

Contextkraker

# Een oud recept in een eerlijk jasje



**NIEUWSREKENEN**

© CED-groep, 2026

## Feest op school

Vrolijk ploft Nordin op de bank. Hij komt net uit school. De meester vertelde iets leuks vandaag: over 2 weken is het feest. De school bestaat dan precies 100 jaar. Nordin denkt aan alle leuke dingen die ze die dag gaan doen. Een spelletjesmiddag, filmavond, slapen in de gymzaal. De leerlingen mogen ook zelf nog iets leuks bedenken om te doen. De meester kiest het leukste idee. Dat gaan ze tijdens de feestdag ook nog doen.

Opeens hoort Nordin zijn moeder roepen. "Nordin, kom eens kijken!"



## Het oude recept

Mama is de zolder aan het opruimen. Ze geeft Nordin een oud, stoffig schrift.

Nordin slaat het open.

“Wauw... een schrift van opa!” zegt hij. Er valt een losse bladzijde uit. Nordin leest hardop: “De lekkerste taart ooit.”

Nordin kijkt naar het recept. Koekjes, roomkaas, chocolade... Het klinkt nu al heerlijk. Dit zou hij wel lusten! Opeens denkt hij weer aan wat de meester vertelde. Hoe leuk zal het zijn om deze taart over twee weken met de klas te maken?

Mama vindt het een heel leuk idee. “Misschien moet je het recept dan eerst een keer uitproberen”, zegt ze.

### De lekkerste taart ooit!

#### Voor 1 portie

15 gram koekjes

6 gram boter

50 gram roomkaas

30 gram chocolade

2,5 gram honing

15 gram lemoncurd



### Rekenvraag 1

Mama vertelt dat ze alle spullen voor de taart in huis heeft. Behalve de chocolade. Hoeveel chocolade moet Nordin halen als hij het recept wil maken voor zijn vader, moeder en zichzelf?

- A. 60 gram
- B. 80 gram
- C. 90 gram

## Op zoek naar chocolade

Nordin gaat naar de winkel. Hij heeft chocolade nodig voor de taart. Hij loopt dus meteen door naar het schap met chocolade. Daar schrikt hij van de prijzen! Wat is chocolade duur! Als hij het recept met de hele school wil maken, dan is er best veel van nodig! Nordin vergelijkt een aantal repen met elkaar.



© Pixabay.com

Welke chocolade komt in het winkelmandje van Nordin?

pure chocolade	pure chocolade	extra pure chocolade	extra fijne pure chocolade
95 cent	1 euro en 90 cent	1 euro en 99 cent	4 euro en 60 cent
100 g	200 g	100 g	100 g
ten minste 50% cacao	ten minste 58% cacao	ten minste 70% cacao	ten minste 85% cacao

### Rekenvraag 2

Nordin denkt eraan om ook een reep te kopen om meteen zelf op te eten. Hij denkt: *Ik neem dan de goedkoopste. En ik eet hem niet helemaal op natuurlijk. Ik neem de helft.* Hoeveel gram chocolade eet Nordin dan op?

- A. 5 g
- B. 20 g
- C. 50 g

## Droogte en neerslag

De winkelier zegt tegen Nordin dat het steeds duurder wordt om chocolade te maken. “Chocolade wordt gemaakt van cacao. En er is steeds minder cacao. Daarom wordt chocolade ook steeds duurder.” Nordin schrikt. Minder cacao? Is er dan straks ook minder chocolade? Als Nordin weer thuiskomt, gaat hij op zoek naar meer informatie.



uitgedroogde grond

Hij leest over waar chocolade vandaan komt. Chocolade wordt gemaakt van cacao. Cacao groeit aan bomen. Die bomen vind je vooral in West-Afrika. Het gaat dan om landen als Ivoorkust, Ghana en Nigeria. In deze landen wordt het steeds warmer en droger. Hierdoor groeien sommige planten niet goed meer. Maar ook de regen is een probleem: de neerslag is heel wisselvallig. Door de hitte en de wisselende neerslag hebben boeren minder oogst. En hierdoor is er minder cacao.

