen het chocoladeproduct vooral moet kopen (kinderen, ouders, rijke mensen). Dit hangt samen met het soort product en de prijs.

Als alle groepjes klaar zijn mogen de kinderen hun bedachte TV-reclame laten zien aan de klas. En... zijn jullie klasgenoten na deze reclame bereid jullie hagelslag te kopen? Het beste reclamespotje verdient een prijs. Bedenk zelf met de klas een prijs.

LES 2. HET HEDEN & VERLEDEN VAN CHOCOLADE

CHOCOLADE IS LEKKER!

Bijna iedereen smult wel eens van een stukje chocolade, een heerlijke reep, een glas chocolademelk, chocoladetaart of een chocolade-ijsje. Misschien eet jij wel iedere dag een boterham met heerlijke chocoladehagel! Maar waar komt chocolade nu eigenlijk vandaan?

GEEN CHOCOLADE ZONDER CACAO

Alle chocolade heeft cacao als grondstof. Of je nu een reep, een chocoladekoekje of hagelslag wilt maken, voor chocolade heb je cacao nodig. Cacao wordt gemaakt uit de bonen van de cacaoboom. Deze boom groeit in tropische landen waar het altijd warm is en de zon vaak schijnt.



GESCHIEDENIS VAN CACAO (BOVENBOUW)

DE EERSTE CHOCOLADERANK

In Europa was cacao vroeger onbekend. Rond het jaar 1500 begonnen ontdekkingsreizigers de wereld te verkennen. Columbus ontdekte Amerika. Na hem voeren ook andere Spanjaarden naar die onbekende wereld. Eén van hen was de ontdekkingsreiziger Fernando Cortez, die met zijn troepen in 1519 in Mexico terecht kwam. Aan het hof van keizer Montezuma, de toenmalige heerser van de Azteken, kreeg hij een drankje te drinken dat hij nog niet eerder had geproefd. Het was de cacaodrank. De indianen noemden het chocoladedrankje 'Cacau-atl'. Uit het woord Cacauatl is ons woord cacao ontstaan. Europa leerde chocolade kennen door de Spaanse ontdekkingsreiziger Cortez. Hij nam het in 1528 mee uit Mexico.

DE KONING VAN SPANJE

Cortez vond het drankje een beetje bitter smaken maar wel lekker. Hij lette dus goed op hoe ze het klaarmaakten. De indianen maakten het drankje door cacaobonen te roosteren boven een vuurtje. Daarna maalden ze de bonen met de hand tot een dikke pap. Die pap verdunnen ze met water. Voor de smaak roerden ze er maïsboter, peper en vanille door. Dat was het chocoladedrankje! Je kunt je nu nauwelijks voorstellen dat dit lekker was.

Cortez nam van zijn veroveringstochten in Mexico grote hoeveelheden cacaobonen mee voor de koning van Spanje en liet hem het nieuwe drankje proeven. De koning vond het drankje te bitter. De kok gebruikte toen suiker of honing in plaats van peper. Dat was een groot succes! De koning vond het drankje zo lekker dat hij het recept geheim liet houden. Het duurde wel 100 jaar voordat andere Europese landen de lekkernij leerden kennen.

MENSEN EN FABRIEKEN

In het begin konden alleen de voornamen en rijke mensen deze nieuwe drank drinken want het was erg duur. Het chocoladedrankje kwam erg in de mode bij de rijke mensen. In de grote havensteden ontstonden chocoladehuizen. Mensen ontmoetten elkaar daar om te praten en chocolade te drinken. Volgens de doktoren kon de chocoladedrank ziekten voorkomen en genezen. Men geloofde zelfs dat men door het drinken van chocolade langer zou leven! De Nederlanders gingen handel drijven over de hele wereld. Ook zij brachten cacaobonen mee naar Nederland. Kort voor 1700 ontstonden de eerste chocoladefabriekjes in Nederland, vooral in de Zaanstreek. Amsterdam werd één van de grootste wereldhavens voor cacao en dat is nu nog steeds zo.

In de chocoladefabriek moesten alle machines met de hand bediend worden. De molens om de bonen te breken en te malen werden aangedreven door sterke mannen of ezels. Later werden windmolens gebruikt om de maalmachines te laten draaien. Omdat er steeds minder mensen nodig waren voor het maken van cacao, werd cacao goedkoper en konden ook de gewone mensen cacao betalen. Er werd steeds meer cacao gebruikt en er waren dus ook meer fabrieken nodig. Aan het begin van de 19e eeuw waren er wel 27 cacao-fabrieken in Nederland.

