**Titel**

Ga je mee op chocoladereis?

**Vak**

Wereldoriëntatie

**Niveau**

Groep 7 en 8 primair onderwijs

**Richting**

Duurzame ontwikkeling, Verdeling, Mondiale betrokkenheid

**Kerndoel**

De les sluit vooral aan bij kerndoel 35:

*‘De leerlingen leren zich redzaam te gedragen in sociaal opzicht, als verkeersdeelnemer en als consument.’*

In de leerlijn bij kerndoel 35, zijn voor groep 7 & 8 de volgende tussendoelen opgenomen:

* *De kinderen gaan bij een aantal producten na wat de beste manier van kiezen is en ontdekken dat ze daarbij door anderen worden beïnvloed*
* *De kinderen leren onderscheid maken tussen subjectieve en objectieve informatiebronnen en doen ervaring op met eenvoudige producttesten*
* *Ze brengen mogelijkheden in kaart om in het eigen consumptiepatroon rekening te houden met het milieu*

**Leerdoel**

Lesdoelen zijn:

* De kinderen onderzoeken de herkomst en vergroten hun kennis van het product chocolade;
* De kinderen ontdekken in hoeverre zij worden beïnvloed door merken in de keuze van chocolade en bepalen wat belangrijk is voor hen bij de keuze van een chocoladereep;
* De kinderen onderzoeken de betekenis van keurmerken die zijn aangebracht op chocolade;
* De kinderen ervaren dat zij verbonden zijn met kinderen elders op de wereld door de dingen die zij doen, kopen, eten en ge(ver)bruiken;
* De kinderen bedenken aan welke eisen een keurmerk voor een ‘goede’ chocoladereep naar hun mening moet voldoen en ontwerpen een beeldmerk voor dat keurmerk;

**Aantal lessen en duur**

De les bestaat uit vier delen en een slotopdracht. De delen duren ongeveer drie kwartier tot een uur. De slotopdracht neemt meer tijd in beslag, ongeveer twee uur.

**Materiaal**

* Lesbrief en print lesmateriaal ( 1 per leerling);
* Hagelslagdozen of kopieën van zijde met productinformatie;
* Wikkels van minstens 3 verschillende chocoladerepen, kopieën van wikkels (om te onderzoeken);
* Stukjes chocolade van deze 3 repen, voldoende om alle leerlingen van iedere reep een stukje te laten proeven;
* Stukjes chocolade in plastic zakjes;
* Computers met internet of prints van informatie op website van de drie chocolademerken plus bijbehorende keurmerken;
* Papier (voor collage/tekening merk), tijdschriften, andere knutselmateriaal;
* Kleurpotloden;

**Lesopzet**

**Deel 1: ‘Hoe wordt chocolade eigenlijk gemaakt?’**

De kinderen onderzoeken in dit deel de herkomst en vergroten hun kennis van het product chocolade.

Eerst geven de leerlingen op de choco-liefdes-meter aan of zij van chocolade houden of niet. Daarna tekenen zij enkele producten van chocolade. Ze bekijken de productinformatie van een chocoladereep en hagelslag. Vervolgens lezen zij hoe chocolade wordt gemaakt. Ze beantwoorden hier ten slotte enkele vragen over.

**Deel 2 ‘Wat voor chocolade eet jij?’**

De kinderen onderzoeken in deel 2 de betekenis van (keur)merken die zijn aangebracht op chocolade. Zij ontdekken in hoeverre zij worden beïnvloed door merken in de keuze van chocolade en bepalen wat belangrijk is voor hen bij de keuze van een chocoladereep.

Hiervoor beantwoorden ze eerst de vraag welke chocolade zij zouden kiezen zonder te proeven. Dan mogen ze een stukje proeven van drie verschillende repen (merk wordt niet getoond).

Daarna onderzoeken zij of aan de verpakking van de drie geteste repen kunnen zien hoe de chocolade is gemaakt. Ze bekijken hiervoor informatie van fabrikanten en keurmerken.

De leerkracht kan zelf kiezen welke merken hij in de les betrekt. Het is raadzaam zowel ‘duurzame’ repen als ‘niet duurzame’ repen op te nemen in de les. Hoewel ‘duurzaam’ bij ieder merk iets anders inhoudt, ziet het in deze context meestal op chocolade die op een continue wijze wordt geproduceerd, zo dat sprake is van een rechtvaardige economische verdeling en met zorg voor betrokken mensen (opleiding, geen kinderarbeid) en het milieu.

Voorbeelden van chocoladeproducenten/merken: Verkade, Albert Heijn, Lindt, Euroshopper (ook Albert Heijn), HEMA etc.

Voorbeelden van keurmerken: UTZ Certified, Max Havelaar, Fair Trade etc.

Verder kan de docent vooraf informatie samenstellen en uitprinten over deze merken of de leerlingen in tweetallen/groepjes op internet laten zoeken naar informatie.

Kiest de leerkracht voor samenwerkend leren in groepjes dan is het raadzaam de leerlingen vooraf een rol te geven (wie schrijft, wie heeft leiding, wie presenteert het resultaat etc.).