Nordin vraagt zich af: *Wat is het verschil tussen de gemiddelde temperatuur en de neerslag in Ivoorkust en Nederland?*

In de tabel hieronder zie je de laagste temperatuur en de hoogste temperatuur van Ivoorkust en Nederland. Je ziet ook de hoeveelheid neerslag in de maanden februari, mei, augustus en november.

	laagste temperatuur	hoogste temperatuur	hoeveelheid regen per maand
<b>Ivoorkust</b>			
februari	21 graden	35 graden	2
mei	22 graden	32 graden	4
augustus	21 graden	29 graden	3
november	21 graden	32 graden	2
<b>Nederland</b>			
februari	1 graad	6 graden	3
mei	8 graden	18 graden	2
augustus	13 graden	23 graden	3
november	4 graden	10 graden	3

31-60 mm | 
 61-100 mm | 
 101-200 mm

### Rekenvraag 3

In een land valt gemiddeld 150 mm regen per maand. Om welke maand en om welk land gaat het?

- A. in november in Nederland
- B. in mei in Ivoorkust
- C. in mei in Nederland

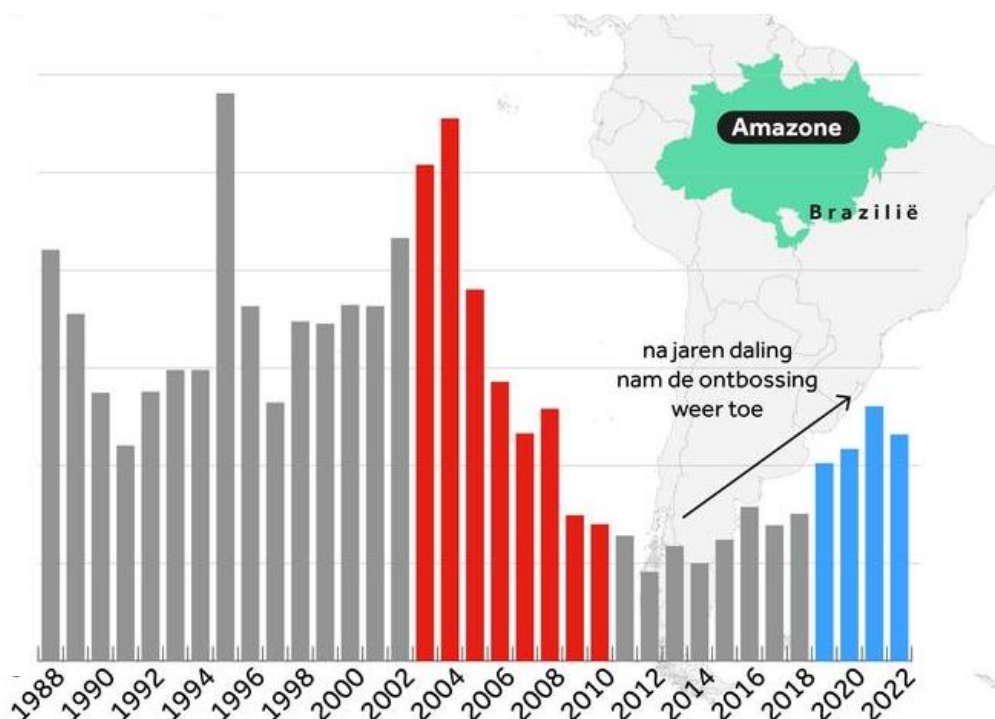


## Steeds meer bos verdwijnt

Nordin weet nu dat cacao vaak komt uit landen in West-Afrika. En dat het daar vaak heel droog is. Dat is niet goed voor de cacao.