DE CACAOCULTUUR

DE CACAOBOOM

Je hebt nu al een beetje gelezen over chocolade en cacao. Maar waar komt cacao nu eigenlijk vandaan?



Zoals al gezegd, wordt cacao gemaakt uit de bonen van de cacaoboom. De cacaoboom is een kwetsbare boom. Hij houdt van vocht en warmte maar kan niet tegen wind en de brandende zon. Hij moet goed beschermd worden tegen ziekten en ongedierte. De eerste vier of vijf jaar wordt het boompje extra goed beschermd. De boompjes

worden aan de voet van een grote boom geplaatst, bijvoorbeeld een bananenboom. Zo staat het boompje in de schaduw en heeft het geen last van de zon.

In de vrije natuur kan de cacaoboom wel 15 meter hoog worden. Op de plantages worden de bomen gesnoeid. Ze blijven dan ongeveer 5 - 6 meter hoog. Dat is veel handiger bij het plukken van de vruchten.

De stam van de cacaoboom heeft op 1 meter van de grond enkele grote takken en daarboven de bladerkroon. Na 3 of 4 jaar krijgt de boom bloemen op de stam en op de grote takken. De cacaoboom bloeit het hele jaar door en krijgt kleine witte of roze reukloze bloempjes. Een volwassen boom brengt per jaar 5000 - 6000 bloempjes voort. Van al die bloempjes worden er maar 30 tot 40 een vrucht. De vruchten hangen met een korte steel direct aan de stam. De gele vruchten hebben de vorm van een rugbybal en zijn zo'n 20 centimeter lang. In iedere vrucht zitten 40 tot 50 zaden. Het gaat uiteindelijk om die zaden want dat zijn de cacaobonen!

DE OOGST VAN DE CACAOBONEN

De vruchten worden twee keer per jaar geoogst. Met een kapmes worden de vruchten losgesneden van de takken. Daarna worden de vruchten voorzichtig opengesneden om de bonen niet te beschadigen. Elke vrucht bevat zo'n 40 tot 50 bonen die een beetje paars van kleur zijn. De bonen liggen midden in de witte pulp. Met de hand worden de zaden eruit gehaald. Ze worden in houten bakken gelegd of op de grond en afgedekt met bananenbladeren of jute zakken.

In de daarop volgende dagen wordt het heel warm onder de bladeren. Door de hitte gaan de bonen gisten. Dit proces heet met een moeilijk woord fermenteren. De bonen worden nu donkerbruin en krijgen een cacao'smaak. De boon kan nu ook niet meer ontkiemen. Dat betekent dat de boon niet meer uit kan groeien tot een nieuwe boom. Het fermenteren duurt ongeveer 5 dagen. Daarna worden de bonen gedroogd in de zon. Na het drogen worden de bonen verpakt in jute zakken van ongeveer 60 kilo.

Vragen voor in de klas:

- * In welke landen staan de cacao-bomen? Waarom juist daar, denk je?
- * Welke vorm heeft een cacaovrucht? Illustratie van boom, vrucht en boon
- * Welke ontdekkingsreiziger kwam voor het eerst in contact met de cacao-boon?
- * Welk volk gebruikt cacao van oudsher?
- * Hoeveel cacaobonen bevat een vrucht?
- * Hoe wordt de cacao-boon geoogst?
- * Hoe worden de bonen verwerkt tot cacao-poeder?

Doe tips:

- * Kleur de landen op de wereldkaart waar cacao groeit, wat is het grootste land? (wereldkaart om uitgeprint te worden staat achterop of kun je downloaden op venz.nl)
- * Maak de vlaggen van deze landen. Dit kan op groot karton worden gedaan met potlood, verf, wasco en gekleurd papier.

---EXTRA---

- Maak een werkstukje of houd een presentatie voor de klas.
- Schrijf een verslag over hoe je van een cacaovrucht chocolade kunt maken, zoek de informatie zelf op internet of in bibliotheek.
- Maak je eigen rimboe masker! (download de Rimboe maskers op venz.nl)

WAAR GROEIT DE CACAOBOOM?

De cacaoboom groeit vooral in landen met een tropisch klimaat. Dat zijn vooral landen rond de evenaar. Maar ook daar groeit de boom niet overal. De bodem en het klimaat moeten geschikt zijn. De bodem moet vrij los zijn en het klimaat lekker warm en vochtig. De temperatuur moet tussen de 20 en 35 graden Celsius liggen. Op bergen hoger dan 600 meter kan de cacaoboom ook niet meer groeien.

