

Pedagogisch dossier basisscholen



**chocolate
nation** THE BELGIAN
CHOCOLATE
EXPERIENCE

Beste leerkracht,

Chocolate Nation is meer dan een gewoon museum, het is een beleving waar bezoekers het Belgische chocoladeverhaal met al hun zintuigen kunnen beleven en ontdekken. Het belevingsmuseum biedt zowel leerlingen als leerkrachten een leerrijke en leuke uitstap in het centrum van Antwerpen.

Om u als leerkracht te helpen bij de voorbereidingen van een schooluitstap naar Chocolate Nation, hebben wij een educatief dossier samengesteld. Dit pedagogisch dossier bevat achtergrondinformatie bij de verschillende onderdelen van het museumbezoek: de jungle, het transport, de productie, de Belgische iconen, chocoladewetjes, tradities en de geschiedenis van de Belgische chocolade.

Dit dossier bereidt u en de leerlingen perfect voor op een bezoek aan Chocolate Nation. Ook de eindtermen gelinkt aan het bezoek van de beleving werden hier toegevoegd. Afsluitend worden enkele pedagogische hulpmiddelen aangereikt, te gebruiken zowel voor als na het bezoek. Ze bevatten leuke lesopdrachten van een quiz - aan de hand van chocoladewetjes tot een invulblad met de verschillende stappen van het chocoladeproces.

Het bezoek zelf is volledig op kindermaat (inclusief audiogidsen), en de kinderen kunnen deelnemen aan de zoektocht naar 'Le petit Chocolatier', een talentvolle Belgische chocolatier.

We hopen jullie snel te mogen verwelkomen!

Het team van Chocolate Nation

Inhoud

Voorwoord

Bereikbaarheid

Achtergrondinformatie voor de leerkracht

Chocoladeweeetjes

Pedagogische hulpmiddelen

Aansluiting eindtermen

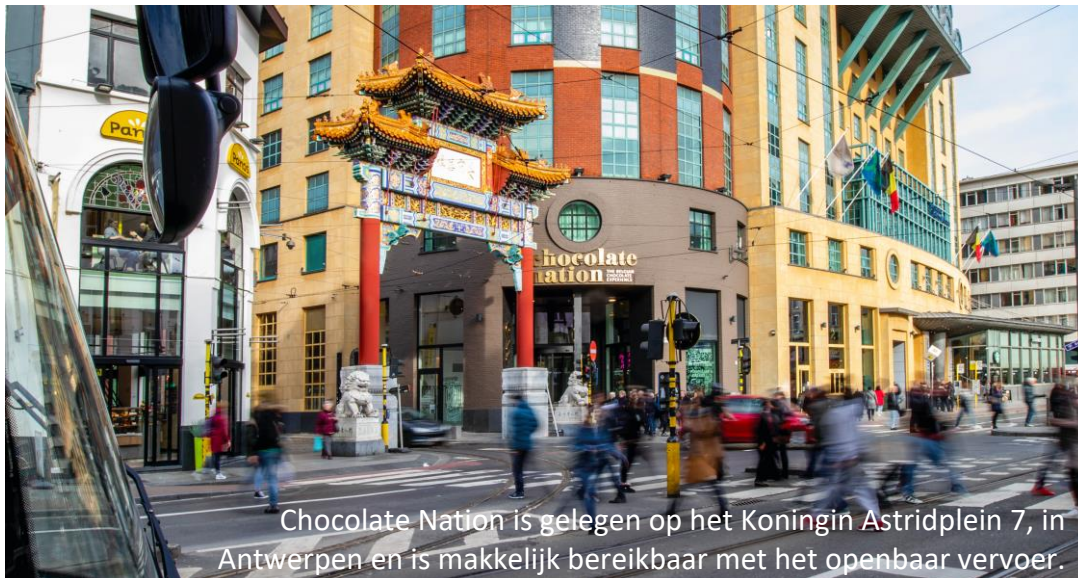
Voor het bezoek

Tijdens het bezoek

Na het bezoek

Bronnen

Bereikbaarheid



Met de trein

Treinen komen toe in het Centraal Station van Antwerpen, Chocolate Nation bevindt zich recht tegenover het station, op 2 minuten wandelafstand. Speciaal voor kinderen van de Lagere School heeft NMBS bijzonder voordelige treintarieven nl.; €1 per traject of €2 per kind voor een retourticket.

