



SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Rund um die Schokolade

Das komplette Material finden Sie hier:

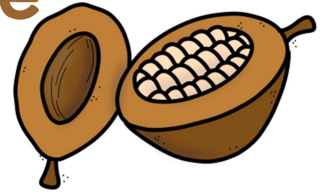
School-Scout.de



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.

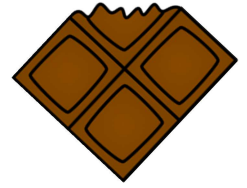
Auf einer Vorlagenseite befinden sich dabei immer zwei Aufgabenseiten.

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!

Angeberrwissen:



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

Rund um die Schokolade

(Mini-Werkstatt)



Schokolade wird aus Kakaobohnen gemacht. Die Bohnen wachsen in Früchten an Bäumen. Eigentlich sind die Bohnen die Samen der Kakaofrüchte. Die Kakaofrüchte werden auch Kakaoschoten genannt.

Am besten wachsen Kakaobäume im Schatten anderer Bäume, wie Mangobäumen, Ölpalmen oder Bananenpflanzen. So sind die Kakaobäume vor starkem Wind geschützt. Diese Bäume nennt man Mutterbäume oder Kakaomütter.

Kakaobäume werden bis zu 15 Meter hoch und werfen ihre bis zu 30 cm langen Blätter nicht ab. In den Kakaoplantagen lässt man die Bäume aber in der Regel nur 5 Meter hoch werden. So kann man sie leichter abernten.

Aus den rosafarbenen Blüten des Kakaobaums entwickelt sich die Kakaofrucht. Diese wird zwischen 10 und 30 Zentimeter lang und erinnert ein klein wenig an eine Honigmelone. Die Kakaofrucht ist gelb bis rotbraun. Sie enthält bis zu 50 lilafarbene oder weiße Samen. Diese Kakaobohnen sind so groß wie Mandeln. Sie befinden sich in einem weißen Fruchtfleisch (Pulpa), das an Wolle erinnert.

Der Kakaobaum benötigt viel Wärme und Feuchtigkeit. Daher wächst er vor allem in Ländern, die sich in Äquatornähe befinden. Das sind in erster Linie Länder Mittel- und Südamerikas, Afrikas und Asiens. Zu den größten Kakaobaualändern gehören unter anderem Ecuador, Brasilien, Ghana, Nigeria, die Elfenbeinküste und Indonesien.

Der Kakaobau

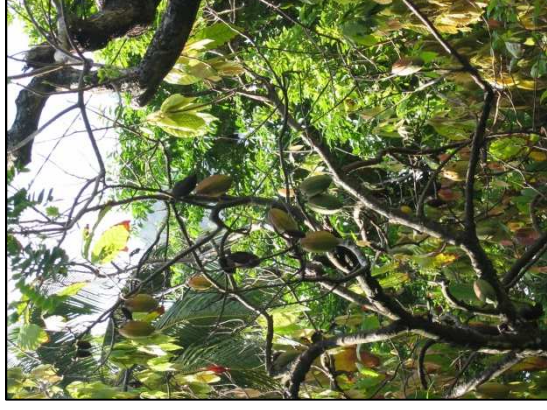
Deine Aufgabe:



Lies genau!
Bearbeite dann die Aufgaben in deinem Stationsheft!

Angeberrissen:

Kakaobäume besitzen bis zu 100.000 Blüten, die rosafarben sind. Allerdings wird nur ein Bruchteil der Blüten bestäubt. So entwickeln sich an einem Baum meist nur 20 bis 50 Kakaofrüchte. Für die Bestäubung der Blüten sind die Gnitzen zuständig. Das ist eine Mückenart.



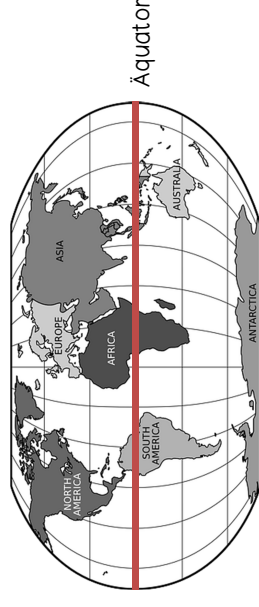
Kakaopflanze / Kakaobaum
Übrigens: Einen Kakaobaum kann man zweimal im Jahr abernten.



Kakaofrucht (Außenansicht)



Kakaofrucht
(Innenansicht mit Fruchtfleisch und Samen)





SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Rund um die Schokolade

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

