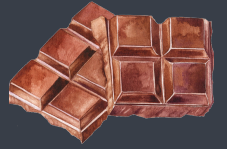




Wie aus Kakaobohnen Schokolade wird



I. Fülle die fehlenden Wörter in den Text ein.

Hier findest du die fehlenden Wörter. Aber aufgepasst, es haben sich auch falsche Wörter eingeschlichen:



Konchieren, Kakaomasse, Schokolade, Bohnen, Zucker, Fruchtfleisch, Fermentierung, schimmeln, dampfen, Wasser, Tüten, Milch, verpackt, Säcke, geröstet,

Keine _____ ohne Kakaobohnen! Nach der Ernte werden die Kakaofrüchte geöffnet, um das _____ und die Bohnen zu entnehmen. Danach beginnt die _____, bei der das Fruchtfleisch verdampft und nur die Bohnen übrigbleiben. Damit die Bohnen nicht _____, müssen sie getrocknet werden. Erst dann können sie _____ und transportiert werden.

Für den Transport werden die Bohnen in große _____ gefüllt und nach Europa gebracht. In der Schokoladenfabrik werden sie zuerst gereinigt, dann _____ und zerkleinert. Die Bohnen werden so lange erhitzt, bis eine flüssige _____ entsteht. Damit die Schokolade nicht bitter schmeckt, werden noch _____ und _____ hinzugefügt. Durch das _____ wird die Schokolade schließlich cremig und bekommt ihren typischen Geschmack.



2. Zuordnungsaufgabe

Verbinde die Begriffe mit den passenden Erklärungen.



Fermentierung

Langes Rühren der Schokoladenmasse, damit sie cremig wird.

Konchieren

Zertifikat, das für bessere Arbeitsbedingungen auf Plantagen steht.

Kakaobutter

Verfahren, bei dem Bohnen durch Gärung ihren Geschmack entwickeln.

Fairtrade

Fett aus Kakaobohnen, das auch in Kosmetik verwendet wird.

UTZ-Siegel

Siegel für nachhaltig und sozial verträglich produzierten Kakao.

3. Buchstabensalat

Bringe die Buchstaben in die richtige Reihenfolge, und finde so die Begriffe:
Der graue Kreis gibt dir jeweils den Anfangsbuchstaben vor.

1. **K**AAOKBNEHO : _____

2. **K**AUTTKORBEA : _____

3. **R**KOINEHC : _____

4. **T**UESZIREFIZTNG: _____

5. **T**AMOERFNNIET : _____





4. Richtig oder falsch?



Kakaobauern verkaufen ganze Kakaofrüchte.

Die Bohnen müssen nach der Fermentierung sofort verkauft werden.

Die Schweiz und Belgien sind berühmt für ihre Schokolade.

Weißer Schokolade wird aus Kakaobohnen hergestellt.

Beim Konchieren wird die Schokolade gerührt, um sie cremig zu machen.

Schokolade enthält von Natur aus Zucker.

Dunkle Schokolade hat einen höheren Kakaoanteil als Milkschokolade.

Kakaobohnen werden nicht direkt nach der Ernte zu Schokolade verarbeitet.

Fairtrade sorgt für bessere Arbeitsbedingungen für Kakaobauern.

