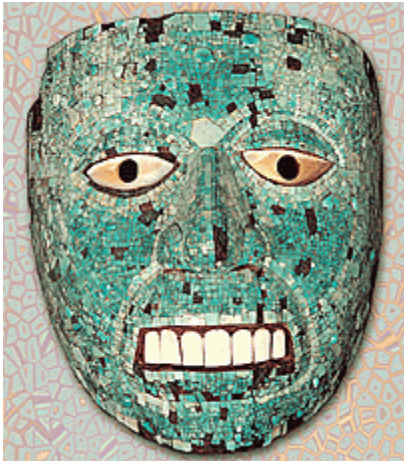


Geschichte der Schokolade

Kakao - ein wahres Göttergeschenk

Es gilt als sicher, dass Kakao bereits ein Jahrtausend vor der Entdeckung Amerikas durch die Europäer den Eingeborenen als Nahrungs- und Genussmittel bekannt war.



Als Geschenk von "Quetzalcoatl" - dem gefiederten Gott des Windes - angesehen, waren Kakaobohnen bei den Tolteken hochgeschätzt.

Die Maske aus Türkismosaik stellt Quetzalcoatl dar, den Gott des Windes und des Mondes (um 1520).

Er soll den Tolteken durch fleißige Ameisen die Samenkerne des Kakaobaumes geschickt und ihnen die Zubereitung des Göttertrankes "Xocoatl" beigebracht haben. (British Museum, London)

Die Azteken übernahmen die Kakao-Kultur und benutzten die Samenkerne der Kakaofrucht sogar als Zahlungsmittel.

Der Spanier Hernando Cortez brachte nach der Eroberung des Aztekenreiches bei seiner Rückkehr nach Europa den ersten Kakao mit.



Die ungesüßten Kakaozubereitungen der Azteken schmeckten den Europäern jedoch nicht. Der aztekische Namen "xocoatl" bedeutete: xococ (= sauer, herb, würzig) und atl (= Wasser).

Erst nach Zugabe von Honig oder Rohrzucker begann der Siegeszug der Kakaoerzeugnisse in alle Welt. Und aus dem aztekischen xocoatl wurde mit der Zeit Schokolade.



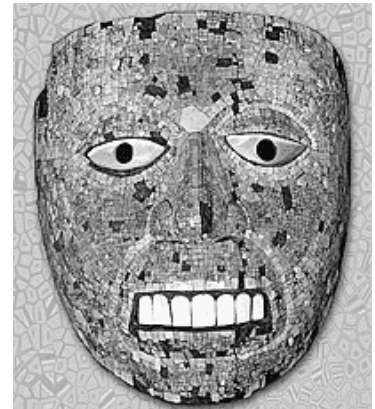
Bildquelle: infozentrum-schoko.de

Geschichte der Schokolade

Kakao - ein wahres Göttergeschenk

Es gilt als sicher, dass Kakao bereits vor der Entdeckung Amerikas bei den Eingeborenen

.....
bekannt war.



Als Geschenk von "Quetzalcoatl" - dem gefiederten Gott des Windes - angesehen, waren Kakaobohnen bei den Tolteken hochgeschätzt.

Die übernahmen die Kakao-Kultur und benutzten die Samenkerne der Kakaofrucht sogar als

.....



Der Spanier

brachte bei seiner Rückkehr nach Europa mit.

Die ungesüßten Kakaozubereitungen der Azteken schmeckten den Europäern jedoch nicht. Der aztekischen Namen "....."

bedeutete:

Erst nach

begann der Siegeszug der Kakaoerzeugnisse in alle Welt.

Und aus dem aztekischen xocoatl wurde mit der Zeit

.....



