



Leerlingenboek TOP. Tweede herziene uitgave.

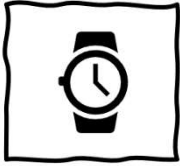
© Deze uitgave hoort bij lesprogramma TOP van Universiteit Utrecht, in opdracht van de Nederlandse Organisatie voor Wetenschappelijk Onderzoek (NWO).

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de auteurs (s.t.m.bogaerds-hazenberg@uu.nl).

Auteurs: Suzanne Bogaerds-Hazenberg, Jacqueline Evers-Vermeul en Huub van den Bergh. Met speciale dank aan Marjolein Franken, Christie van Seventer, Monique Walet en Bettina Tuinstra. Vormgeving voorkant en schema's: Rémi Bouwer

Eerste druk, 2018. Tweede druk, 2022.
Universiteit Utrecht

Noot: we hebben geprobeerd om rechthebbenden van copyright te achterhalen. Indien er personen of instanties aanspraak menen te maken op bepaalde rechten, dan wordt hun vriendelijk verzocht contact op te nemen met de auteurs.



LES 5: VAN BOON TOT CHOCOLA

Chronologische tekststructuur

Tekst 1

Gezonde chocolademousse

Hoe maak je deze chocolademousse? Eerst verwijder je de schil en pit van twee rijpe avocado's. Daarna doe je de avocado's met pure chocola (70 gram) en een flinke scheut kokosmelk (150 ml) in een blender, maar wel pas nadat je in de magnetron de chocolade hebt gesmolten. Maak er nu met de blender een gladde mousse van. Vervolgens schep je de mousse in vier kleine glaasjes, waarna je ze voor minstens 4 uur in de koelkast zet. Eet smakelijk!

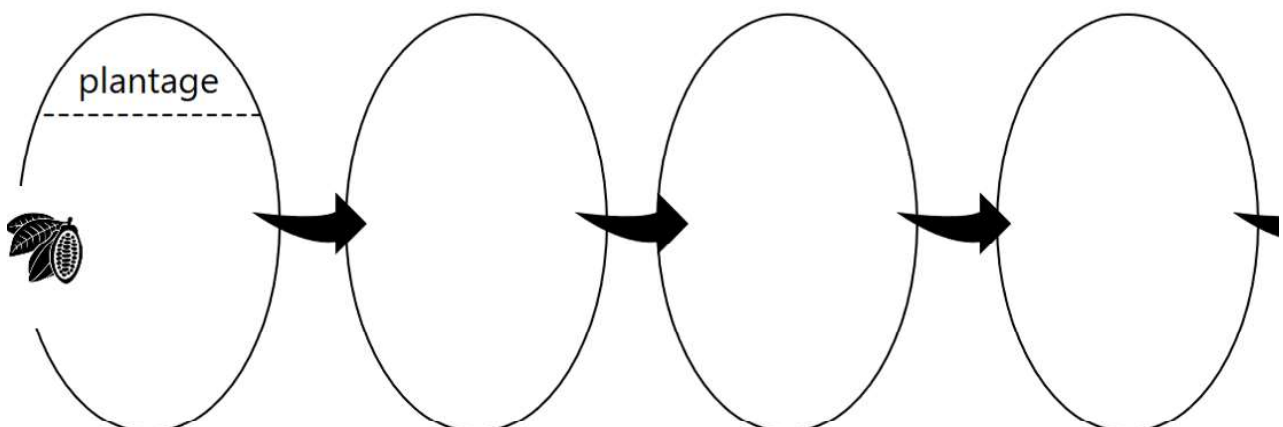
 **Tekst 1 heeft wel/niet een chronologische structuur.**

Tekst 2A

Cacaobonen oogsten

Het maken van een chocoladereep begint op plantages in West-Afrika waar cacaobomen groeien en cacaobonen geoogst worden. Eerst kappen arbeiders de rijpe vruchten van de cacaoboom. Daarna halen ze de bonen uit de vruchten. Als dat gebeurd is, laten ze de cacaobonen in de zon drogen tot ze bruin zijn. De bruine cacaobonen worden vervolgens verkocht aan buitenlandse bedrijven.

 **Tekst 2A is een chronologische tekst. Zet de eerste stappen in het schema.**

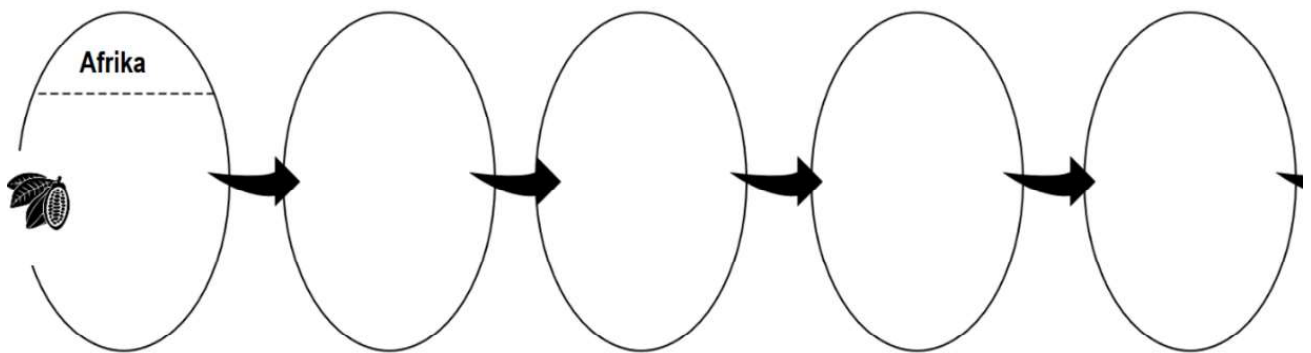


Lezen jullie *Van Afrika naar Nederland*? Vat de stappen hieronder samen.

