Informationen für Lehrpersonen

Arbeitsauftrag	Die SuS ordnen die Arbeitsvorgänge der Schokoladenherstellung, indem sie dazugehörenden Bilder ausschneiden und ans richtige Ort kleben.
Ziel	• SuS wissen in groben Zügen, wie man Schokolade herstellt und welche Zutaten es in einer Tafelschokolade hat.
Material	• Arbeitsblätter • Musterlösung • Leim/Schere
Sozialform	EA oder PA
Zeit	45’

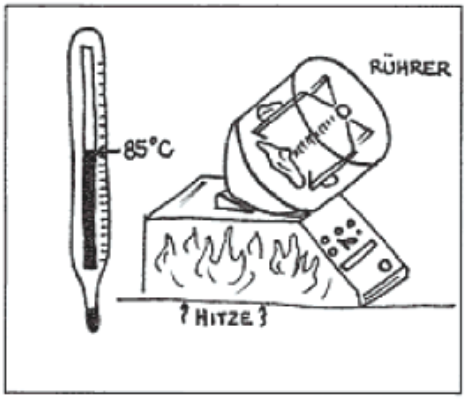
Zusätzliche Informationen:

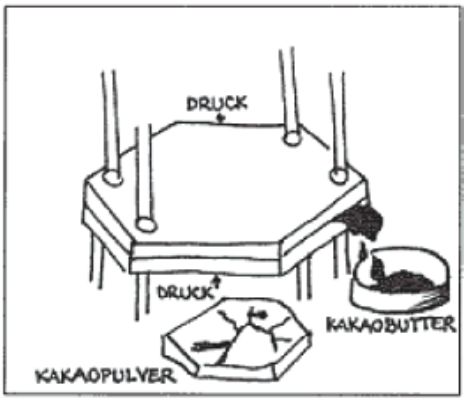
Hier könnte der Ausflug in das Lindt Home of Chocolate eingeplant werden.
Dort wird die Schokoladenherstellung anschaulich und verständlich gezeigt und kann durch die SuS hautnah erfahren werden.

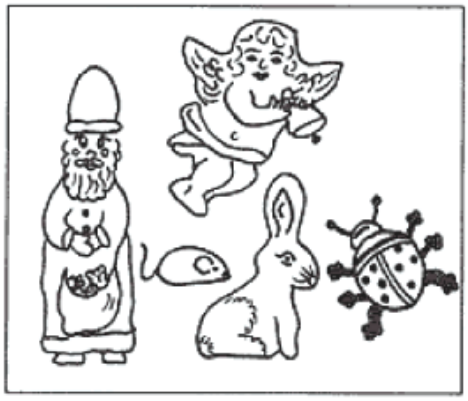
Weitere Informationen finden Sie unter https://www.kiknet-lindthomeofchocolate.org/ .

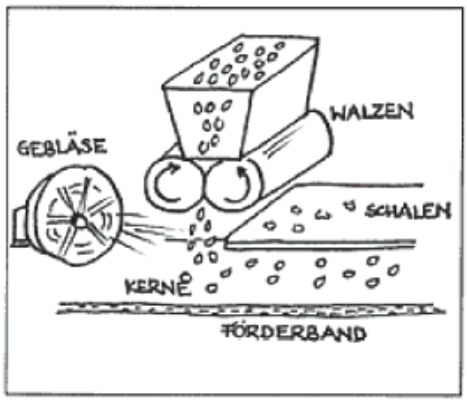
Schokoladenherstellung

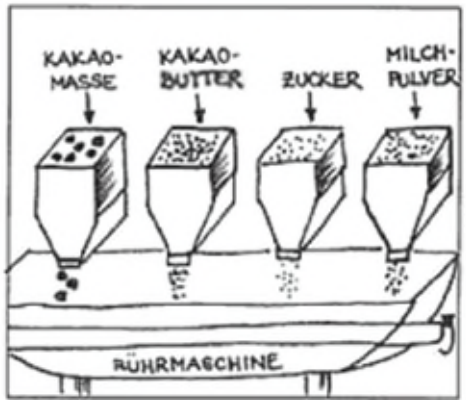
Schneide die Bilder aus und klebe sie neben dem richtigen Text ein. Wenn du fertig bist, kannst du die Bilder ausmalen.

