

Met de klas actief aan de slag!

→ Om de les over chocolade levendiger te maken, kan je bij ons een **chocolade-ingredienten kit** (met 8 verschillende ingrediënten: cacaomassa, cacaoboter, koffiebonen, lecithine, enz.) met bijhorende **brochure** van Callebaut gratis reserveren. De brochure bevat veel beeldmateriaal.

→ Het chocolademuseum Choco-story heeft voor lesdoeleinden een **Powerpoint-presentatie** opgemaakt rond de geschiedenis en het productieproces van chocolade: <http://www.choco-story.be/NL/dl/Geschiedenis%20van%20cacao.ppt>

en daarbijhorend ook een **chocolade-quiz** (voor studenten van 12-18 jaar):
http://users.skynet.be/story/Choco-Story/nl_quiz_student.pdf

→ Het Etenschappen-team zoekt nog verder naar mogelijkheden voor proefjes met chocolade in de klas.