Tekst 2B

Van Afrika naar Nederland

Buitenlandse bedrijven kopen veel cacaobonen in Afrika. Hoe komen die cacaobonen eigenlijk in Nederland terecht? Eerst zorgen deze bedrijven ervoor dat de cacaobonen in grote zakken worden gedaan. Daarna worden deze zakken met vrachtwagens naar de haven gebracht. Vervolgens gaan de bonen met een schip over zee naar Nederland. Nadat ze daar in de haven zijn overgeladen op vrachtauto's, brengt men de cacaobonen naar de nabijgelegen chocoladefabriek.

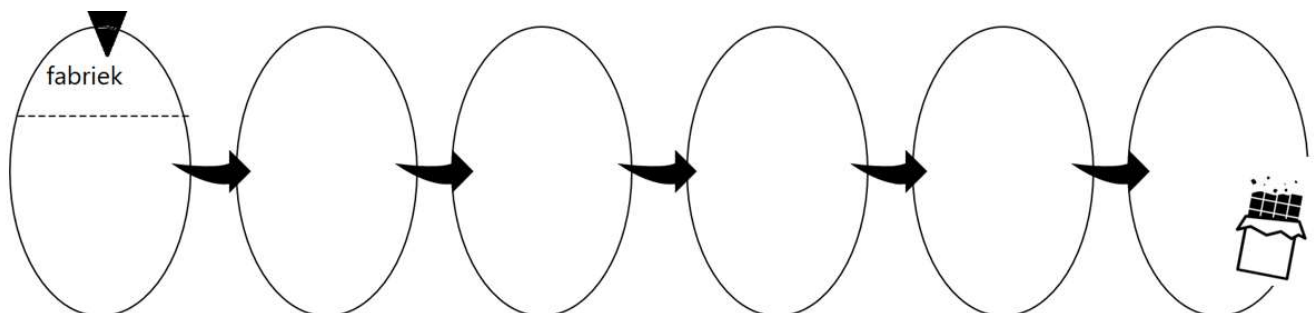


Lezen jullie *Van boon tot chocola*? Vat de stappen hieronder samen.

Tekst 2C

Van boon tot chocola

In de fabriek wordt chocolade gemaakt van cacaobonen. Dat gaat als volgt. In de chocoladefabriek worden de schillen van de cacaobonen gehaald, nadat de bonen zijn geroosterd. Vervolgens malen machines de cacaobonen fijn tot cacaomassa. Er worden vetten en suikers toegevoegd aan deze cacaomassa. Vervolgens gieten machines dit in allerlei vormen, zoals chocoladeletters of chocoladerepen. Tot slot rollen deze heerlijke chocoladecreaties over de lopende band naar de inpakafdeling.



Wissel nu informatie uit in gemengde tweetallen. Vertel met je schema erbij waar jouw tekst over ging. Let goed op, want je hebt alles nodig voor de quiz!

QUIZ

Tekst 3

Eerlijke chocola

Cacaoboeren in Afrika verdienen vaak maar heel weinig geld met de cacaobonen die ze verkopen. Sommige mensen werken bijna als slaven op de plantages. Dat is erg oneerlijk. Gelukkig zijn er ook chocoladehandelaren die dat probleem inzien. Zij willen een eerlijke prijs betalen voor de cacao. In de winkel herken je die eerlijke chocola aan het label *Fairtrade*. Dat betekent: eerlijke handel. Het nadeel is wel dat zulke chocola vaak wat duurder is.

 Welke structuur heeft tekst 2?

- ☐ 0 probleem-oplossing
- ☐ 0 vergelijking
- ☐ 0 chronologie

Tekst 4

Cacaoboon of koffieboon?

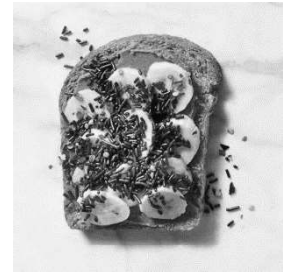
Cacaobonen en koffiebonen lijken een beetje op elkaar. Beide soorten bonen worden geteeld op plantages in Midden-Amerika en West-Afrika. De bereidingsprocessen lijken ook op elkaar: zowel koffiebonen als cacaobonen moet je drogen en roosteren, omdat de heerlijke aroma's hiermee vrijkomen. Het belangrijkste verschil is natuurlijk dat je van een koffieboon uiteindelijk koffie zet, terwijl je van cacaobonen chocolade maakt.

 Welke structuur heeft tekst 3?

- ☐ 0 probleem-oplossing
- ☐ 0 vergelijking
- ☐ 0 chronologie

SCHRIJFOPDRACHT Recept favoriete boterham

Schrijf nu zelf een recept waarin je heel precies uitlegt hoe je jouw favoriete boterham klaarmaakt. Wees creatief! Wat doe je in welke volgorde?



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....