

SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

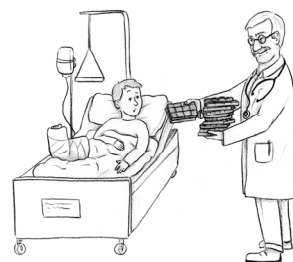
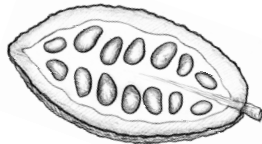
Woher kommt Kakao und wie macht man Schokolade?

Das komplette Material finden Sie hier:

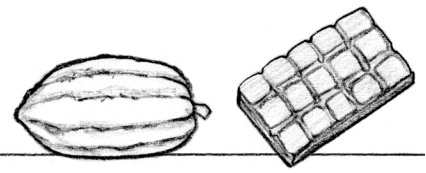
School-Scout.de



Inhalt



Erläuterungen	4
Laufzettel	7
Auftragskarten	8
Stationen	
Station 1 – Wo gibt es Regenwälder?	17
Station 2 – Welche Klimazonen gibt es?	21
Station 3 – Was wächst im Regenwald?	23
Station 4 – Der Kakaobaum und seine Frucht	24
Station 5 – Der Kakao und seine Geschichte	25
Station 6 – Das Getränk der Götter	29
Station 7 – Kakao als Zahlungsmittel	30
Station 8 – Von der Ernte bis zum Transport der Bohnen	33
Station 9 – Leben auf der Kakaopflanzung	35
Station 10 – Was ist Fairer Handel?	37
Station 11 – Die Verarbeitung der Kakaobohnen	39
Station 12 – Welche Schokoladensorten gibt es?	42
Station 13 – Der große Schokoladentest	44
Station 14 – Wir machen „Kuhschokolade“	46
Station 15 – Schokolade als Medizin?	47
Station 16 – Schokoeis selber machen!	49
Station 17 – Ist zu viel Schokolade ungesund?	50
Station 18 – Wie oft esse ich eigentlich Schokolade?	52
Lösungen	
Lösung Station 1 – Wo gibt es Regenwälder?	53
Lösung Station 2 – Welche Klimazonen gibt es?	55
Lösung Station 3 – Was wächst im Regenwald?	56
Lösung Station 4 – Der Kakaobaum und seine Frucht	57
Lösung Station 5 – Der Kakao und seine Geschichte	58
Lösung Station 8 – Von der Ernte bis zum Transport der Bohnen	60
Lösung Station 9 – Leben auf der Kakaopflanzung	61
Lösung Station 10 – Was ist fairer Handel?	62
Lösung Station 11 – Die Verarbeitung der Kakaobohnen	64
Lösung Station 15 – Schokolade als Medizin?	66
Lösung Station 17 – Ist zu viel Schokolade ungesund?	67



Woher kommt Kakao und wie macht man Schokolade?

von Zita Sebö
mit Illustrationen von Annuka Gruschwitz

Die meisten Kinder wissen, dass Schokolade aus Kakao gemacht wird. Sie kennen auch verschiedene Schokoladensorten, aber viele wissen nicht, wie Schokolade aus Kakao hergestellt wird. Woher kommt Kakao eigentlich? Wächst er auf Bäumen oder an Sträuchern? Wie sieht eine Kakaofrucht aus? Und wo befinden sich eigentlich die Kakaobohnen?

In dieser Lernwerkstatt haben die Kinder die Möglichkeit, auf diese und viele weitere Fragen Antworten zu finden. Durch spannende Texte, Aufgaben, Rezepte und Spiele wird der Lernprozess anregend und interessant gestaltet.

Das Material besteht aus achtzehn verschiedenen Stationen. An einigen Stationen wird das Material in zwei Schwierigkeitsgraden angeboten, um so die Möglichkeit einer Differenzierung zu bieten. Die einfacheren Aufgaben und Texte sind in den Materialien mit einer Kakaofrucht, die etwas schwierigeren Aufgaben und Texte mit zwei Kakaofrüchten gekennzeichnet.

Zu allen Stationen gibt es kindgerechte und gut verständliche Auftragskarten, die den Schülern bereitgestellt werden.

