



VAN

CACAOBOON

TOT

CHOCOLADE



Na een week is het vruchtvlees verdwenen. Wat overblijft, zijn de cacaobonen.



een handvol bonen



De boeren en hun families spreiden de bonen uit op de droogtafel in het dorp.



De cacaobonen liggen ongeveer een week te drogen in de zon. Daarna vullen de boeren juten zakken met hun eigen deel van de bonen.

Wist je dit?

De bonen worden steeds omgedraaid, dan drogen ze sneller. De boeren halen de slechte bonen ertussenuit.



De lokale vertegenwoordiger weegt de zakken met bonen. Hij kijkt ook naar de kwaliteit.

De boeren in dit boek horen bij een coöperatie: **Kuapa Kokoo**. Door samen te werken krijgen ze een eerlijke prijs.

Wat weet jij van ... een eerlijke prijs?

Een boer die een eerlijke prijs krijgt voor zijn cacaobonen, heeft genoeg geld om van te leven met zijn gezin.

Kuapa Kokoo levert de cacaobonen aan chocoladefabrieken. Hier rijdt een volgeladen truck met zakken vol bonen het dorp uit.





VAN

CACAOBOON

TOT

CHOCOLADE

Je eet vast weleens een reep chocolade ...
maar waar komt chocolade eigenlijk vandaan?

Dat lees je in dit boek.

Je leest waar cacaobomen groeien, hoe de cacaobonen
uit de vruchten gedroogd worden en hoe daar
chocolade van gemaakt wordt.

Je ontdekt ook wat 'fairtrade' betekent
voor cacaoboeren in Afrika.

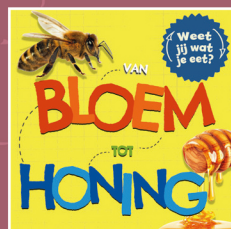
corona



9 789463 416931

www.schoolsupport.nl

BOEKEN IN DEZE SERIE:



978-94-6341-694-8

978-94-6341-692-4

978-94-6341-693-1

978-94-6341-691-7