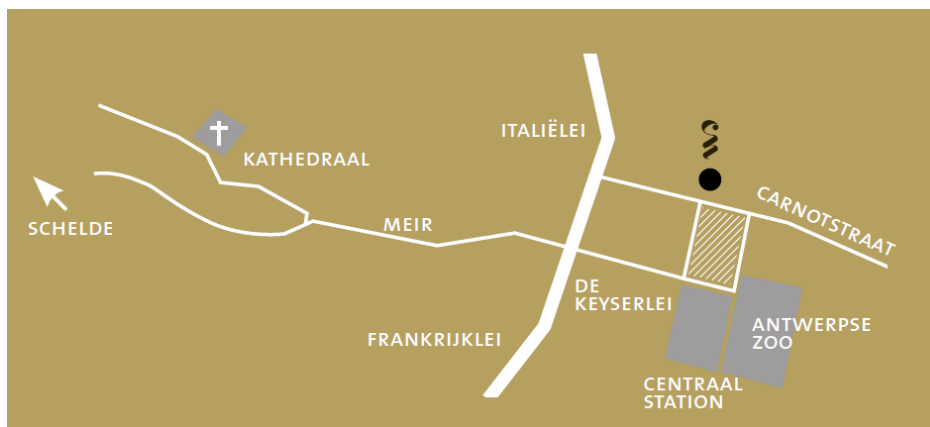
Met de bus of tram

Zoek Chocolate Nation als culturele bestemming op de website: www.cultuurkuur.be . En kom als school met maximum 30 personen (inclusief begeleiders) gratis met De Lijn of met de tram naar onze bestemming.

Meer info op de website: <https://www.cultuurkuur.be/subsidies/dynamo-op-weg>.

Met de fiets

Onder het Astridplein bevindt zich een grote fietsenstalling, op 2 minuten wandelafstand van Chocolate Nation.

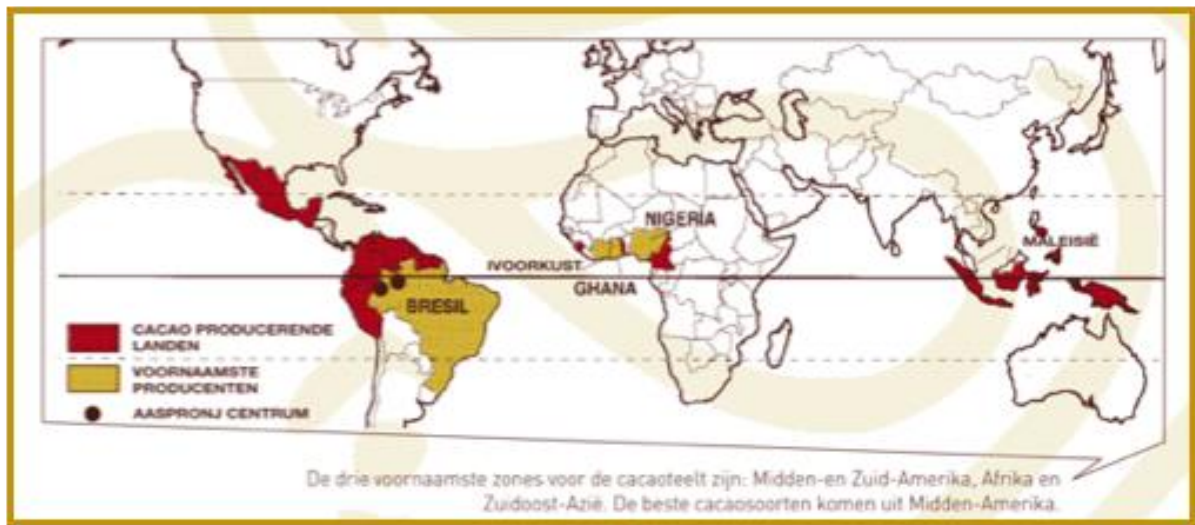


Achtergrondinformatie voor de leerkracht

Het museum is 4.000m² groot en bestaat uit 14 gethematiseerde ruimtes. Op de volgende pagina's vindt u alvast achtergrondinformatie over de belangrijkste ruimtes.

De Jungle

De cacaobomen groeien enkel in plantages die zich bevinden in de cacaogordel rond de evenaar. De bijzondere bomen kunnen tot 8 meter hoog worden en kunnen alleen in de juiste omstandigheden groeien. Dat betekent in een warm en vochtig klimaat met temperaturen die nooit onder 15°C komen. Zoals je hieronder kan zien strekt de cacaogordel zich uit van 15° noorderbreedte tot 15° zuiderbreedte rond de evenaar.



Cacaobomen moeten ook altijd in de schaduw van andere parasolbomen zoals de manioekplant, de bananenboom en citroenboom staan zodat ze beschermd zijn tegen de tropische zon. Deze bomen noemt men 'madres del cacao' of de moeders van de cacao. In het wild kan een cacao boom een hoogte van 13 tot 15 meter bereiken. In de plantages worden de bomen gesnoeid tot een hoogte van 8 meter, zo blijft de plant sterk en is het makkelijker om te oogsten.



