|  |
| --- |
| **Aufgabe 1: Schokoladenspiele** |
|  |
| **Pantomime, zeichnen oder erklären?**Material: Karteikärtchen, Timer, Blatt, StiftAnleitung: Die SuS notieren Begriffe, die ihnen zum Thema Schokolade einfallen. Die Begriffe werden auf Kärtchen notiert. Die Lehrperson notiert die Begriffe Pantomime, Zeichnung und Erklärung ebenfalls mehrfach auf Kärtchen. Danach werden die Karteikarten gut gemischt (Begriffe der SuS und Karten der Lehrperson separat). Die Klasse wird in 2 Gruppen aufgeteilt. Von der ersten Gruppe stellt sich jemand vor die Klasse und zieht von jedem Stapel ein Kärtchen. Das eine Kärtchen sagt aus, welcher Begriff gesucht ist, das zweite zeigt an ob der Begriff dargestellt, erklärt oder gezeichnet werden muss. Nur die erste Grupp darf raten. Errät sie den Begriff, bevor die Zeit abgelaufen ist, erhält sie einen Punkt. Dann wird getauscht. Die Zeit ist je nach Alter der SuS zwischen 1 und 2 Minuten anzusetzen.  |
|  |
| **Schokolade essen**Material: Mütze, Handschuhe, eine Tafel Schokolade, Zeitungspapier, Gabel, Messer, WürfelAnleitung: Immer noch sehr beliebt bei Kindern ist dieses Spiel. Die Schokolade wird in Zeitungspapier eingepackt. Alle setzen sich um einen Tisch. Reihum wird gewürfelt. Wer eine 6 hat, darf Mütze und Handschuhe anziehen und beginnen die Schokolade mit dem Besteck zu essen. Wenn ein anderes Kind eine 6 würfelt, wird getauscht.  |
|  |
| **Schokoladenquiz**Material:Verschiedene Schokoladensorten in Stücke geschnitten, Kaffeelöffel, AugenbindenAnleitung:Die SuS sind in Zweiergruppen unterwegs. Jemand des Teams hat die Augen verbunden. An verschiedenen Posten können die SuS Schokolade probieren. Wurde richtig geraten, erhalten die SuS einen Punkt. Damit die anderen Teams die Antworten nicht hören, sollen sie nur aufgeschrieben werden. Damit die Schokolade nicht erkannt wird, sollte sie zugedeckt sein. Nach der Hälfte der Posten wird gewechselt. Wer am meisten richtig erkannt hat, gewinnt das Quiz. |

|  |
| --- |
| **Aufgabe 2: Lückentext**  |
| Die \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , die in Mittelamerika lebten, pflanzten schon vor \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Jahren Kakao an. Aus den Bohnen, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ und \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ stellten sie ein \_\_\_\_\_\_\_\_\_ und \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Getränk her.  |
|  |
| **Aufgabe 3: Fragen zum Film** |
|  |
| Wie nannten die Azteken das Getränk aus Kakao?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  |
|  |
| Wer brachte den Kakao nach Europa?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Wer mischte 1875 Kondensmilch mit Kakao und was entstand dabei?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Länder in Mittel-/Südamerika** | **Länder in Afrika** | **Länder in Südostasien** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **giessen** | 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. |
| **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. |
| **conchieren** | Die Kakaobohnen werden gesäubert und geröstet. Dadurch entwickeln sie den typischen Geschmack. |
| **zerkleinern** | Die Kakaobohnen werden zerkleinert und die Schalen werden durch ein Gebläse entfernt. |
| **mischen** | Die Kakaomasse wird gepresst. Dabei wird das Fett herausgedrückt. So wird Kakaobutter gewonnen. |
| **pressen** | 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. |
| **rösten** | Die Mischung wird stundenlang gerührt. Dadurch wird die Schokolade cremig und zart. |
| **Ernte** | Die Schokolade wird nun in Form gegossen. Dafür muss sie zuerst ein wenig abkühlen. |

|  |
| --- |
| **Aufgabe 6: Fair Trade**  |
|  |
| **Was bedeutet Fair Trade?** |
|

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |

 |
|  |
|  |
| **Suche auf Schokoladenverpackungen nach Symbolen für Fair Trade. Zeichne ab oder schneide aus und klebe auf.**

|  |
| --- |
|  |

**Warum können die Kinder der Bauern oft keine Schule besuchen?** |
|

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |

 |
|  |