

Das süße Erlebnis Schokolade selbst herzustellen

Alter 9-12  De  120 min  8-16

Was glaubst du, wo wird mehr Schokolade gegessen? In den Ländern, in denen Kakao wächst oder dort, wo es keinen Kakao gibt? Warum ist das so? Diese und viele weitere Fragen über die Geschichte und Entstehung von Schokolade wollen wir euch im Workshop beantworten. Ihr werdet den Prozess von der Frucht bis zur Schokoladentafel mitverfolgen können, lernen, wie man in den Ländern, aus denen die Schokolade kommt, lebt und außerdem erfahren, wie fairer Handel funktioniert und warum er so wichtig ist.

Dazu dürft ihr uns zuhören, mit uns diskutieren, spielen und schließlich sogar bei der Schokoladenherstellung selbst Hand anlegen... und natürlich die fertige Schokolade probieren!



copyright Toupi Group

Vertiefungsmaterial

Didaktische Unterlagen:
Kakao
Fairtrade
Globales Lernen

Angeboten von



Anfrage

T +352 400 427-31
citim@astm.lu