|  |
| --- |
| **Aufgabe 2: Lückentext** |
| Die **Mayas**, die in Mittelamerika lebten, pflanzten schon vor **1400** Jahren Kakao an. Aus den Bohnen, **Wasser** und **Chilli** stellten sie ein **scharfes/** und **bitteres** Getränk her. |
|  |
| **Aufgabe 3: Fragen zum Film** |
|  |
| Wie nannten die Azteken das Getränk aus Kakao?  **Die Azteken nannten ihr Kakaogetränk Xocólatl.** |
|  |
|  |
| Wer brachte den Kakao nach Europa?  **Spanische Eroberer brachten den Kakao nach Europa.**  Wer mischte 1875 Kondensmilch mit Kakao und was entstand dabei?  **Der Schweizer Daniel Peter mischte Kakao mit Kondensmilch stellte so die erste Milchschokolade her.** |
|  |

|  |
| --- |
| **Aufgabe 4: Kakaoanbaugebiete weltweit** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Länder in Mittel-/Südamerika** | **Länder in Afrika** | **Länder in Südostasien** |
| **Brasilien** | **Elfenbeinküste** | **Sri Lanka** |
| **Venezuela** | **Ghana** | **Malaysia** |
| **Mexiko** | **Kamerun** | **Indonesien** |
| **Ecuador** | **Nigeria** | **Philippinen** |
| **Kolumbien** | **Togo** | **Papua-Neuguinea** |
| **Dominikanische Republik** | **…** | **…** |
| **…** |  |  |

|  |
| --- |
| **Aufgabe 5** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | **Ernte** | Die Bauern ernten die Kakaofrüchte von Hand. Mit einem grossen Messer schlagen sie die Kakaofrucht vom Baum. Danach wird die Frucht geöffnet und die Bohnen werden herausgeholt. Sie werden fermentiert und getrocknet. |
| **2** | **Transport** | Die Bohnen werden in grosse Säcke gepackt und an Händler verkauft. Die Händler verschiffen die Ware dann in die ganze Welt. Mit Zug und Lastwagen werden die Kakaobohnen schlussendlich in die Fabriken gebracht. |
| **3** | **rösten** | Die Kakaobohnen werden gesäubert und geröstet. Dadurch entwickeln sie den typischen Geschmack. |
| **4** | **zerkleinern** | Die Kakaobohnen werden zerkleinert und die Schalen werden durch ein Gebläse entfernt. |
| **5** | **pressen** | Die Kakaomasse wird gepresst. Dabei wird das Fett herausgedrückt. So wird Kakaobutter gewonnen. |
| **6** | **mischen** | Die Zutaten für die verschiedenen Schokoladensorten werden gemischt. Weisse Schokolade besteht aus Kakaobutter, Zucker und Milchpulver. Braune Schokolade besteht aus Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker und Milchpulver. Schwarze Schokolade besteht aus Kakaomasse, Kakaobutter und Zucker. |
| **7** | **conchieren** | Die Mischung wird stundenlang gerührt. Dadurch wird die Schokolade cremig und zart. |
| **8** | **giessen** | Die Schokolade wird nun in Form gegossen. Dafür muss sie zuerst ein wenig abkühlen. |

|  |
| --- |
| **Aufgabe 6: Fair Trade** |
|  |
| **Was bedeutet Fair Trade?**  **Fair Trade bedeutet fairer Handel. Verschiedene Organisationen setzen sich für einen fairen Handel ein. Sie setzten sich für bessere Arbeitsbedingungen ein oder zahlen den Bauern bessere Preise für den Kakao.** |
|  |
|  |
| **Suche auf Schokoladenverpackungen nach Symbolen für Fair Trade. Zeichne ab oder schneide aus und klebe auf.**  **Beispiele von Fair Trade-Symbolen:**    Bilder: UTZ, Max Havelaar, Rainforest Alliance |
| **Warum können die Kinder der Bauern oft keine Schule besuchen?**  **Oft müssen die Kinder bei der Ernte helfen, weil das Geld aus dem Kakaoanbau nur knapp reicht.** |
|  |