Als de boom in de juiste omstandigheden kan groeien, draagt hij het hele jaar bloemen. De bloemen zijn eerst heel klein (1cm) en hebben gele blaadjes en een roos kelkblad. Er bloeien gemiddeld 50.000 tot 100.000 bloemen op een volwassen boom. Alleen een klein deel van de bloemen groeit uit tot een vrucht: de cabosse. Deze langwerpige, veelkleurige vrucht groeit enkel aan de dikke takken, rechtstreeks op de stam.



De vruchten van een cacaoboom zijn 10 tot 25 cm lang en hebben een diameter van 6 tot 12 cm. De kleur van zo een vrucht varieert van geel-groen tot oranje-rood. Afhankelijk van zijn soort. Aan een cacaoboom groeien jaarlijks 40 tot 60 vruchten.

Binnen in de cabosse (vrucht) kan je 40 tot 60 cacaobonen vinden. Ze liggen in een witachtig vruchtvlees dat gelatine, suiker en een heel klein beetje zuur bevat. Eén cabosse of vrucht levert 1 pure chocoladereep op. Daarom is het heel belangrijk dat de bomen goed verzorgd worden.



Cacao is één van de meest complexe voedingsstoffen. De smaak van cacao verschilt van land tot land, van plantage tot plantage en zelfs van boom tot boom. Deze verschillen kunnen komen door de aarde waarin ze groeien, de seizoenen en hoeveel aandacht de bomen krijgen.

Hierdoor krijg je een fenomenaal resultaat: één enkele cacao boon heeft wel 400 verschillende smaakcomponenten.

Het transport

Voordat de cacaobonen aankomen in de haven van Antwerpen hebben ze al een hele weg afgelegd. Als de vruchten rijp zijn worden ze één voor één met machetes van de stam afgehakt en zo vervolgens geoogst. De vruchten worden daarna verzameld in grote schalen en de bonen worden dan uit het dikke omhulsel gehaald. Vervolgens worden de bonen en het vruchtvlees bedekt met bananenbladeren zodat ze kunnen fermenteren. De bonen krijgen hun smaak en karakter door het gistingsproces. Na 6 dagen worden ze onder de bladeren vandaan gehaald om op grote tafels verspreid te worden om zo onder de tropische zon te drogen. 2 dagen later worden ze verpakt in stevige juten zakken waarin ze kunnen blijven ademen en worden ze naar een verzamelcentrum in de buurt gebracht.

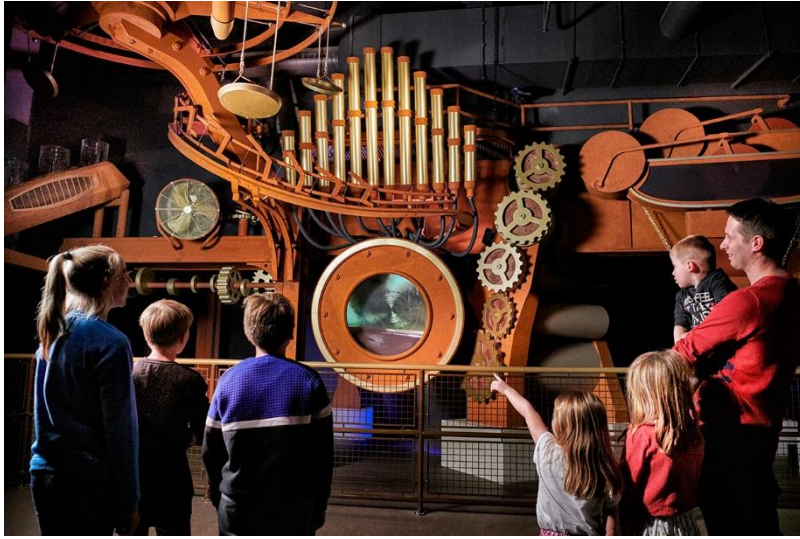


De juten zakken van 60 kilo worden vervolgens overgedragen op een schip dat wekenlang onderweg zal zijn. Eén schip kan ongeveer 7,6 miljard cacaobonen vervoeren. Uiteindelijk komt het schip aan in de haven van Antwerpen, de grootste opslaghaven van cacao ter wereld. Als het schip aankomt, beginnen arbeiders al heel vroeg in de morgen met het schip uit te laden. Het kan soms dagen duren voor een schip volledig leeg is.

In de haven worden de cacaobonen nog eens voor een laatste keer gereinigd. Dit betekent dat alle niet-cacaobestanddelen worden verwijderd. Nadat de bonen zijn gereinigd worden ze gecontroleerd door een bonoloog; een expert die kijkt, voelt, ruikt en proeft om zo de beste bonen uit het aanbod te selecteren. Want alleen de beste bonen zijn goed genoeg voor Belgische chocolade.



