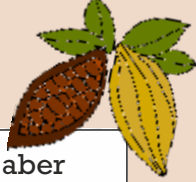


Faire Schokolade



Eine herkömmliche Tafel Schokolade kostet im Supermarkt **ungefähr 1 Euro.**



Lieber eine Tafel Schokolade weniger essen, dafür aber eine aus dem fairen Handel. Dann können die Kakaobauern von dem Anbau leben und Kinder müssen nicht in den Plantagen arbeiten.



60 – 70 Cent pro Tafel verdienen die Schokoladenhersteller und die Händler. Die Kakaobäuerinnen oder -bauern erhalten jedoch nur **6 Cent.** Das ist zu wenig zum Überleben.

Fair schmeckt besser!

An einer fair gehandelten Schokolade verdienen die Kakaobäuerinnen und -bauern so viel, dass ihre Existenz zum Leben gesichert ist.



gefördert durch:



unter Beteiligung von



*Zahlen Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen

Was kann ich tun?

So kannst du leckere Schokolade genießen - und den Menschen helfen!

• Kauf Schokolade aus fairem Handel (fair trade)!

Du erkennst sie an diesem Siegel.



• Faire Schokolade gibt es in jedem Supermarkt!

Sie ist gar nicht so teuer. Es gibt auch verschiedene Sorten, und sie schmeckt richtig gut!



• Schokokekse selbst gemacht!

Auch aus fairem Kakao kannst du zu Hause ganz leicht Brownies, Kekse oder Schokopudding selber machen.



REZEPT FÜR SCHOKO-CROSSIES

Du brauchst:

- ein paar Tafeln faire Schokolade
- Zum Mischen: gehackte Nüsse, Cornflakes, Puffreis oder ähnliches
- Backpapier und einen Backofen



Je nach Bedarf eine oder mehrere Tafeln Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Wenn die Schokolade flüssig ist, werden die Cornflakes oder Nüsse eingerührt.

Nun mit dem Löffel Häufchen auf ein mit Butterbrotpapier ausgelegtes Blech geben. Die Crossies solange abkühlen lassen, bis sie fest sind. Im Kühlschrank dauert das ungefähr eine halbe Stunde.

Wenn du es weniger süß magst, kannst du auch Zartbitterschokolade dazugeben.