Auf der Kakaopflanze

Bildquelle: infozentrum-schoko.de



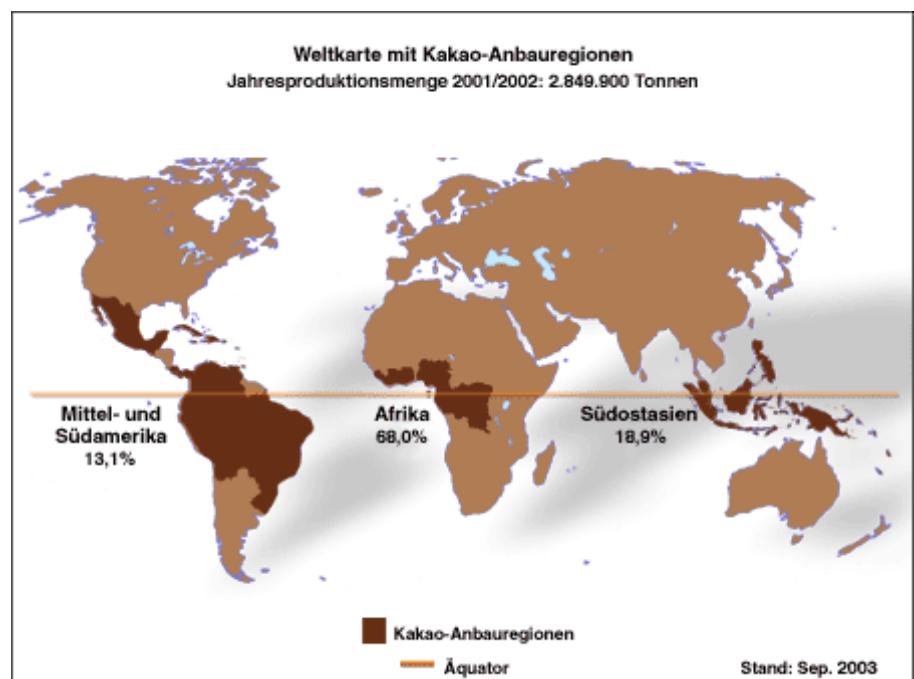
Der Kakaobaum - Theobroma cacao

Nicht nur im Scharaffenland, sondern auch in Wirklichkeit wächst die Schokolade auf den Bäumen. Der Kakaobaum wird auch „Götterspeise“ genannt (theos = der Gott, bromo = die Speise).



Anbaugebiete des Kakaobaumes

Der Kakaobaum wächst nur in sehr warmen, feuchten Gebieten, meist im tropischen Regenwald entlang des Äquators.



Der Kakaobaum

Anbau:

Kakao wird auf Plantagen angebaut. Dafür werden jedes Jahr große Regenwaldgebiete abgeholzt.



Der Baum

Der Baum ist lang und schlank, er wird bis zu **15 m hoch** und nur etwa **20 cm dick**.

Die Blüten

Der Baum blüht **das ganze Jahr**.

Die kleinen, zarten, weißen

Blüten sitzen **direkt am Stamm**. Sie öffnen sich nur für wenige Stunden.



Die Kakaofrucht

Die Frucht hat die Form einer **Schote** (gehört zu den Beeren). Sie wird **etwa 20 cm lang**, hat eine harte, **gelb oder rote Schale** und wiegt etwa **20-50 dag**.



Im Inneren befinden sich **25-30 violette, etwa 1 cm große Bohnen**. Sie sind von einem **hellen, weichen Fruchtfleisch (= PULPA)** umgeben.



Auf der Kakaopflanzung



Der Kakaobaum -

Der Kakaobaum wird auch
genannt
(theos =, broma =

Der Baum wird bis zu hoch und nur
etwa dick. Die Blüten blühen und
sitzen Die Frucht hat die
..... Sie wird etwa, hat
eine harte, oder Schale und wiegt etwa

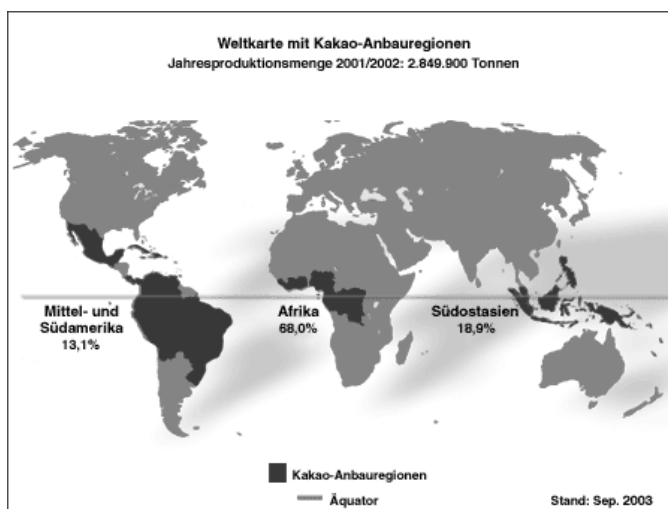
Im Inneren befinden sich
Sie sind von (= PULPA)
umgeben.

Der Kakaobaum wächst nur in sehr
meist im

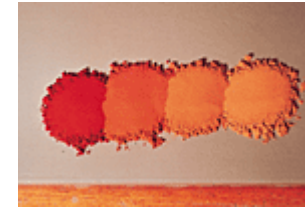
Kakao wird auf Plantagen angebaut.
Dafür werden jedes Jahr große
Regenwaldgebiete abgeholzt.



Bemale die Anbauggebiete braun.