Productie



Nadat de cacaobonen de jungle hebben verlaten, komen ze via de haven naar België, zoals we zagen in de eerste twee hoofdstukken. Daarna worden de bonen in de chocoladefabriek gereinigd en gemengd. Dit mengproces gebeurt volgens het eigen recept van de chocoladefabrikant.



Roosteren

Na het meng – en reinigingsproces worden de bonen geroosterd. De duur van dit proces en de temperatuur zijn in deze fase zeer bepalend. Net zoals met koffie is dit precisiewerk. Gedurende ongeveer 20 tot 30 minuten gaan de bonen in een rooster en worden ze op een temperatuur van 120°C tot 140°C geroosterd. Op die manier wordt het grootste deel van het vocht verwijderd en ontwikkelen zich de aroma's. Het roosteren is bedoeld om door verhitting van de bonen een maximum aan aroma's te ontwikkelen.





Afkoelen

Na het roosteren, koelen de bonen af. We laten ze meestal een hele nacht liggen zodat ze zeker zijn afgekoeld.



Winnowen

Als de cacaoboon is afgekoeld gaan we deze breken tot we twee delen overhouden: de cacaonib en het vliesje. De cacaonib wordt verwerkt tot chocolade.



Fijnmalen

De cacaonib wordt tussen twee walsen fijn gemaald. Door dit proces krijgen we een mooie vloeibare cacaomassa.



Mengen

In dit stadium van de verwerking worden de andere grondstoffen vermengd met de cacaomassa. Om pure chocolade te bekommen, voeg je cacaoboter en suiker toe aan de cacaomassa. Als we melkchocolade willen, voegen we er tevens melkpoeder aan toe.





Verfijnen

In speciale walsen worden de bestanddelen van de chocolademassa geplet en verpulverd zodat je een fijne en gladde chocolade krijgt waarin de korrels microscopisch kleine deeltjes zijn geworden (30 micron).



Concheren

Het concheren gebeurde vroeger in bakken in de vorm van schelpen (schelp is concha in het Spaans, vandaar de naam). Tegenwoordig wordt de chocolademassa verscheidene uren in mengmachines verwarmd en gekneed. De manier waarop dit gebeurt, bepaalt dikwijls het verschil tussen de verschillende merken chocolade. Tijdens het concheren wordt elk spoor van vocht, zuur en bitterheid verwijderd. Het concheren van Belgische chocolade kan wel tot 48 uur duren.

De chocolade krijgt eindelijk zijn smeuge eigenschap en aroma. Vervolgens wordt nog cacaoboter en sojalecithine aan de massa toegevoegd. Deze stoffen zorgen immers voor een perfecte vloeibaarheid. Het mengsel dat nu overblijft, bewaart men in kuipen of vaten bij een temperatuur van 50°C, tot op het moment van de definitieve verwerking tot afgewerkt product.

De hete, vloeibare chocolade is nu klaar om in een vorm te worden gegoten. Maar daarvoor moet de chocolademassa zeer geleidelijk op de juiste temperatuur worden gebracht, namelijk tussen 28°C en 31°C, naargelang het type chocolade. Die warmtegraad moet onveranderd blijven. De temperatuur mag maximaal 0,5°C tot 1°C afwijken. Zo wordt het mogelijk de chocolade in vormen te gieten zonder dat hij eraan blijft plakken of zijn glans verliest.

Belgische iconen

Wat maakt Belgische chocolade uniek? Buiten zijn verfijnde smaak, presenteren wij een aantal chocolade iconen die wij trots Belgisch mogen noemen.

De praline

In 1912 schrijft Jean Neuhaus jr. geschiedenis en creëert hij een waar icoon: de praline. De praline is oorspronkelijk ontstaan in de apotheek. In de apotheek van Jean Neuhaus grootvader werden de medicijnen verkocht in een omhulsel van chocolade. Het medicijn werd vervangen door een zachte, zoete vulling en zo ontstond de praline.



De ballotin

Niet enkel de praline is een Belgische uitvinding, maar ook de ballotin: het doosje waar de pralines in verkocht worden. Het is de vrouw van Jean Neuhaus jr., Louise Agostini, die de ballotin uitvond in 1915. Deze is geïnspireerd op de dozen waar druiven in werden verpakt.

De gevulde reep

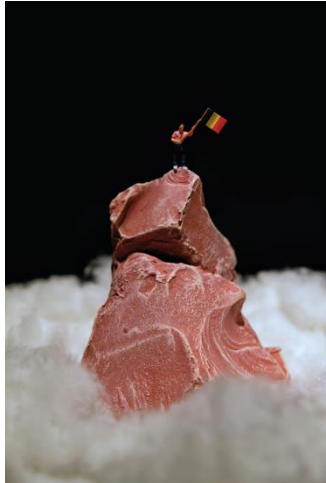
De oorspronkelijke chocoladerepen hadden geen vullingen, daar bracht Jaques verandering in met zijn gevulde reep. De reep die gevuld was met ganache had een handig formaat zodat je het overal mee naar toe kon nemen.