4.1. Verbessere die falschen Aussagen

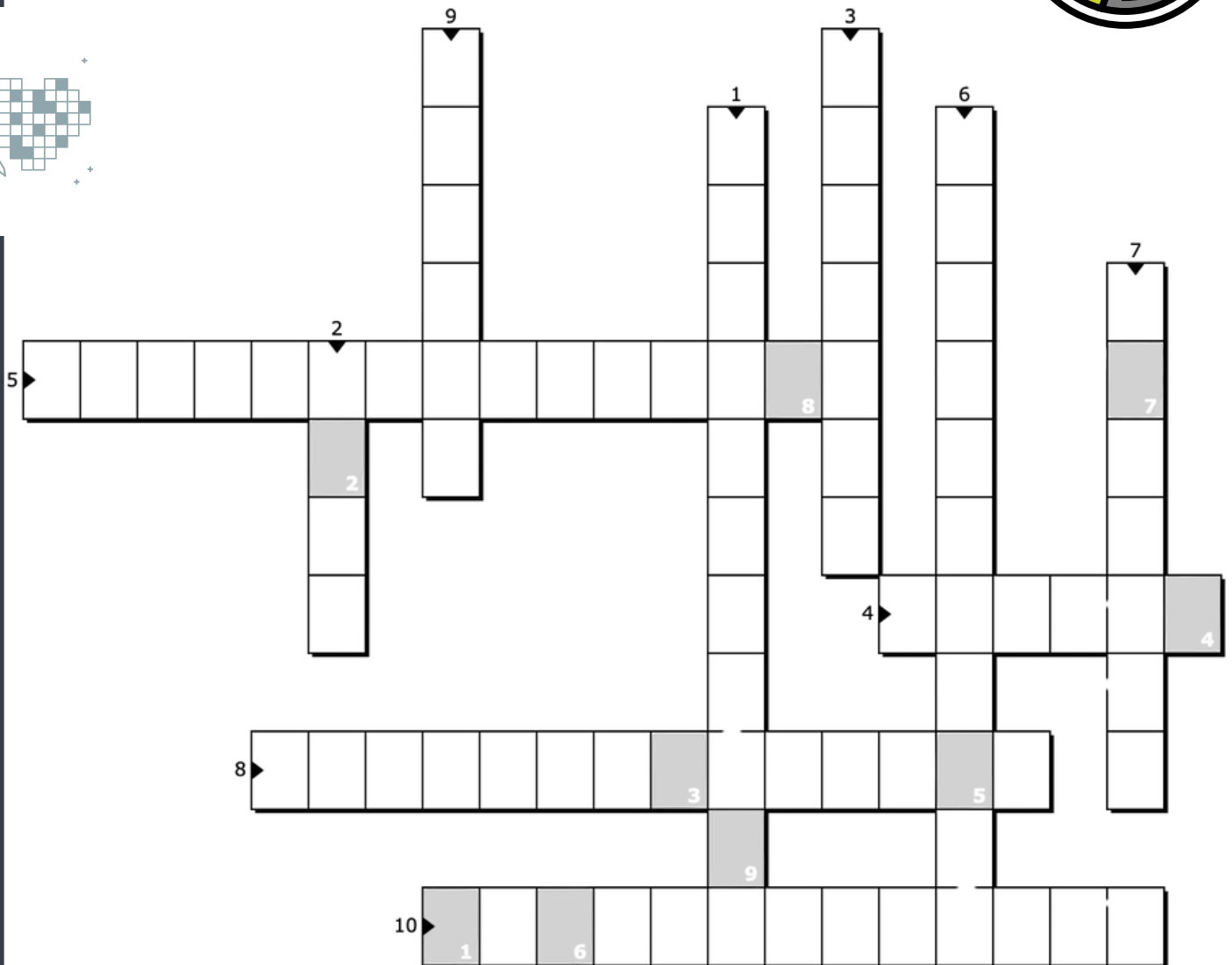
5. Schreibaufgabe

Schreibe einen **kurzen Text** (7-8 Sätze) darüber, wie Schokolade in der Fabrik hergestellt wird. Nutze folgende Wörter: *Kakaobohnen, rösten, Milchpulver, Zucker, bitter, Schokolade, Konchieren.*

6. Kreuzworträtsel



Löse folgendes Kreuzworträtsel und finde das Lösungswort.



1. Wie heißt der wichtigste Rohstoff für Schokolade?
2. In welchem großen "Behälter" aus Stoff werden Kakaobohnen transportiert?
3. Welches Land ist bekannt für seine hochwertige Schokolade?
4. Was wird zur Schokolade hinzugefügt, um sie süßer zumachen?
5. Wie wird die hellbraune Schokolade auch noch genannt?
6. Wie nennt man das Fett, das aus Kakaobohnen gewonnen wird?
7. Wie nennt man das lange scharfe Messer der Kakaobauern und-bäuerinnen?
8. Welches Land ist weltweit der größte Produzent von Kakao?
9. Wie nennt man die Maschine, die Schokolade cremig rührt?
10. Wie nennt man die Gärung der Kakaobohnen nach der Ernte?

