



**Coimisiún na Scrúduithe Stáit
State Examinations Commission**

LEAVING CERTIFICATE EXAMINATION, 2005

DUTCH

HIGHER LEVEL

**Wednesday, 22nd June
Morning 9.30 a.m. – 12.30 p.m.**

Deel 1

Lees de onderstaande tekst en beantwoord daarna de vragen.

Foie gras komt Fransen de keel uit

5 Voor het eerst te zien op de Franse televisie, vlak voor de Kerst: de werkelijkheid achter die mooie potjes foie gras uit de Dordogne en de Perigord, idyllische streken in Frankrijk.

10 Bezoekers van Frankrijk komen de ganzen- of eendenleverpaté tegen op de meeste menukaarten, als voorgerecht of verwerkt in het hoofdgerecht. De vette, gele lever van eenden of ganzen, gezwollen tot ongekennde proporties, vormt de basis van de zachtbruine en romige massa die in culinaire kringen geldt als een exclusief gerecht. Echter, als de mensheid zou weten hoe gruwelijk deze foie gras tot stand komt, zou het volgens velen gauw afgelopen zijn met de consumptie van deze typisch Franse delicatessen.

15 De actiegroep *Stopgavage* (wat betekent: stop het vetmesten) slaagde er voor het eerst in met videocamera de hangars binnen te dringen, waar de beesten worden gehouden. In deze schuren worden de levers van eenden opgeblazen tot acht keer hun normale grootte. Het *Stopgavage*-filmpje toont een eend, zittend in een minuscuul ijzeren kooitje waar net zijn hoofd uitsteekt. Via een metalen tube krijgt hij in drie seconden -onder pneumatische druk- een pond maïspap toegediend. Dat gebeurt dertien dagen achtereen, meerdere keren per dag, wat neerkomt op tien kilo maïs. Hierdoor hopen zich razendsnel vetten op in de lever. Bloedsomloop en ademhaling van de vogels raken verstoord, want de acht tot tien keer vergrote lever drukt de longen aan de kant. Een miljoen eenden per jaar sterft aan deze overdosis van eenzijdig voedsel voordat ze voor consumptie geslacht kunnen worden, waardoor ze nutteloos worden voor de productie. Sterft het beest niet aan deze overvoeding, dan wacht hem elektrocutie en gebruikt men hem vervolgens voor de productie van foie gras.

20 De actiegroep *Stopgavage* bood de omroepen de geheime opname aan, die men in de dierenverblijven gemaakt had. 'Te choquerend voor onze kijkers', meenden de journalisten van TF1 en France2. De publieke omroep France2 durfde de vertoning ervan alleen aan voor het middagjournaal, en dan nog maar voor een halve minuut en met weglating van de schokkendste beelden.

25 Ondanks deze verbanning naar het middagjournaal heerste er tevredenheid bij het *Stopgavage*-comité over de primeur. Immers, ondanks de wat laffe aanpak van de media was het ambachtelijke beeld vergruisd, dat de Fransen graag van het voederen koesteren: dat van een vakkundige boer, die in zijn wei op een wankel krukje gezeten zijn beesten wat extra maïs de keel indrukt, waarna eenden en ganzen weer vrolijk verder kunnen fladderen. Antoine Comiti, de woordvoerder van *Stopgavage*: 'Je ziet in de media en onder het publiek in toenemende mate begrip ontstaan. Fransen zijn niet ongevoelig voor het lijden

40 van dieren'. Hij merkt terloops op dat Nederlanders jaarlijks 22 ton Franse foie
gras consumeren. De Belgen, getalsmatig ver in de minderheid ten opzichte van
de Nederlanders, peuzelen met elkaar jaarlijks zelfs 200 ton ganzen- en
eendenlever op.

De Fransen leken in eerste instantie te sympathiseren met de recente acties.
45 Toen tegen Kerst de beelden op tv te zien waren, werd het comité overstelpt met
verontwaardigde reacties en aanmoedigingen om door te gaan. 'De mensen
wisten tot dan toe slechts vaag of helemaal niet hoe gruwelijk dit product
totstandkomt. Weten is niet meer eten', aldus Comiti. 'Dwangvoeding is een van
50 de wreedste productiemethoden in de landbouw. Er deed op een gegeven
moment een verhaal de ronde dat er ook diervriendelijke foie gras zou bestaan,
waaraan geen dierenleed te pas zou zijn gekomen. Dat is een fabel:
diervriendelijk geproduceerde foie gras bestaat niet.'

Ondanks de brede steun voor de actiegroep heerst er toch ook sterke
oppositie. De protesten komen van een bedrijfstak met een lange traditie, waar
55 30 duizend mensen werkzaam zijn. Frankrijk is goed voor 80 procent van de
wereldproductie. 'Het ministerie van Landbouw sponsort zelfs reclame voor foie
gras', zegt Comiti.

In de ogen van de producenten van foie gras maken de actievoerders zich
ten onrechte druk. 'Eenden en ganzen zijn trekvogels, die van nature gewend
60 zijn om grote hoeveelheden voedsel op te slaan voor lange reizen', stelt een
woordvoerder van de foie gras-branch.

Het debat zal tijdens het kerstdiner ongetwijfeld voortwoeden.

Naar Fokke Obbema, in: *de Volkskrant*, 21 december 2004

Woordverklaring:

foie gras (titel): ganzen- of eendenlever

gezwollen (regel 6): groter en dikker geworden, opgezet

vetmesten (regel 11): door voeren dik maken

eenzijdig (regel 21): niet gevarieerd, steeds hetzelfde

op te slaan (regel 58): in grote hoeveelheden te bewaren

VRAGEN EN OPDRACHTEN

Alle antwoorden moeten in het Nederlands gegeven worden.

Deel 1: tekstbegrip (30 punten)

Beantwoord de volgende vragen in correcte en volledige zinnen. Citeren is alleen toegestaan als het niet anders kan.

- 1) Beschrijf in eigen woorden de primeur van de actiegroep *Stopgavage*.
- 2) Welk ambachtelijk beeld (regel 32) hadden de Fransen van de ganzenfokkerij?
- 3) Hoe luidt de verdediging van de boeren die de ganzen en eenden fokken?
- 4) Waarnaar verwijzen de volgende woorden: 'hun' (regel 14), 'hem' (regel 23), 'ervan' (regel 28), 'Dat' (regel 49) en 'waar' (regel 52)?
- 5) Verklaar de titel: 'Foie gras komt Fransen de keel uit'.
- 6) Vervang de cursiveringen in de volgende zin door eigen woorden: 'De Belgen, *getalsmatig ver in de minderheid* ten opzichte van de Nederlanders, *peuzelen met elkaar jaarlijks zelfs 200 ton ganzen- en eendenlever op*' (regel 39-41).

Deel 2: commentaar (30 punten)

Geef in minimaal 100 woorden je mening over het standpunt: 'Weten is niet meer eten' (regel 46).

Deel 3: opstel (40 punten)

Schrijf een opstel van minimaal 300 woorden. Kies één van de volgende opgaven.

- A) rechten van dieren
- of
- B) waarom mijn vaderland bijzonder is ...

EINDE