De Magnum

De Magnum kwam in 1989 voor het eerst op de markt na een samenwerking tussen Ola en Callebaut. Zij ontwikkelden een speciale chocolade die een temperatuur van -40°C kan weerstaan. Zo krijg je een dikke, krokante laag chocolade rond het vanille-ijs. Elk jaar worden wereldwijd meer dan 1 miljard magnums verkocht.





Ruby chocolade

In 2017 introduceert Callebaut een nieuw soort chocolade: Finest Belgian Ruby Chocolate RB1. Deze heeft een compleet nieuwe smaak en kleur. De chocolade is van nature rood-roos en heeft een fruitige, zure smaak.

Het transport van vloeibare chocolade

Het transport van warme en vloeibare chocolade werd in 1925 uitgevonden door Octaaf Callebaut. Door deze uitvinding werd het goedkoper en makkelijker om chocoladeproducten te maken.



Chokotoff

In 1934, één jaar voor de wereldtentoonstelling in Brussel, lanceert Côte D'or de alombekende Chokotoff.

Het zeepaardje

Het merk Guylian werd opgericht door **Guy** Foubert en zijn vrouw **Liliane**. En is een samensmelting van hun twee voornamen. Het zeepaardje werd eind jaren 50 ontwikkeld. Liliane had het idee om pralines in de vorm van zeevruchten te maken. En aangezien in die tijd het kusttoerisme op gang kwam zijn ze met hun schelpjes en zeepaardjes naar de kust getrokken. Dat werd natuurlijk een schot in de roos.



Antwerpen en chocolade

Niet enkel België in het algemeen, maar specifiek de stad Antwerpen heeft een grote band met chocolade en de geschiedenis ervan.

Antwerpen is de enige stad in België waarbij het gehele ecosysteem van chocolade al sinds de 19de eeuw aanwezig is. Aanvoer, stockage, distributie, fabricage, groot- en detailhandel, machine- en vormenfabrikanten, opleiding en... een belevingsmuseum rond Belgische chocolade.

De geschiedenis van Antwerpen als chocoladestad start in 1845. Dat jaar wordt de allereerste (industriële) chocoladefabriek in België opgericht door Meurisse in de Hoveniersstraat in Antwerpen. Later verhuisde de fabriek naar het Damplein. Vijftig jaar later vindt in Antwerpen in 1894 de wereldexpo plaats. Deze expo is de ideale gelegenheid om Belgische en Antwerpse chocolade te tonen aan de hele wereld.



Chocolaterie Modèle, de chocolade fabriek van Martougin had van 1907 tot 1966 werkplaatsen op de hoek van de Helmstraat en Schapenstraat in Borgerhout . In die werkplaatsen werd de bekende Martougin chocolade geproduceerd.

PIVA (Provinciaal Instituut Voedingsbedrijven Antwerpen) biedt opleidingen voor chocolatiers. Zo hebben 27 leerlingen en 2 leerkrachten van PIVA 170 uren gewerkt aan de creatie van een kasteel van 300 kilogram chocolade. Ondertussen werken reeds 5 jonge chocolatiers bij Chocolate Nation die van een PIVA-opleiding genoten hebben.



Chocoladewetjes



Om leerlingen (en leerkrachten) te boeien en te verrassen, kunnen doorheen de lessen ook chocolade weetjes worden verweven. In het belevingsmuseum zelf is er ook een weetjesmuur waar de leerlingen aan de hand van hun audiogids allerlei leuke achtergrondinformatie kunnen ontdekken over chocolade.

Wij sommen een aantal interessante weetjes op:

- De grootste chocoladefabriek ter wereld bevindt zich in Wieze en staat op naam van Callebaut. De familie Callebaut is een zeer belangrijke speler in heel het Belgische chocoladeverhaal. Octaaf Callebaut maakte in 1911 voor de eerste keer zijn chocoladerecept.
- Het transport van vloeibare chocolade per vrachtwagens werd in 1925 uitgevonden door Callebaut. Wanneer er hiermee een ongeval gebeurt, blijkt hoe moeilijk het is om chocolade te verwijderen: <https://www.youtube.com/watch?v=wXHdzCx23kY> Zelfs olie is makkelijker te verwijderen dan chocolade. Enkel met een hogedrukreiniger van warm water kan dit verwijderd worden.
- De cacao boom moet vier jaar groeien voor de eerste vruchten komen, daarna draagt de boom continu vruchten. Maar toch levert de boom slechts 30 tot 40 vruchten per jaar.
- Chocolade kan niet tegen warmte. Chocolade die te maken krijgt met temperatuurswisselingen slaat wit uit. De chocolade ziet er misschien raar uit maar blijft wel even lekker. De ideale bewaartemperatuur om chocolade te bewaren ligt zich tussen 15°C en 18°C.

