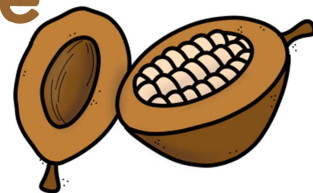


Rund um die Schokolade

Vom Rohstoff zum Produkt

(Mini-Stationen)



Hinweise zum Material

Schokolade ist aus den Regalen unserer Supermärkte kaum mehr wegzudenken. Viele Kinder lieben Schokolade und wissen sicher auch, dass sie aus Kakao hergestellt wird.

Die vorliegende Stationsarbeit klärt Fragen, die man beim Kauf einer Tafel Schokolade oft nicht bedenkt. So werden die Herkunft des Kakaos, der Kakaoanbau, die Kakaoernte, die Herstellung von Schokolade und die Inhaltsstoffe von Schokolade unter die Lupe genommen und genauer beleuchtet. Auch der wichtige Punkt des fairen Handels wird aufgegriffen. An einer Zusatzstation dürfen die Kinder eine Tafel Schokolade genauer untersuchen. Sie schärfen so den Blick für die Inhaltsstoffe von bekannten Schokoladenprodukten.

Gerade zur Advents-, Weihnachts- und Osterzeit ist es sicher sinnvoll, das Thema „Rund um die Schokolade“ aufzugreifen, denn die Supermärkte sind voll von entsprechenden Produkten. Auch in der Werbung begegnet den Kindern immer wieder Schokolade in den verschiedensten Formen und Zusammensetzungen.

Mithilfe der Stationsarbeit werden mehrere Kompetenzen der Schülerinnen und Schüler geschult. So lernen sie mit Sachtexten zu arbeiten und Arbeitsaufträge umzusetzen.

Auf manchen Infokarten befinden sich als Ergänzung QR-Codes, die die Kinder mit einem passenden Endgerät und einer zugehörigen App scannen können. Sie gelangen so zu kleinen Filmeinheiten, die manche Punkte der entsprechenden Infokarte noch vertiefen bzw. ergänzen. Da nicht alle Schulen die Möglichkeit einer digitalen Unterstützung haben, liegt das Material auch ohne die QR-Codes vor.

Das Material richtet sich an Schülerinnen und Schüler **ab Jahrgangsstufe 3/4**.

Es ist in erster Linie im Fach Sachunterricht zu verorten und passt zur Lehrplaneinheit „Vom Rohstoff zum Produkt“ bzw. „Fairer Handel“.

Zur Herstellung des Materials

Die vorliegende Datei enthält Vorlagen für 8 Stationskarten mit Infotexten (Infokarten) und ein passendes Stationsheft mit Aufgaben für die Hand der Schülerinnen und Schüler.

Die Infokarten werden ausgedruckt und bei Bedarf laminiert.

Die Vorlagen für das Stationsheft werden ebenfalls ausgedruckt und für die Klasse kopiert.

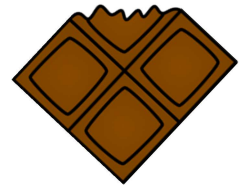
Auf einer Vorlagenseite befinden sich dabei immer zwei Aufgabenseiten.

Diese sollte man vor dem Austeilen an der vorhandenen Linie durchtrennen.

Bei Bedarf lassen sich die Vorlagen auch auf DIN A3 vergrößern. So hat man dann zwei Seiten im Format DIN A4 für die Hand der Kinder.

Die Aufgabenblätter kann man zu den entsprechenden Infokarten legen. Es lässt sich aber auch vorher schon eine Art Arbeitsheft zusammenstellen und binden.

Die Infokarten und die passenden Blätter im Stationsheft sind nicht nummeriert. So kann man sich selbst eine Auswahl zusammenstellen. Auch eine Einteilung in Pflicht- und Wahlaufgaben wäre hier denkbar.



Rund um die Schokolade

(Mini-Werkstatt)



Bereits die Maya, die in früheren Zeiten in Mittelamerika beheimatet waren, bauten Kakao an. Das erste Kakaogetränk hieß „Xocolatl“ beziehungsweise „Xocoatl“. Es war ein sehr beliebtes Getränk bei den Azteken, die einige hundert Jahre nach den Maya ebenfalls in Mittelamerika lebten.

Die Azteken rösteten die Kakaobohnen und zermahlten sie. Das grobkörnige Pulver wurde dann je nach Geschmack mit Maismehl, Chili, Vanille, Honig, Rosenwasser oder Pfeffer gemischt. Im Anschluss verrührte man alles mit Wasser und kochte es auf.

Der Trank schmeckte sehr bitter. Man sagte ihm aber eine besondere Wirkung nach. Die Azteken nutzten die Kakaobohne außerdem als eine Art Geld, denn die Bohnen waren kostbar.