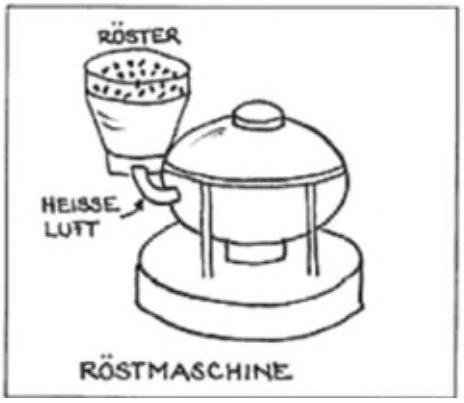










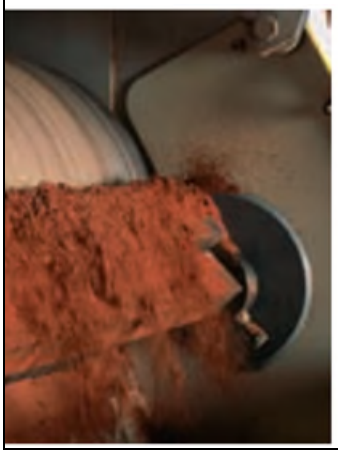


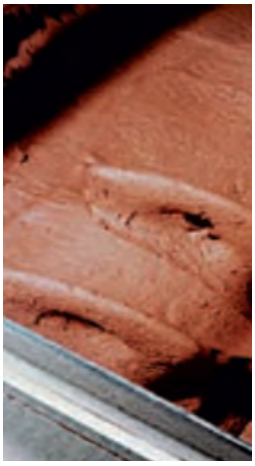
1. Kakaobohnen rösten

Die Kakaobohnen werden sortiert und anschliessend gereinigt. Danach werden die getrockneten Kakaobohnen bei 120 bis 145 Grad Celsius zwischen 20 und 60 Minuten geröstet. Das Rösten ist wichtig und gibt das bestimmte Aroma. Eine geröstete Kakaobohne entfaltet mehr als 400 Aromastoffe.

2. Kakaobohnen schälen und brechen

Die gerösteten Bohnen kommen schliesslich in die Anlage, wo sie zermahlen werden. Dort müssen sie geschält werden. Das geschieht in grossen Walzen, du siehst sie auf dem Bild, welche die Bohnen in kleine Stückchen zerbrechen. Weil die Schalen leichter sind als die Bohnen, werden sie mit Hilfe eines Blasrohres weggeblasen. Die Kakaonibs (kleine Bruchstücke) fallen hinunter und werden auf einem Förderband weiter transportiert.

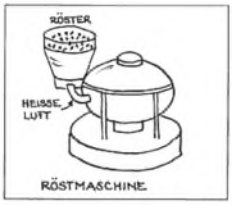


3. Kakao wird gepresst Die Kakaonibs werden in einer Mühle fein gemahlen. Durch Reibung entsteht Wärme (reibe die Hände und du merkst es), und so wird das Fett, die Kakaobutter, flüssig. Es entsteht ein intensiv duftender Kakaobrei, welcher eine leuchtend braune Farbe aufweist. Die Entdecker des Kakaos zerrieben die Bohnen zwischen zwei Steinen. Heute geschieht das in modernen Pressen. 	
4. / 5. Mischen der Zutaten / Rühren / Entstehung flüssiger Schokolade In der Rührmaschine wird die Schokolade hergestellt. Je nach Rezept werden der Kakaomasse Kakaobutter, Zucker, Milchpulver, Gewürze, Nüsse oder andere Aromen zugefügt. Daraus entsteht eine feste, knetbare Mischung, die aber zu bitter ist und nicht gut schmeckt, da sich die einzelnen Bestandteile geschmacklich noch nicht miteinander verbunden haben. 	

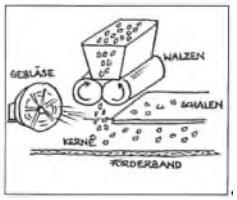
Beim Conchieren wird die Schokolade in der sogenannten Conche hin und her bewegt und auf bis ca. 80 Grad Celsius erwärmt. Durch das stundenlange Erwärmen und Conchieren entsteht eine zarte, flüssige Masse, welche der Schokolade ihren perfekten Geschmackt gibt, welchen wir alle kennen. Quelle: https://www.chocosuisse.ch 	
6. Schokoladenformen giessen Damit die Schokolade gegossen werden kann, muss sie zuerst auf ungefähr 28 Grad abgekühlt werden. Dann kann die Schokolade in die gewünschten Formen gegossen werden. Die hohlen Formen werden in eine Hälfte gegossen, dann geschlossen und so lange gedreht, bis sich die. Schokolade an den Wänden verteilt und abkühlt. Mhhh, fertig ist die Schokolade!	

Lösung

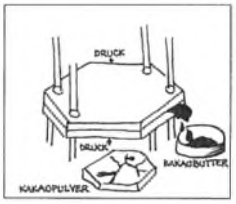
1



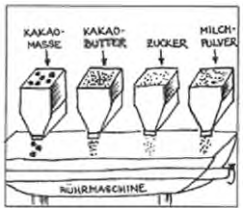
2



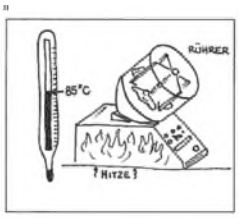
3



4



5



6