

## MAAK ZELF VERANTWOORDE HAZELNOTENCHOCOPASTA .

Palmolie is een bestanddeel van allerlei producten: schoonmaakmiddelen, koekjes, chips, chocolade- en andere smeerpasta,

kant-en-klare maaltijden, roomijs, soep ...  
Vaak staat er alleen maar 'plantaardig vet' of 'plantaardige olie' op de verpakking.

Nu nog verdwijnen er elke dag in Indonesië en Maleisië hele stroken oerwoud om plaats te ruimen voor plantages met oliepalmen.

In die oerwouden leven de allerlaatste orang-oetans. Die worden dus niet alleen bedreigd door de jacht, maar ook door de snelle teloorgang van hun habitat ...



Zijn je leerlingen gek op chocopasta? Maak ze dan zelf! Zo ben je zeker dat ze geen palmolie bevat! In september is het volop hazelnotentijd. Oogst 200 g hazelnoten en haal ze uit de dop (dan blijft er nog ongeveer 100 g over). Plet ze of maal ze fijn.

Smelt 120 g boter in een steelpannetje op een heel klein vuurtje. Roer met een garde 120 g honing door de boter. Giet er de hazelnoten en twee eetlepels cacao-poeder bij en meng alles opnieuw. Nu is je chocopasta klaar.

Bewaar hem koel in een jam-potje ... en vergeet er niet van te smullen!