- Chocolade is gevoelig voor sterke geuren omdat hij cacaoboter bevat. Cacaoboter is een vetstof, en alle vetstoffen nemen gemakkelijk geuren op uit de omgeving. Bewaar chocolade dus niet bij producten met sterke geuren (bv. zeep, onderhoudsproducten, kaas).
- Chocolade wordt niet graag oud. Chocolade die ouder wordt, krijgt een doffe kleur. Na verloop van tijd verliest hij ook veel van zijn smaak, om die reden wordt dan ook steeds een versheidsdatum vermeld op de verpakking. Melkchocolade bijvoorbeeld kan ongeveer een jaar worden bewaard zonder te verkleuren of zijn smaak te verliezen.



Chocolade proeven – een vak apart

Het proeven of het smaken van chocolade gebeurt het beste in verschillende stappen:

1. De chocolade eerst goed bekijken

Als je nog maar naar chocolade kijkt, krijg je honger. Zeggen we trouwens ook niet dat een mens eerst met zijn ogen eet en dan met zijn mond? We gaan dus eerst kijken naar de kleur van de chocolade. Chocolade heeft een mooie glans en zijn kleur varieert van lichtbruin tot donkerbruin met okertinten.

2. Het aroma's van chocolade opsnuiven

Neem een stuk chocolade en snuif de veelbelovende geuren op. Chocolade verspreidt tal van subtiele aroma's. Die zijn heel belangrijk bij het proeven! Probeer daarom eens een stuk chocolade te proeven met je neus dicht. Zo leer je de verfijnde smaken nog meer appreciëren.

3. Naar chocolade luisteren

Alleen al bij het ritsen van de chocoladeverpakking, krijg je al zin om te snoepen. Als chocolade optimaal is verwerkt, moet je een 'krak' horen wanneer je een stukje afbreekt.

4. De chocolade proeven

Het grote ogenblik is aangebroken! We gaan nu de chocolade proeven! Maar pas op; chocolade mag je niet zomaar naar binnen schrokken. Leg een stukje chocolade op je tong en laat het langzaam smelten. Kauw een paar keer en wrijf dan je tong tegen je verhemelte om zo de textuur van de chocolade te appreciëren. Fijne chocolade zal heel zacht smaken in vergelijking met chocolade van een mindere kwaliteit, die eerder ruw zal aanvoelen. De textuur van de chocolade wordt bepaald tijdens het fijnmalen en het concheren.

Let op de nasmaak die de chocolade in je mond achterlaat. Om het bijzonder gevarieerde smaakpalet van chocolade te appreciëren moet men zijn vijf zintuigen gebruiken. Om de meest verfijnde smaken van chocolade te leren waarderen, kan men de adviezen volgen uit het volgende 'proefgidsje'. Als we in de spiegel onze tong bekijken, zien we dat er kleine bobbeltjes op zitten. Die bobbeltjes heten smaakpapillen. De smaakpapillen zorgen ervoor dat je zoete, zure, zoute en bittere smaken van elkaar kunt onderscheiden. Elke smaakpapil op je tong kan maar een van deze smaken herkennen. Met de smaakpapillen op de voorkant van je tong bijvoorbeeld kan je enkel zoete smaken proeven. Bij het eten van pure chocolade zullen vooral de smaakpapillen op de achterkant van je tong geactiveerd worden; dat komt omdat pure chocolade meer cacaopoeder bevat dan bijvoorbeeld melkchocolade.

Pedagogische hulpmiddelen

Aansluiting eindtermen

Mens en maatschappij

Sociaal-economische verschijnselen

- De leerlingen kunnen illustreren dat verschillende vormen van arbeid verschillend toegankelijk zijn voor mannen en vrouwen en verschillend gewaardeerd worden.
- De leerlingen kunnen illustreren dat welvaart zowel over de verschillende landen in de wereld als in België ongelijk verdeeld is.

Tijd

Historische tijd

- De leerlingen kennen de grote periodes uit de geschiedenis en ze kunnen duidelijke historische elementen in hun omgeving en belangrijke historische figuren en gebeurtenissen waarmee ze kennis maken, situeren in de juiste tijdsperiode aan de hand van een tijdband.

Ruimte

Oriëntatie en kaartvaardigheid

- De leerlingen kunnen in een praktische toepassings situatie op een gepaste kaart en op de globe evenaar de polen, de oceanen, de landen van de Europese Unie en de werelddelen opzoeken en aanwijzen.

Wetenschap en techniek

Kerncomponenten van techniek

- De leerlingen kunnen illustreren hoe technische systemen onder meer gebaseerd zijn op kennis over eigenschappen van materialen of over natuurlijke verschijnselen.
- De leerlingen kunnen illustreren dat technische systemen evolueren en verbeteren.

