

Chocofalla an der Schule



Da es mir ein Anliegen ist, Kindern und Jugendlichen, auf die gesunden Aspekte des Kakaos sowie auf die Informationen beim bewussten und nachhaltigen Einkauf von Schokoladen aufmerksam zu machen, biete ich den Workshop auch Schulen an.

Ziel des Workshops ist es auf die Herkunft des Kakaos näher einzugehen, Informationen zu den Herkunftsländern und der Ernte des Kakaos zu geben, Bewusstsein zu schaffen und zu zeigen, wie einfach es ist sich hochwertige Pralinen auf einfache Art und Weise selbst zu machen.

Je nach Alter der Kinder werde ich von Wully und seinem lustigen kleinen frechen Papagei unterstützt.

Wully sorgt auch bei Chocofalla Family für gute Unterhaltung. Im folgenden Video können Sie sich einen Eindruck von Wully und dem Papagei Spakao machen.

<https://www.youtube.com/watch?v=7Vmzd0A7mbI>

Es gibt für Schulen zwei Varianten:

Variante 1:

Im Teamwork mit den Kindern werden verschiedene Pralinen angefertigt (wahlweise mit ganzen Nüssen oder natur). Jedes Kind bekommt ca 3 Pralinen mit nach Hause.

Dauer des Workshops ca 2 Stunden. Kosten pro Kind: 8 €

Variante 2:

Jedes Kind bekommt eine Pralinenform für 15 Pralinen. Es wird eine einzige Pralinenart gemacht.

Dauer des Workshops ca 2 Stunden. Kosten pro Kind: 10 €

Lerneffekt für das Kind ist bei beiden Varianten in etwa gleich. Vorteil bei Variante 1 ist, daß kein großer Kühlschrank benötigt wird. Schokolade muß abgekühlt werden, damit sie fest wird. Zuhause reicht es aus, die Pralinen bei Zimmertemperatur stehen zu lassen. Da während des Unterrichts in der Schule nicht so viel Zeit zur Verfügung steht, muß die Schokolade gekühlt werden.

Die Einnahmen kommen dem [Verein mit Herz](#) für Kinder zu Gute.

Habe ich Ihr Interesse geweckt, so schicken Sie mir bitte eine Nachricht an: chocofalla@ihre-beratung.at