Maar cacao komt ook uit Zuid-Amerika. Daar groeit het bijvoorbeeld in gebieden waar tropisch regenwoud is. Die tropische regenwouden worden dan gekapt. En dan komen daar cacaobomen. Van de cacao wordt later chocolade van gemaakt. Een groot tropisch regenwoud daar is het Amazonewoud.

Hieronder zie je vanaf het jaar 1988 hoeveel bos er elk jaar wordt gekapt.



### Rekenvraag 4

In welk jaar werden de minste bomen gekapt?

- A. in 1995
- B. in 2012
- C. in 2022

## Waar zijn de bijen?

Verdwijnt er veel bos? Dan verdwijnen er ook veel dieren. Zo zijn er bijvoorbeeld steeds minder bijen. En die zijn juist heel belangrijk. Want die zorgen voor de bestuiving van heel veel planten, bloemen en bomen. Bijen vliegen namelijk van de ene bloem naar de andere. En zo verplaatsen ze stuifmeel.

Ook in Nederland zijn steeds minder bijen. Dat weten we doordat mensen elk jaar de bijen tellen.

Ook in het jaar 2026 telden mensen bijen. En in totaal telden zij ruim 46 duizend bijen. Dat waren niet allemaal bijen van dezelfde soort. De bijen behoorden tot meer dan 3 honderd verschillende bijensoorten.

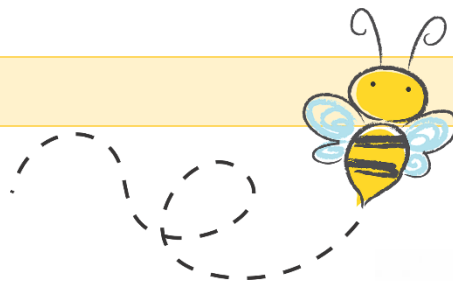
Hieronder zie je de top 3 van meest getelde bijen in Nederland in 2026.



@jggrz via Pixabay

De honingbij is de meest voorkomende soort bij.

top 3 bijensoorten		aantal geteld in 2026
1	honingbij	7 duizend
2	rosse metselbij	5 duizend
3	gehoornde metselbij	4 duizend



### Rekenvraag 5

Hoeveel getelde bijen horen bij andere bijensoorten dan de top 3?

- A. 16 duizend
- B. 30 duizend
- C. 46 duizend

## 1 miljoen cacaoboeren

Als er bos verdwijnt, verdwijnen er dus ook veel dieren. Ook leest Nordin dat boeren vaak te weinig geld krijgen voor hun cacao.

In Ivoorkust zijn er ongeveer 1 miljoen cacaoboeren. Van elke 3 boeren krijgt er maar 1 genoeg geld voor zijn cacao. Die boer kan daarmee goed voor zijn gezin zorgen. De andere boeren verdienen te weinig. Hun kinderen werken vaak mee. Zij kunnen daardoor niet naar school. In West-Afrika werken ongeveer 2 miljoen kinderen mee om chocolade te maken.



© WikimAGES via Pixabay

een cacaovrucht

### Rekenvraag 6

In een dorp in Ivoorkust wonen 24 cacaoboeren. Hoeveel daarvan verdienen er genoeg geld om goed voor hun gezin te zorgen? Gebruik de verhoudingstabel.

		x 2		
		↪		
aantal boeren	3	6	12	24
aantal boeren dat genoeg geld verdient	1	2	4	...
		↪		
		x 2		

- A. 6 boeren
- B. 7 boeren
- C. 8 boeren

## Een eerlijke prijs

Nordin schrikt ervan. Gelukkig leest Nordin dat er ook mensen zijn die wel aan de natuur denken. En aan de boeren.

Die mensen willen dat boeren een eerlijke prijs krijgen voor hun cacao. Met een eerlijke prijs verdienen de boeren genoeg om van te leven. Daarom hebben deze mensen een lijst gemaakt. In die lijst staat hoeveel euro een boer minimaal zou moeten krijgen voor zijn cacaobonen.



© Angelolucas via Pixabay  
 Wat is een eerlijke prijs voor cacao?