Voor het bezoek

Peilen naar wat kinderen reeds weten over het onderwerp.

Begin van de les: schrijf chocolade in een woordspin op het bord en laat de kinderen zeggen/opschrijven aan wat zij denken bij het woord chocolade. Kinderen zijn de directeur van de chocoladefabriek.

Als directeur moeten ze nadenken over de volgende vragen:

- Wat doen ze in de chocoladefabriek?
- Wat zit er in de chocoladerepen?
- Hou zou chocolade eruit moeten zien?
- Hoeveel kost een chocoladereep?
- Welke ingrediënten kunnen er nog toegevoegd worden?
- Hoeveel repen kan je per dag maken?
- Welke smaken kunnen worden toegevoegd?

Actief gedeelte: laat de kinderen hun eigen verpakking ontwerpen voor de chocolade die uit hun fabriek komt. Deze opdracht kan je deels invullen als knutselwerk, maar bij de oudere kinderen kan je ook stilstaan bij wat er verplicht op zo een verpakking moet. Stel ze bij het begin de vraag wat staat er volgens hen steeds op verpakkingen in de winkel (Inhoud van het product, afkomst van de bonen, gewicht van het product, ...).

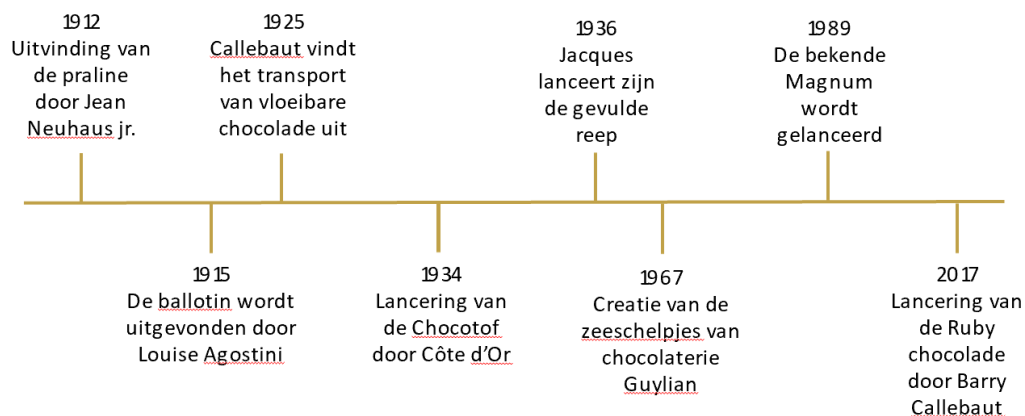


Lesideeën gekoppeld aan de doelstellingen

Tijd- Historische tijd

Laat de kinderen kennismaken met de Belgische uitvindingen en mijlpalen in de Belgische chocoladegeschiedenis. Hieronder kan je een tijdlijn vinden. Leer de kinderen deze ontwikkelingen chronologisch plaatsen dit kan door de iconen af te printen en ze in de juiste volgorde op het bord te laten hangen.

Leerkrachten hebben hier ook de keuze om verder terug te gaan tot het verhaal van de Maya's etc. Chocolate Nation focust op het verhaal van de Belgische chocolade.



Ruimte – Oriëntatie/kaartvaardigheid

Zoals de kaart op pag.5 weergeeft, kunnen cacaobomen enkel op het gebied rond de evenaar vruchten leveren. Leer de kinderen kennismaken met de cacaogordel, dit kan door ze deze te laten inkleuren op een blinde kaart.

Ook het gehele traject dat de cacaobonen afleggen, kan binnen dit lesonderdeel aan bod komen. Nadat de kinderen zien waar de cacaobomen groeien kunnen ze stilstaan bij hoe de cacao dan tot in België en specifiek de haven van Antwerpen geraakt. De geografische weg maar ook de weg van het transport: vrachtwagen, boot, ...

Mens en maatschappij

Binnen dit lesonderdeel kunnen de leerkrachten stilstaan bij het verschil tussen culturen en arbeid. Hier kan ook het duurzaamheidsverhaal aan bod komen bij de oudere kinderen.

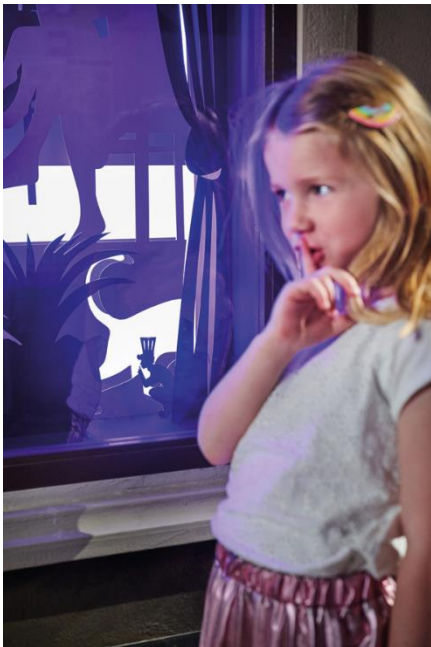
Wetenschap en techniek

Voor het onderdeel wetenschap en techniek kan de leerkracht zich baseren op de stappen neergeschreven bij het onderdeel productie die ook terugkomen in de beleving.