Ruim de helft van de wereldoogst komt uit West-Afrika. De belangrijkste cacao-landen daar zijn de Ivoorkust, Nigeria en Ghana. In Zuid-Amerika is Brazilië de grootste leverancier van cacao. Daarna komt Ecuador. In Azië wordt het kweken van cacao steeds belangrijker, vooral in Indonesië en Maleisië. Vanuit al deze gebieden wordt de cacao per schip naar Europa gebracht.



LES 3. ZO WORDT HAGELSLAG GEMAAKT!

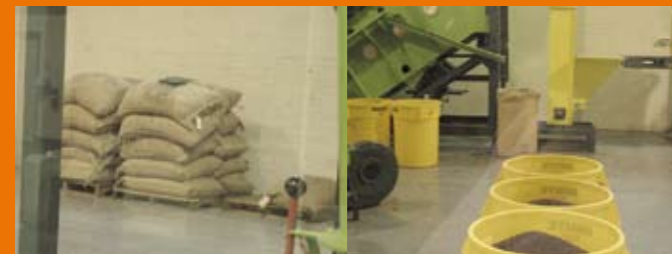
EEN KIJKJE IN DE CHOCOLADEHAGEL FABRIEK

In lesmodule 2 'Heden en verleden van Chocolate' wordt duidelijk dat er nogal wat bij komt kijken voordat de cacao bonen in de chocoladefabriek aankomen. Het is nu eindelijk zover dat we kunnen beginnen met het maken van de chocoladehagel. Wist je dat hagelslag een typisch Nederlands product is? Een buitenlander snapt er meestal niks van als jij die chocoladekorrels vrolijk op je boterham strooit! Als je op vakantie gaat naar het buitenland moet je wel je eigen pak chocoladehagelslag meenemen!

Wat vind jij de lekkerste hagelslag? Heb je het liefst pure of melk hagelslag? Misschien heb je wel liever Kwinkslag, lekker met vanillehagel! In de chocoladefabriek gebeurt er een heleboel voordat de chocoladehagel klaar is om te eten! We gaan eens een kijkje nemen.

DE CACAOBONEN

Als de cacao bonen in de fabriek aankomen worden ze schoongemaakt. Door ze te zeven worden alle takjes, stof, steentjes en halve bonen eruit gehaald. Cacao is een natuurproduct en daarom is iedere boon anders. Een boon uit Afrika smaakt anders dan een boon uit Brazilië. Om de smaak zoveel mogelijk hetzelfde te houden worden de bonen goed gemengd.



Nadat de bonen gesorteerd zijn en de verschillende soorten bonen gemengd, worden ze gebrand. Het branden zorgt ervoor dat de cacao boon smaak krijgt. Na het branden kan de boon gebruikt worden om er chocolade van te maken!

Na het branden gaan de bonen naar de brekerij. Hier worden de bonen gebroken en de harde doppen verwijderd. Kleine cacao stukjes, nibs, blijven over.



Vervolgens worden de nibs gemalen zodat een vette pap ontstaat, die eruit ziet als dikke bruine chocoladestroop. Deze chocoladepap heet cacaomassa. De cacaomassa smaakt nog lang niet naar de chocolade zoals je die kent uit de winkel, maar smaakt heel bitter.

CACAOBOTER, CACAOPOEDER EN CHOCOLADEDEEG

Met de cacaomassa kun je een aantal dingen doen. Je kunt er cacao boter van maken, je kunt er cacao poeder van maken en je kunt de massa gebruiken om er chocoladedeeg van te maken.

CACAOBOTER

De cacaomassa bevat veel vet. Door deze massa nu heel hard te persen, komt een deel van het vet eruit. Het vet dat eruit komt is de cacao boter. Na het persen blijft er een harde cacao koek over. Het proces om het vet eruit te persen is in 1828 uitgevonden door de Nederlander Van Houten. De chocoladedrank die tot 1828 gemaakt werd, was heel vet. Niet iedereen kon die verdragen! De cacao boter wordt gebruikt om chocolade van te maken. Maar cacao boter zit bijvoorbeeld ook in lippenstift!

CACAOPOEDER

Na het eruit persen van de cacao boter blijven harde cacao koeken over. Deze koeken worden in stukken gebroken. Daarna worden de brokken fijngemalen tot cacao poeder.