### *Eerlijke prijs voor 10 kilogram cacaobonen*

	Ghana	Ivoorkust	andere landen
<b>tot 30 september 2026</b>	21 euro	22 euro	30 euro
<b>vanaf 1 oktober 2026</b>	30 euro	32 euro	30 euro

## Rekenvraag 7

Hoeveel euro meer krijgen cacaoboeren in Ghana meer vanaf 1 oktober voor 10 kilogram cacaobonen?

- A. 8 euro meer
- B. 9 euro meer
- C. 10 euro meer

## Waar komen al die spullen voor die lekkere taart vandaan?

Nordin bekijkt de rest van het recept. Hij heeft behalve chocolade ook citroenen nodig. Die zijn nodig voor de lemoncurd. Wanneer hij op de verpakking van de chocolade kijkt, ziet hij dat dit van heel ver komt. Dat zal wel voor meer spullen het geval zijn. Hij stelt zich voor hoe ver al die spullen dan moeten reizen. Dat kunnen wel duizenden kilometers zijn. Voordat de spullen in de winkel liggen worden ze door vrachtwagens, schepen of vliegtuigen naar Nederland gebracht. Dat kost veel brandstof. Nordin kijkt naar het recept van de lekkere taart. Hij bedenkt dat de cacao en citroenen van ver komen...



De vrachtwagens staan klaar om spullen te vervoeren.

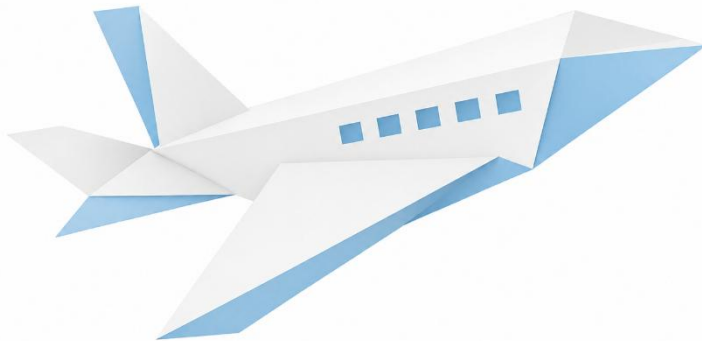
In de tabel hieronder zie je hoeveel kilometer verschillende spullen met een vrachtwagen of vliegtuig afleggen om naar Nederland te komen. In de tabel staan spullen voor de taart, maar ook andere spullen.

wat?	waar komt het vandaan?	hoe?	afstand naar Amsterdam?
citroenen	Spanje		2 duizend kilometer
druiven	Zuid-Afrika		14 duizend kilometer
cacao	Ivoorkust		7 duizend kilometer
melk	Friesland		1 honderd 25 kilometer
koffiebonen	Colombia		9 duizend kilometer
boter	Friesland		1 honderd 25 kilometer
graan	Groningen		1 honderd 28 kilometer
appels	Nieuw-Zeeland		19 duizend kilometer

### Rekenvraag 8

Hoeveel kilometer leggen appels meer af om in Amsterdam te komen dan citroenen?

- A. 5 duizend kilometer meer
- B. 19 duizend kilometer meer
- C. 17 duizend kilometer meer





Rekenvraag 9

Er komt meer kiloton stikstof in de lucht door verkeer dan door industrie.  
Hoeveel kiloton meer?

- A. 5 kiloton meer
- B. 10 kiloton meer
- C. 15 kiloton meer



## Zoveel water?

Nordin weet nu al heel veel over chocolade. Hij weet dat je cacao nodig hebt om chocolade te maken. En dat cacao komt van de cacaoboom. En dat die boom vooral groeit in landen waar het warm is. De boom houdt niet alleen van warmte, maar ook van veel water.

Dat zet Nordin wel aan het denken. Want hij weet ook al dat in de landen waar cacao groeit, het steeds droger wordt. Hoe moet dat dan?