Im Jahr 1528 segelte der Spanier Hernando Cortez nach Mexiko. Von seiner Reise brachte er Kakaobohnen mit in seine Heimat. Außerdem hatte er das Rezept für den bitteren Trank dabei.

Bald schon kam das Kakaotrinken an den europäischen Königshäusern in Mode. Wer es sich leisten konnte und angesagt sein wollte, trank Kakao. Allerdings verfeinerten die Europäer die Rezeptur etwas. Sie fügten dem Kakao Zucker und Zimt zu und ließen Pfeffer, Chili und Maismehl weg. So wurde das Getränk zu einer süßen Leckerei. Diese konnten sich aber nur wirklich reiche Menschen leisten.

Ärzte waren vom Schokoladentrinken ebenfalls sehr begeistert. Sie verschrieben es Kranken als Stärkungsmittel und sogar als Medizin bei Schwächeanfällen.

Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts entstanden große Schokoladenfabriken, die es sogar zum Teil heute noch gibt. Durch Maschinen wurde die Schokoladenherstellung einfacher. Schokolade wurde somit für immer mehr Leute erschwinglich.

Kleine Geschichte der Schokolade

Deine Aufgabe:



Lies genau!

Bearbeite dann die Aufgaben in deinem Stationsheft!

Angeberwissen:



Die Azteken lebten vom 14. bis 16. Jahrhundert im heutigen Mexiko. Das Volk war sehr mächtig und einflussreich. Die Azteken waren gute Architekten, Handwerker und Krieger. Sie glaubten an viele Götter. Insgesamt gab es 1600 Götter für alle Lebenslagen. 1521 eroberte Hernando Cortez das Aztekenreich und es zerfiel.



Bildnis eines
aztekischen Kriegers

Was steckt in meiner Schokoladentafel?



Zum
Ausprobieren

1. Nimm dir eine Tafel Schokolade und lies dir die Zutaten gut durch.
Kreuze an, welche Zutaten deine Schokolade enthält!

Marke meiner Schokolade: _____

Sorte: _____

Zutaten:

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Zucker | <input type="checkbox"/> Mandeln |
| <input type="checkbox"/> Kakaobutter | <input type="checkbox"/> Vanilleextrakt |
| <input type="checkbox"/> Milchpulver/Magermilchpulver | <input type="checkbox"/> Vanille-Aroma |
| <input type="checkbox"/> Kakaomasse | <input type="checkbox"/> Gerstenmalzextrakt |
| <input type="checkbox"/> Süßmolkenpulver | <input type="checkbox"/> Milchzucker |
| <input type="checkbox"/> Butterreinfett | <input type="checkbox"/> Weitere Zutaten wie: |
| <input type="checkbox"/> Haselnussmark/Haselnüsse | _____ |
| <input type="checkbox"/> Emulgator (Lecithine) | _____ |
| <input type="checkbox"/> Aroma | _____ |

2. Wie viel Kakao in Prozent (%) enthält deine Schokolade?

Sie enthält _____ % Kakao.

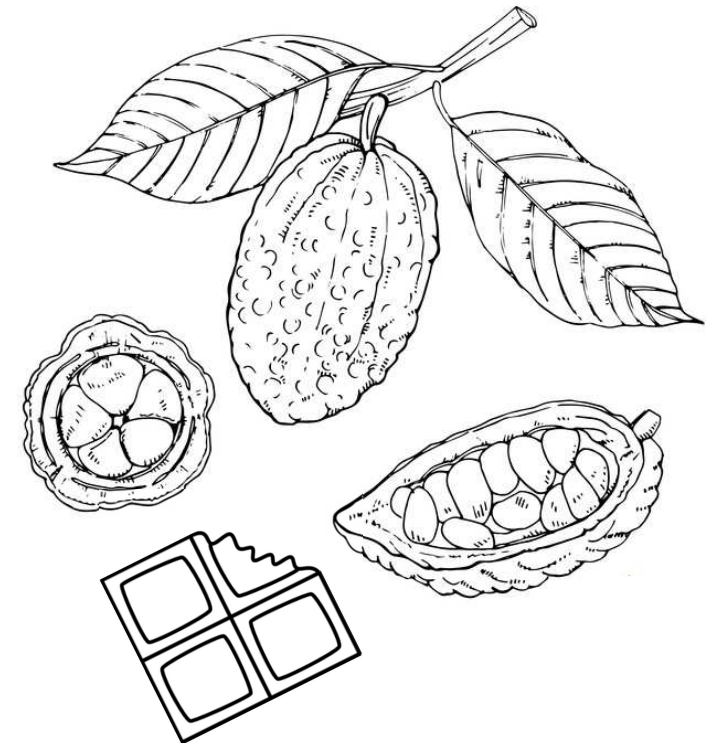
Kennst du noch weitere Produkte, die Schokolade/Kakao enthalten?
Sammele hier deine Ideen!



Rund um die Schokolade

(Stationsheft)

©Matobe-Verlag Daniela Rembold



Name: _____