Informationen für Lehrpersonen

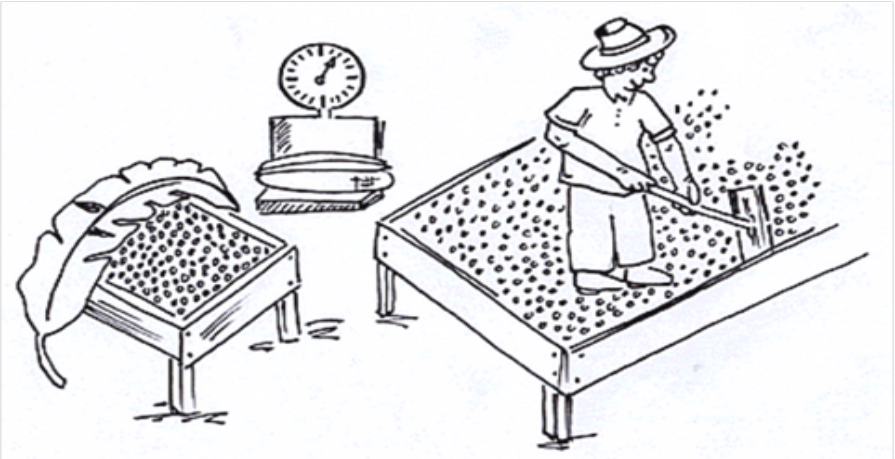
Arbeitsauftrag	Die SuS lesen den Text, schneiden Bilder vom Bildblatt aus, kleben die Bilder am richtigen Ort ein und lösen einen Lückentext.
Ziel	Die SuS wissen, wie der Kakao vom Baum zu uns in die Schokoladenfabrik gelangt. Sie lernen Transportwege- und Möglichkeiten (Schiff, Lastwagen, Zug) kennen.
Material	• Arbeitsblätter • Lösung • Leim/Schere
Sozialform	EA
Zeit	20’

Zusätzliche Informationen:

Auf einer grossen Weltkarte können die Transportwege eingezeichnet werden

Wie kommt die Schokolade zu uns?

Male die Bilder an, schneide sie aus und klebe sie an der richtigen Stelle ein.
Löse anschliessend den Lückentext.



Die Ernte

1. Im Mai/Juni und vom September bis Dezember schlagen die Männer die reifen, gelb-rötlichen Kakaofrüchte von den Bäumen.
2. Die Früchte werden eingesammelt, in Körbe gelegt und nach Hause getragen.
3. Dort werden die Früchte mit einem grossen Messer gespalten.
4. Die weisslich-violetten Samen werden herausgenommen.

Bild

Die Lagerung

1. Die Samen werden mit der einfachen Haufenmethode fermentiert: Die Samen werden samt Fruchtfleisch auf Bananenblätter gelegt und zugedeckt. Durch die Fermentation (einfach gesagt Gärung) sterben die Samen ab, sind nicht mehr keimfähig, werden braun und bekommen ihren richtigen Geschmack. Das dauert ungefähr sechs Tage. Jetzt sprechen wir von Kakaobohnen.
2. Auf Holzgestellen lässt man die Bohnen an der Sonne, bis sie trocken sind und nur noch halb so schwer wie zuvor, als sie noch nass waren. Dieser Prozess dauert rund 6 Tage.
3. Viele Arbeiter müssen mit einem Rechen die Bohnen immer wieder drehen. Wenn es regnet, schiebt man das Gestell unter ein Dach.
4. Dann werden sie in grosse Leinensäcke gepackt, gewogen und bereit gemacht für die weite Reise nach Europa oder Nordamerika.

Bild

Der Transport

⇨ Setzte die Wörter am richtigen Ort ein:

Zug / Schokoladenfabrik / Schiff / Schweiz / Meer /Lastwagen

Nachdem der Kakao auf den Feldern in Afrika, Südamerika oder in Asien gepflückt und verpackt worden ist, …

fährt er mit dem _____ über das _____ bis in ein europäisches Land.

Dort wird der Kakao ausgeladen und auf den_____ getan. Er wird bis in die _____ gefahren.

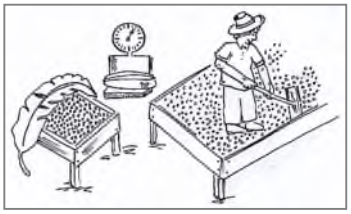
Am Bahnhof wird der Kakao auf den _____ umgeladen, welcher dann zu den _____ fährt.

Musterlösung

Die Ernte

1. Im Mai/Juni und vom September bis Dezember schlagen die Männer die reifen, gelb-rötlichen Kakaofrüchte von den Bäumen.
2. Die Früchte werden eingesammelt, in Körbe gelegt und nach Hause getragen.
3. Dort werden die Früchte mit einem grossen Messer gespalten.
4. Die weisslich-violetten Samen werden herausgenommen.

Die Lagerung



1. Die Samen werden mit der einfachen Haufenmethode fermentiert: Die Samen werden samt Fruchtfleisch auf Bananenblätter gelegt und zugedeckt. Durch die Fermentation (einfach gesagt Gärung) sterben die Samen ab, sind nicht mehr keimfähig, werden braun und bekommen ihren richtigen Geschmack. Das dauert ungefähr sechs Tage. Jetzt sprechen wir von Kakaobohnen.
2. Auf Holzgestellen lässt man die Bohnen an der Sonne, bis sie trocken sind und nur noch halb so schwer wie zuvor, als sie noch nass waren. Dieser Prozess dauert rund 6 Tage.
3. Viele Arbeiter müssen mit einem Rechen die Bohnen immer wieder drehen. Wenn es regnet, schiebt man das Gestell unter ein Dach.
4. Dann werden sie in grosse Leinensäcke gepackt, gewogen und bereit gemacht für die weite Reise nach Europa oder Nordamerika.

Der Transport

Nachdem der Kakao auf den Feldern in Afrika, Südamerika oder in Asien gepflückt und verpackt worden ist, ...

fährt er mit dem **Schiff** über das **Meer** bis in ein europäisches Land. Dort wird der Kakao ausgeladen und auf den **Zug** getan. Er wird bis in die **Schweiz** gefahren.
Am Bahnhof wird der Kakao auf den **Lastwagen** umgeladen, welcher dann zu den **Schokoladefabriken** fährt.