Methodische Hinweise und Vorbereitungen

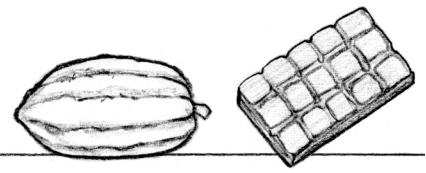
Diese Lernwerkstatt wurde für die Klassenstufen 3 bis 5 erarbeitet. Auf verschiedene Art und Weise lernen die Kinder viel Wissenswertes über Kakao. Sie erfahren, wo und wie Kakao wächst, wie Schokolade hergestellt wird und wie wichtig der Faire Handel für die Kakaobauern der Anbauländer ist.

Die Aufgaben können die Kinder individuell oder in kleinen Gruppen bearbeiten.

Es wird empfohlen, die Arbeitsblätter zu laminieren. So können die Kinder die Lösungen mit Folienstiften in die Blätter eintragen und das Material kann immer wieder verwendet werden.

Frische Kakaofrüchte als Anschauungsobjekte sind nicht leicht zu bekommen. Am wahrscheinlichsten werden Sie in Tropenhäusern und botanischen Gärten fündig. Getrocknete Kakaofrüchte gibt es in größeren Geschäften für Bastelbedarf oder sie sind über das Internet zu beziehen.

Die Rezepte wurden so zusammengestellt, dass die benötigten Zutaten einfach besorgt werden können. Die meisten davon sind auch in der Schule oder im Haushalt vorhanden.



Für die Stationen mit den Rezepten empfiehlt es sich, die Schulküche für einen Vormittag zu reservieren. Idealerweise sollten vor Unterrichtsbeginn alle Küchenutensilien und Zutaten an den Küchenarbeitsplätzen parat liegen. Eine zweite Aufsichtsperson sollte sich immer mit den Schülern im Raum befinden, da bei den Rezepten mit heißem Wasser oder mit scharfem Messer gearbeitet wird.

Erläuterungen zu den einzelnen Stationen und benötigte Materialien

Station 1 – Wo gibt es Regenwälder?

Bei dieser Station benötigen die Schüler einen Atlas. Darin recherchieren die Kinder, wo sich Regenwälder befinden und markieren sie dann in der Weltkarte auf dem Arbeitsblatt.

Station 4 – Der Kakaobaum und seine Frucht

Hier bietet es sich an, den Kindern eine ausgetrocknete Kakaofrucht für weitere Beobachtungen zur Verfügung zu stellen. Diese kann in größeren Geschäften für Bastelartikel oder im Internet erworben werden.

Station 5 – Der Kakao und seine Geschichte

Für die dritte Aufgabe benötigen die Schüler Blätter und farbige Stifte zum Malen.

Station 6 – Das Getränk der Götter

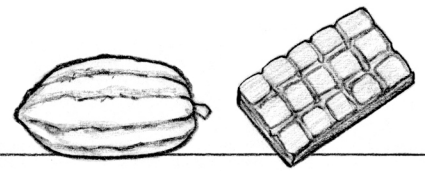
Die Schüler bereiten eine heiße Schokolade am Herd in der Schulküche zu. Hierfür sind Töpfe und Kaffeetassen erforderlich. Für das Rezept benötigen Sie Milch, Kakaopulver ohne Zucker, Vanilleschoten, Chilischoten, Zucker, Salz und Honig. Bei der Zubereitung der heißen Schokolade muss ein Erwachsener die Schüler beaufsichtigen. Vorsicht bei den frischen Chilischoten: Die Hände müssen unbedingt von Augen und Mund ferngehalten und anschließend gründlich gewaschen werden!

Station 7 – Kakao als Zahlungsmittel

Vor dem Kakaobohnenspiel müssen die Spielkarten laminiert und ausgeschnitten werden. Während des Spiels benötigen die Spieler die Preisliste auf dem Arbeitsblatt.

Station 10 – Was ist Fairer Handel?

Es ist zu erwarten, dass einige Schüler das Fair-Trade-Siegel schon einmal gesehen haben, die meisten Kinder es jedoch noch nicht kennen. Vielleicht achten einige Familien bewusst beim Einkaufen auf Produkte aus Fairem Handel, während andere eher nach günstigen



Preisen schauen. Hier sollten die Schüler als Hausaufgabe ihre Eltern befragen, ob sie Produkte aus Fairem Handel kaufen und welche das sind. Als weitere Kreativaufgabe könnten die Schüler ihre eigenen Fair-Trade-Siegel entwerfen und malen.

Station 13 – Der große Schokoladentest

Für den Schokoladentest lohnt es sich, Schokoladen mit unterschiedlichen Kakaoanteilen zu kaufen. Je verschiedener diese sind, desto besser sind die Unterschiede erkennbar. Außerdem sollten sowohl herkömmliche Schokolade als auch Schokolade aus Fairem Handel zur Auswahl stehen. Achten Sie darauf, dass die Schüler die Schokoladen nur in kleinen Mengen probieren.