Tijdens het bezoek

Audioguide op maat van kinderen

De volledige beleving verloopt aan de hand van een audiogids. De informatie die je via de audiogids krijgt, is voor kinderen makkelijk te begrijpen.



Zoek Le Petit Chocolatier

Le Petit Chocolatier heeft zich verstopt!

Kan jij hem vinden? En kan je zijn schaduw bij hem plaatsen?

In de verschillende ruimtes van de beleving is Le Petit Chocolatier aanwezig. Het is een klein figuurtje dat zich in verschillende houdingen doorheen de beleving verstopt.

De kinderen kunnen op zoek gaan naar Le Petit Chocolatier en de juiste schaduw bij het figuurtje in de ruimte plaatsen.

Na het bezoek

Een manier om ervoor te zorgen dat de informatie beter bij de leerlingen blijft hangen en om te testen wat ze van het bezoek hebben opgestoken over chocolade zijn volgende suggesties bruikbaar.

Suggestie lesmateriaal na bezoek

- Quiz: wat is een Belgische chocolade uitvinding en welke niet
- Chronologisch ordenen van de Belgische iconen
- Cacaozak ontwerpen
- Stappen van de chocoladeproductie in de juiste volgorde zetten



Chocoladefan of niet?

Om dit te weten te komen, kun je onderstaande test invullen.

Is je antwoord ja? Omcirkel dan 😊 Is het antwoord nee, omcirkel dan ☹️
Bekijk daarna je score op het einde van dit dossier.

Je kent het verschil is tussen donkere chocolade, melkchocolade en witte chocolade	😊	☹️
Warme chocolademelk is je favoriete drankje	😊	☹️
Chocolade is giftig voor honden	😊	☹️
Cacaobomen groeien onder andere in Mexico	😊	☹️
Jouw favoriete dessert is er één met chocolade.	😊	☹️
Je weet welke stappen chocolade aflegt voor deze in de winkel komt	😊	☹️
Je kunt echt niet zonder chocolade	😊	☹️
Pure chocolade bevat geen melk	😊	☹️
De Chocotof is een Belgische uitvinding	😊	☹️
Het grootste Belgische chocolademuseum kan je in Antwerpen vinden	😊	☹️

Je behaalde minder dan 5 😊 : Kom zeker nog een keertje langs om jouw chocoladekennis bij te schaven....en ondertussen kan je proeven van de heerlijke chocolade.

Je behaalde meer dan 5 😊 : Bravo, je bent al goed op de hoogte en bent een chocoladefan.

Je behaalde 10 😊 : Proficiat, je bent een echte kenner. Mischien droom je er stiekem van om later chocolatier te worden.

Bronnen

https://www.google.be/search?q=juten+zak+cacao&rlz=1C1SQJL_nl-BE808BE808&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjw6fz7tf7dAhWHblAKHbyJAVgQ_AUIDigB&biw=1280&bih=646#imgrc=gdXrnBifNmxPOM:

<https://www.callebaut.com/nl-BE/ruby>

https://www.portofantwerp.com/sites/portofantwerp/_les/haven-magazine_ed5_lores.pdf

<https://www.chocojacques.be/nl/geschiedenis>

<https://www.neuhauschocolates.com/nl/originele-belgische-chocolade/geschiedenis/>

[https://www.kennisplatformeconomie.be/downloads/WestVlaanderenWerkt/2017-1/W-VL_Werkt_2017_1-Een%20\(cacao\)boontje%20voor%20chocolade.pdf](https://www.kennisplatformeconomie.be/downloads/WestVlaanderenWerkt/2017-1/W-VL_Werkt_2017_1-Een%20(cacao)boontje%20voor%20chocolade.pdf)

http://www.standaard.be/cnt/dmf20160128_02096113

<https://www.magnumicecream.com/be/nl/inside-magnum/the-history-of-chocolate1.html>

<https://markmagazine.be/de-geschiedenis-van-cote-dor/>

Fotografie

Foto's museum Chocolate Nation ©Chocolate Nation

Foto rekensom met chocolade ©moonjansenfotogra_e

Foto perforator en chocoladesnipper ©moonjansenfotogra_e

Foto Antwerps handje en mondje ©moonjansenfotogra_e

Foto kindjes en ruby chocoladefontein ©buitengewoonanders