Nordin leest verder. En dan schrikt hij een beetje van de volgende zin:

*Een reep chocolade maken kost meer water dan in bad gaan!*

Voor het maken van honderd gram chocolade is ongeveer 17 honderd liter water nodig. Een groot deel daarvan heeft een cacaoboom nodig om te groeien. Maar het wordt steeds droger in landen waar de cacaoboom groeit. Boeren moeten dus steeds vaker water bijgeven.

En verder is er water nodig om van de cacaobonen een pasta te maken. En ook om er cacao boter van te maken. En tot slot heeft ook de fabriek die chocolade maakt, water nodig.

Bij elkaar is dat dus heel veel water.



© PublicDomainPictures via Pixabay

Voor het maken van  
chocolade is veel water  
nodig!

### Rekenvraag 10

Voor het maken van de taart van chocolade heeft Nordin 3 honderd gram chocolade nodig. Hoeveel liter water is daar dan voor gebruikt?

- A. 17 honderd liter water
- B. 34 honderd liter water
- C. 51 honderd liter water

## Goed verpakt

Nadat een chocoladereep in de fabriek gemaakt is, wordt de reep verpakt. Vaak wordt daar plastic of aluminiumfolie voor gebruikt. Nordin vraagt zich af waarom ze dat doen. Thuis kijkt hij op het internet. Hij komt erachter dat een paar dingen bij het bewaren van chocolade heel belangrijk zijn:

- **de temperatuur:** Chocolade moet bewaard worden op een koele en droge plek.
- **het licht:** De plek mag ook niet te licht zijn.
- **de geur:** Chocolade mag je niet bewaren in de buurt van sterkruikende stoffen. Of je moet het goed verpakken.
- **de houdbaarheid:** Chocolade kun je lang bewaren, maar niet voor altijd.

Chocolade moet je dus goed verpakken. Helaas zijn plastic en aluminiumfolie allebei niet zo goed voor het milieu.

Om aluminiumfolie te maken, is veel energie nodig. Voor het maken van 1 kilogram heb je heel veel energie nodig. Met die energie kun je een wasmachine 14 keer laten draaien. Het maken van plasticfolie kost minder energie.

Sommige fabrikanten gebruiken gerecycled aluminium om hun chocolade te verpakken. Dat is dus folie dat al eerder gebruikt is. Zo gebruik je dezelfde folie een paar keer.

Gebruik je thuis weleens aluminiumfolie in de keuken? Dan zou je het ongeveer 6 keer moeten gebruiken om het net zo duurzaam te laten zijn als plasticfolie. Aluminiumfolie is met een beetje moeite wel opnieuw te gebruiken. Bij plasticfolie is dat lastiger.



Een reep chocolade zit vaak in aluminiumfolie verpakt.

### Rekenvraag 11

Hoeveel keer kun je een wasmachine laten draaien met de energie die nodig is om een halve kilogram aluminiumfolie te maken?

- A. 5 keer
- B. 6 keer
- C. 7 keer

## De prijs van de reep

Na alles wat hij over chocolade heeft gelezen, neemt Nordin een besluit. Opa's taart lijkt hem heerlijk. En iedereen is natuurlijk dol op chocolade. Maar als iedereen wat minder chocolade eet, help je het milieu.

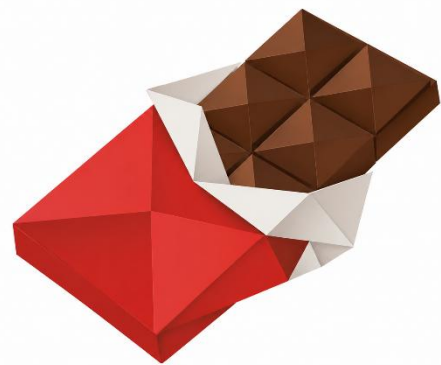
Daarom wil Nordin een taart maken met minder chocolade. En de chocolade die hij gaat gebruiken, moet zo duurzaam mogelijk zijn. Nordin gaat naar de winkel.