CHOCOLADEHAGEL

Nu is het eindelijk zover dat je de grondstoffen bij elkaar hebt om de heerlijkste chocoladehagel te maken. Eerst moet het chocoladedeeg gemaakt worden. Cacao poeder wordt gemengd met fijngemalen suiker en cacao boter. Voor het maken van melk hagelslag worden ook melk poeder en melksuiker toegevoegd.

Voor het maken van de lekkerste chocoladehagel is het heel belangrijk dat de grondstoffen goed worden gemengd. Alle grondstoffen worden gemengd tot er geen korreltjes meer te zien zijn. Het mengen van de grondstoffen gebeurt bijna helemaal automatisch. De computer rekent precies uit hoeveel er van de verschillende grondstoffen in moet. Nadat alles goed gemengd is, is het chocoladedeeg klaar om er hagelslag van te maken. Het deeg gaat nu in een soort vermicellima-chine. In deze machine zitten stalen platen met een heleboel kleine gaatjes. Het chocoladedeeg wordt nu heel hard door die gaatjes geperst. Je hebt nu eigenlijk lange chocoladesliertjes. Door het persen wordt de chocolade heel warm. Daarom worden de sliertjes via een lopende band door een koeltunnel geleid. Tijdens het koelen worden de sliertjes hard en bros en breken min of meer vanzelf in kleine stukjes. Je hebt nu chocoladekorrels!



Maar dit zijn nog niet de hagels zoals ze in het pak zitten. De hagel is nog niet mooi genoeg! Om de hagel er nog lekkerder uit te laten zien gaat hij naar de glansafdeling. De naam zegt het al. In grote koperen pannen die ronddraaien wordt suikerwater op de hagels gesproeid. Omdat het er lekker warm is verdampt het water in de lucht en blijft de suiker achter op de hagels. Het ronddraaien zorgt ervoor dat ieder hageltje een glanzend suikerjasje krijgt.

Nu wordt de hagel voor de laatste keer gezeefd. Alle hagels die te groot of te klein zijn worden eruit gehaald. De chocoladehagel is nu klaar om verpakt te worden. Een machine doet automatisch precies de juiste hoeveelheid in een pak. Je hebt eigenlijk drie soorten chocolade. Misschien weet je het al wel. Je hebt namelijk melkchocolade, pure chocolade en witte chocolade. Maar witte chocolade is eigenlijk aparte chocolade. Dat komt doordat witte chocolade niet van cacao poeder gemaakt is. Daarom mogen mensen die nooit chocolade eten, wel witte chocolade nemen. Die mensen mogen geen cacao, maar dus wel witte chocolade. Net zoals chocolademelk, waren hagelslag en vlokken eerst alleen iets voor rijke mensen. Het was een luxe broodbeleg. Dat is allang niet meer zo. Bijna iedereen smeert tegenwoordig pasta op de boterham of strooit er hagelslag en vlokken op. Chocopasta kun je ook in andere landen kopen, maar hagelslag en vlokken niet. Als je ver weg gaat en je kunt niet zonder, dan moet je echt je eigen pakjes meenemen. In de supermarkt in Engeland en Frankrijk hebben ze wel hagelslag, maar dan zit het vaak in kleine, glazen potjes, bedoeld om een taart met te versieren.



WEETJES:

- Hoe lang bestaat hagelslag?... Hagelslag wordt sinds 1936 gemaakt!
- Hoeveel boterhammen chocoladehagelslag worden er dagelijks gegeten?...iedere dag worden in Nederland meer dan 750.000 boterhammen met chocoladehagelslag gegeten.
- Hoeveel hagels zitten er in één pak hagelslag? Er gaan ongeveer 30.000 hagels in een pak hagelslag (laat de kinderen schatten).

Wist je dat ...

- ...cacaobomen niet in Nederland groeien!
- ...men in Nederland gemiddeld 5 kilo chocolade per jaar per persoon eet!
- ...chocolade van de cacao boon wordt gemaakt!

Vragen voor in de klas:

- * Wat kun je met cacaomassa doen?
- * Wat is cacao boter?
- * Waar zit cacao boter nog meer in?
- * Hoe komt het dat je pure, melk en witte chocolade hebt?
- * Tijdens welke feestdagen kun je chocolade eten? (paasei, kerstkransje, sinterklaas, enz.)
- * Wat is er nodig om chocolade te maken?
- * Wat wordt er allemaal toegevoegd aan chocolade?
- * Welke chocoladeproducten kun je zelf maken? (chocolademelk, chocoladepudding)
- * Heb je wel eens iets van chocolade of cacao poeder gemaakt?
- * Wat gebeurt er in een chocoladefabriek?