Station 14 – Wir machen „Kuschokolade“

Die Schüler stellen eine marmorierte „Kuschokolade“ mit Hilfe eines Erwachsenen am Herd der Schulküche her. Für dieses Rezept benötigen Sie mehrere Tafeln Milkschokolade und weiße Schokolade, außerdem kleine und große Töpfe, Alufolie und Löffel.

Station 16 – Schokoeis selber machen!

Hier bereiten die Schüler Schokoladeneis in der Schulküche zu. Dazu sind kleine und große Töpfe, ein elektrischer Mixer und verschließbare Plastikschüsseln erforderlich. Als Zutaten benötigen Sie Zucker, Schokolade, Milch und Schlagsahne. Für die Zubereitung ist die Hilfe eines Erwachsenen nötig. Außerdem wird ein Kühlschrank mit ausreichend großem Eisfach gebraucht.

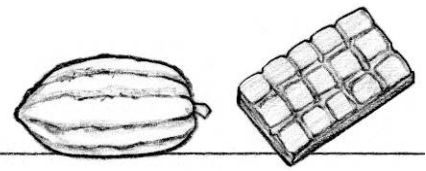
Station 17 – Ist zu viel Schokolade ungesund?

Dass der Verzehr von Schokolade die Nerven mancher Menschen beruhigt und die Stimmung verbessern kann, ist allgemein bekannt, jedoch nicht wirklich medizinisch nachweisbar. Zu empfehlen ist Schokolade nur in geringen Mengen und zu diesem Schluss sollten idealerweise auch die Schüler kommen, wenn sie sich selber die Frage stellen, ob Schokolade gesund ist.

Station 18 – Wie oft esse ich eigentlich Schokolade?

An dieser Station sollen sich die Schüler am Beispiel von Schokolade ihrer Ernährungsgewohnheiten bewusst werden und diese auch untereinander vergleichen. Der Fragebogen dient als erster Denkanstoß und Diskussionsgrundlage.

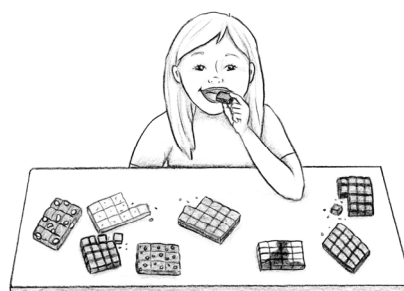
Wir wünschen Ihnen viel Freude und Erfolg beim Einsatz der Lernwerkstatt!



Laufzettel

Name: _____

Station	erledigt	Unterschrift
Station 1: Wo gibt es Regenwälder?		
Station 2: Welche Klimazonen gibt es?		
Station 3: Was wächst im Regenwald?		
Station 4: Der Kakaobaum und seine Frucht		
Station 5: Der Kakao und seine Geschichte		
Station 6: Das Getränk der Götter		
Station 7: Kakao als Zahlungsmittel		
Station 8: Von der Ernte bis zum Transport der Bohnen		
Station 9: Leben auf der Kakaopflanzung		
Station 10: Was ist Fairer Handel?		
Station 11: Die Verarbeitung der Kakaobohnen		
Station 12: Welche Schokoladensorten gibt es?		
Station 13: Der große Schokoladentest		
Station 14: Wir machen „Kuhschokolade“		
Station 15: Schokolade als Medizin?		
Station 16: Schokoeis selber machen!		
Station 17: Ist zu viel Schokolade ungesund?		
Station 18: Wie oft esse ich eigentlich Schokolade?		





Station 1 – Wo gibt es Regenwälder?

So geht es:

1. Lies den Text gründlich durch.
2. Ergänze den Lückentext.
3. Überlege, in welchen Ländern es Regenwälder gibt. Schau in einem Atlas nach und markiere die Regenwaldgebiete auf der Weltkarte.



Station 2 – Welche Klimazonen gibt es?

So geht es:

1. Lies den Text gründlich durch. Betrachte auch die farbige Klimakarte.
2. Welche Klimazone passt zu welcher Beschreibung? Verbinde die Namen der Klimazonen und die richtigen Beschreibungstexte mit Pfeilen.
3. Überlege, in welcher Klimazone sich Deutschland befindet.

SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Woher kommt Kakao und wie macht man Schokolade?

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