De winkel heeft veel verschillende chocoladerepen. Sommige chocoladerepen worden duurzamer gemaakt dan anderen. Nordin heeft de keus uit het normale merk A en het duurzame merk B. Merk A kost 2 euro, en hier zou hij voor de hele school 5 repen van nodig hebben. Merk B kost 3 euro, hier zou hij voor de hele school 3 repen voor nodig hebben.



© Semiha Deniz via Pexels

Wat is jouw favoriete chocoladereep?



### Rekenvraag 12

Welk merk is voor Nordin het goedkoopst?

- A. merk A
- B. merk B
- C. hij betaalt hetzelfde

## De beste!

Nordin heeft heerlijke, duurzame chocolade gekocht in de winkel. Deze zal hij gebruiken als versiering voor de taart. Dat past goed bij het nieuwe recept wat Nordin gaat maken. Nadat Nordin de taart gemaakt heeft, laat hij deze door zijn ouders proeven. De taart is heerlijk!

Nordin vertelt de meester zijn plan voor het feest: een taart maken voor de hele school! Met een beetje chocolade, maar niet te veel. Het is het beste idee van allemaal. 2 weken later is het zover: samen met zijn klasgenoten maakt Nordin taart voor de hele school. En na de logeerpartij in de gymzaal wordt er ontbeten met .... taart!



© Gaëlle Marcel via Unsplash

Het schoolfeest kan beginnen!

Wil je de taart van Nordin zelf ook proberen? Tijdens de opdrachten heb je hints verzameld. Dit zijn de spullen die je nodig hebt om de taart van Nordin te maken. En natuurlijk een reep duurzame chocolade! Hoe je de taart moet maken, lees je op de volgende bladzijde.



## Recept voor 6 personen



Schrijf hieronder de hint die je bij elke vraag krijgt. Deze spullen heb je nodig:

- |          |           |
|----------|-----------|
| 1. _____ | 7. _____  |
| 2. _____ | 8. _____  |
| 3. _____ | 9. _____  |
| 4. _____ | 10. _____ |
| 5. _____ | 11. _____ |
| 6. _____ | 12. _____ |

## En zo maak je de taart:

1. Verkrummel de koekjes en meng ze met de gesmolten boter.
2. Verdeel het mengsel over de bodem van de taartvorm.
3. Druk het mengsel goed aan. Doe dat met de onderkant van een glas.
4. Zet de vorm in de koelkast.
5. Doe de roomkaas in een grote kom.
6. Doe de poedersuiker en vanillesuiker erbij.
7. Roer het mengsel goed door en zet apart.
8. Doe de slagroom in een kom. Doe de suiker erbij. Klop met een mixer.
9. Meng de slagroom met de roomkaas, de citroenrasp en het citroensap.
10. Haal de taartvorm uit de koelkast en verdeel het mengsel over de bodem.
11. Zet de taart 5 uur in de koelkast.
12. Versier de taart met vers fruit en kleine stukjes duurzame chocolade!

Smullen maar!

## Stappenplan Rekenen

### stap 1

**Ik kijk naar de tekst en ik let op:**

- de titel • het plaatje • de getallen • de tabel of de grafiek
- Waar zal het over gaan?*

**Ik lees de tekst en ik let extra op:**

- de getallen • de rekenwoorden
- Begrijp ik wat ik lees? Begrijp ik de tabel of de grafiek?*
- 

### stap 2

**Ik lees de rekenvraag**

- Begrijp ik de vraag?
  - En kan ik hem in eigen woorden zeggen?
- 

### stap 3

**Ik bedenk hoe ik de rekenvraag oplos**

- Weet ik welke informatie ik nodig heb?*
  - Is een kladblaadje (om uit te rekenen of te tekenen) misschien handig?*
- 

### stap 4

**Ik beantwoord de rekenvraag**

---

### stap 5

**Ik controleer of mijn antwoord kan kloppen**

---