Doe tips:

- Taalspeltjes over chocolade in de klas.
- * Maak een quiz en gebruik de weetjes over chocolade.
- * Laat de kinderen een gedichtje schrijven over zoetheid, chocolade, verwennen, lekkers enz.
- * Wie kan het meeste nieuwe woorden maken met de letters uit de woorden chocolade of hagelslag.
- * Maak de vlaggen van deze landen. Dit kan op groot karton worden gedaan met potlood, verf, wasco en gekleurd papier.

---EXTRA---

- Laat de kinderen een eigen recept bedenken voor hagelslag.
- Maak een stripverhaal over het chocolade proces van cacao boon tot hagelslag.
- Laat de kinderen de stappen tekenen en tekst erbij schrijven.
- Bedenk een leuke mop voor achterop de hagelslag verpakking.
- Boekentip: Sjakie en de chocoladefabriek van Roald Dahl.



20

NU NOG EEN CHOCOLADELIED EEN MINIKLEURPLAAT EN EEN LANDKAART... EN DAN IS DEZE LES GELEERD!

Chocoladelied

Ben Verschuren

1. Wat is er al-le-maal van cho-co cho-co-la? Een

cho-co reep die lust ik ja, ik hou zo-veel van cho-co cho-co-la! 2. Wat

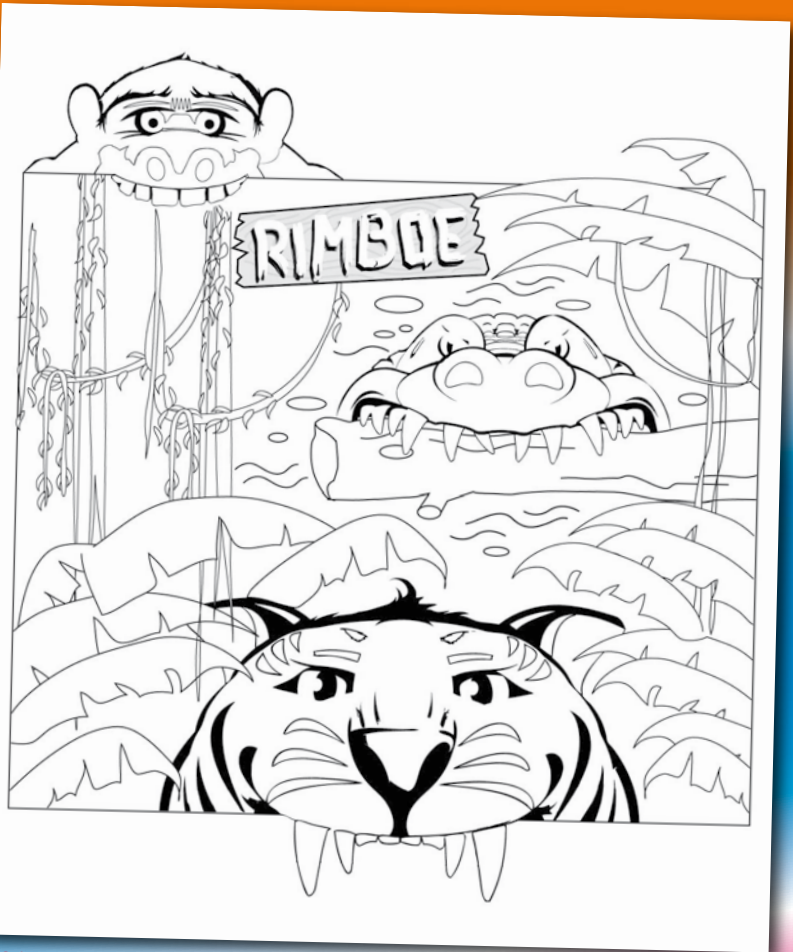
is er al-le-maal van cho-co - cho-co - la? Een

cho-co reep die lust ik, ja

2. cho - co ei, een
 3. cho - co drank, een
 4. cho - co ijs, een
 5. cho - co kook, een
 6. cho - co taart, een
 7. cho - co beest, een

ik hou zo veel van cho-co cho-co-la. - 3-7 Wat cho-co-la.

Mini KLEURPLAAT!



TOF CHOCOLIED WAHA

DOWNLOAD OP GROTER FORMAAT DE KLEURPLAAT VIA WWW.VENZ.NL

GEEF DE LANDEN WAAR CACAOBONEN GROEIEN EEN KLEUR.

DOWNLOAD OP GROTER FORMAAT DE WERELDKAART VIA WWW.VENZ.NL