De leerkracht onthult vervolgens de merken van de geproefde chocolade. De kinderen vullen in welk merk zij in de test het lekkerste vonden en wat zij te weten zijn gekomen over de manier waarop deze reep is gemaakt.

Tot slot wordt er klassikaal gepraat over de stelling of chocolade lekkerder of minder goed smaakt, als je weet hoe het gemaakt is of als het een bepaald merk heeft.

De leerkracht kan de discussie voeden door bijvoorbeeld vragen te stellen over waarom de kinderen bepaalde merken van producten graag kopen (niet noodzakelijk chocolade). Is het altijd het belangrijkste dat iets mooi of lekker is? Of is het merk op zich al een reden om iets te kopen (en lekker of mooi te vinden). Koop je niet soms iets vanwege de beleving van een merk?

**Deel 3 ‘Wat is eerlijk?’**

De meeste keurmerken voor chocolade zien erop toe dat de chocolade (of het ingrediënt cacao) ‘duurzaam’ wordt geproduceerd. Hoewel ‘duurzaam’ zoals gezegd voor ieder merk iets anders inhoudt, ziet het er in deze context meestal op dat de chocolade op een continue wijze wordt geproduceerd, zo dat sprake is van een rechtvaardige economische verdeling en met zorg voor betrokken mensen (opleiding, geen kinderarbeid) en het milieu.

In dit deel onderzoeken de leerlingen het economische aspect van de verdeling. Dit doen zij door de vragen van het materiaal te beantwoorden. In een groepsgesprek worden ten slotte verschillende stellingen rondom de verdeling besproken.

**Deel 4 ‘Wat kan het jou schelen’**

In dit deel komt het sociale aspect en het milieu aspect van ‘duurzame’ chocolade aan de orde. De kinderen ervaren dat zij verbonden zijn met kinderen elders op de wereld door de dingen die zij doen, kopen, eten en ge(ver)bruiken.

Daarvoor beantwoorden zij enkele vragen van het lesmateriaal over:

* kinderarbeid op de cacaoplantages;
* wat het voor hen betekent dat kinderen elders moeten werken of dat het milieu wordt vervuild bij de cacaoproductie;
* hoe hun eigen consumptiepatroon en levensstijl invloed hebben op kinderarbeid en milieuvervuiling.

Het is raadzaam e.e.a. ook klassikaal te bespreken.

De leerkracht kan het klassikale gesprek hierover aanzwengelen door groepjes te maken die een bepaalde positie innemen of door bepaalde vragen te stellen als:

* ‘hoe ziet jouw toekomst eruit als jij moet werken en niet naar school gaat?’
* ‘als kinderen in andere landen geen opleiding krijgen, wat zijn hun mogelijkheden dan later?’
* ‘is het beter als er goed voor het milieu wordt gezorgd over de hele wereld of alleen in Nederland? Wat gebeurt er hier als het milieu op andere plekken wordt vervuild?’
* ‘wat is het gevolg als jij de repen chocolade waar kinderen als Issi en Noa aan hebben meegewerkt wel/niet koopt?’

Het is de bedoeling dat kinderen hun eigen gedachten hierover uiten, ook als dit betekent dat het hen niets kan schelen dat andere kinderen moeten werken of dat het milieu in een ander werelddeel wordt verwaarloosd. Het blootleggen van de relatie tussen de eigen levensstijl en het eigen consumptiepatroon en cacaoproductie is wel van belang.

Eventueel kan de leerkracht dit lesonderdeel zelf nog verder uitbreiden, met name als de klas nog weinig ‘weet’ over dit onderwerp.

Op Youtube staat een film over kinderarbeid op een cacaoplantage in Ivoorkust: <http://www.youtube.com/watch?v=hI7Q6Sn13LA> (OikocreditNL). Eventueel kan de leerkracht dit filmpje voor het groepsgesprek tonen.

**Slotopdracht**

De kinderen bedenken (eventueel in groepjes) aan welke eisen een keurmerk voor een ‘goede’ chocoladereep naar hun mening moet voldoen en ontwerpen een beeld voor dat keurmerk.

**Extra**

* Voorlezen uit ‘Sjakie en de chocoladefabriek’ van Roald Dahl;
* Recepten maken met cacao;
* Bezoek aan chocolatiers, Chocoladefabriek Amsterdam;
* Filmpje over kinderarbeid op cacaoplantage bekijken: <http://www.youtube.com/watch?v=hI7Q6Sn13LA> (OikocreditNL);
* Filmpjes bekijken op internet over hoe chocolade wordt gemaakt.

**Colofon**

Juli 2012

Auteur: Susan Schaeffer

Foto’s en tekeningen: Susan Schaeffer

Dit lesmateriaal mag gratis worden gedownload en gekopieerd voor educatieve doeleinden (www.susanschaeffer.nl/juf/wereldburgerschapslessen).

Vragen of feedback? Mail naar info@susanschaeffer.nl.