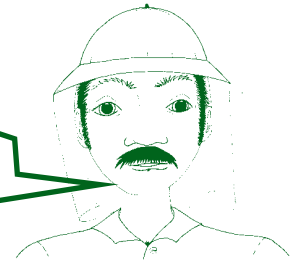


Schneide die Kästen aus und bringe den Text in die richtige Reihenfolge. Die Zeichnung auf Arbeitsblatt 4b hilft dir dabei!



Die Kakaobohnen werden geschält und in einer Maschine geröstet. So wird der Kakaogeschmack noch intensiver.

Für die Schokoladenherstellung wird der Kakao von Hand geerntet. Wenn die reifen Früchte aufgeschlagen werden, sind die violetten Samen (Kakaobohnen) zu sehen.

Bevor die Schokolade wieder abgekühlt ist, kann sie in Formen gegossen werden. So entstehen Schokoladentafeln, Weihnachtsmänner und Osterhasen.

Um die typische braune Farbe und das besondere Aroma zu erhalten, gären die Bohnen mehrere Tage unter großen Bananenblättern in der tropischen Sonne (Fermentierung).

Die Kakaobohnen werden nach Deutschland in die Schokoladenfabrik transportiert.

Für die Schokolade werden Kakaobutter, Kakaomasse, Milch und Zucker in verschiedenen Anteilen zusammengemischt, je nachdem, was für eine Sorte hergestellt werden soll.

Die Kakaobohnen werden gemahlen. Sie enthalten sehr viel Fett: die Kakaobutter. Durch die Reibung beim Mahlen entsteht Wärme. Die Kakaobutter wird flüssig. Es entsteht eine breiartige Masse.

Damit die Schokolade schön zart wird, muss sie bei ca. 85°C 1-2 Tage umgerührt werden. Das nennt man Conchieren.

Der Kakaobaum wächst nur im tropischen Klima. Er stammt aus dem Regenwald und liebt den Schatten der großen Urwaldbäume.

Die Kakaomasse wird gepresst. Dabei wird die Kakaobutter von ihr getrennt. Zurück bleibt ein trockener Kakaokuchen. Daraus wird Kakaopulver gemacht. Kakaobutter wird für die Herstellung von Kosmetika, Arzneien und Schokolade gebraucht.

Woher kommt die Schokolade?