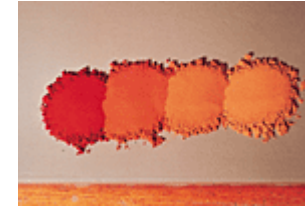


Die Kakaoernte



- 1. Bei der Kakaoernte werden die reifen **Früchte** - wie schon vor 500 Jahren - von Hand mit **scharfen Messern** abgeschlagen.
- 2. An den Sammelplätzen öffnen die **Erntearbeiter** die Früchte mit einem **geschickten Schlag** ihrer **Buschmesser**.

Die Kakaoernte



- 3. Sie lösen die von einer **weißlichen Masse** - der **Pulpa** - umgebenen Samen aus der Schale.



- 4. Um aus den noch unansehnlichen Samenkernen hochwertigen **Rohkakao** entstehen zu lassen, werden sie einem **Gärprozess** unterzogen.

Die Kakaoernte



- 5. Dazu füllt man die Samen mit dem Fruchtfleisch **in Kästen** oder häuft sie auf und **deckt sie mit Palmblättern ab**.
- 6. Nach kurzer Zeit setzt ein **Gärprozess ein - die Fermentation**. die Kerne färben sich **dunkel**, das typische **Kakaoaroma** entsteht.

Die Kakaoernte



- 7. Anschließend müssen die Bohnen mehrere Tage **in der Tropensonne getrocknet** werden.



- 8. Zuletzt werden die Kakaobohnen in **Jutesäcke** verpackt und mit dem **Schiff** auf ihre **Reise** in die **Verarbeitungsländer** geschickt.

Schokolade und Kakao entsteht

Bildquelle: infozentrum-schoko.de



1. Die Rohstoffe

Die Hauptzutaten, welche für die Schokoladenherstellung verwendet werden, sind Kakao, Kakaobutter und Zucker. Je nach Rezept werden noch Milch, Rahm, Nüsse, Mandeln, und vieles mehr hinzugefügt.

Aber bis zur fertigen Tafel Schokolade ist es ein langer Weg.



2. Rösten, Brechen und Mahlen

Damit sich die Aromen entfalten können, werden die Kakaobohnen zuerst geröstet und danach in mittelgroße Stücke gebrochen, um sie von ihrer Schale zu trennen.

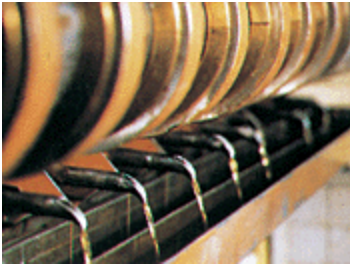
Als nächstes werden die Kakaobohnen in Kakaomühlen gemahlen.



Es entsteht eine Art flüssige Masse,

„Kakaoliqueur“ genannt. Diese Kakaomasse kann nun mit anderen Zutaten, je nach Rezept, gemischt werden.

3. Herstellung von Kakaopulver und Kakaobutter



Kakaopresse

Die flüssige Kakaomasse wird in Pressen gefüllt, wo dann unter hohem Druck die Kakaobutter abgepresst wird. Sie fließt klar und golden wie



Kakaobutter

Sonnenblumenöl aus der Kakaopresse.

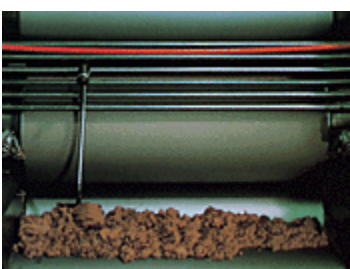
Die zurückbleibenden stark oder schwach entölt "Kakao-Presskuchen" werden zerkleinert und zum wohlbekanntem Kakaopulver zermahlen.



Kakao - Presskuchen

4. Kneten und Walzen

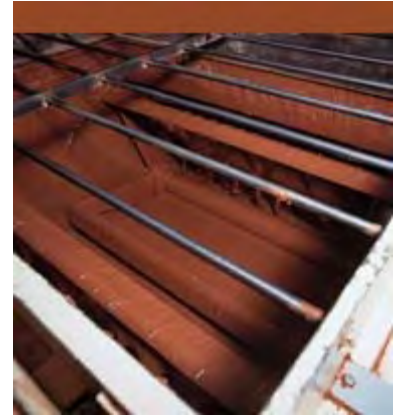
Für Schokolade wird der Kakaomasse Milch, Zucker, zusätzlicher Kakaobutter oder Sahne beigemischt - je nachdem, ob eine Zartbitter-Schokolade oder eine Vollmilch-Schokolade entstehen soll.



Um die endgültige Feinheit zu erlangen wird die knetfähige Masse zwischen mehreren Stahlwalzen hauchdünn zerrieben.

5. Conchieren und Temperieren

Damit eine **zarte flüssige Masse** entsteht, wird die gewalzte Schokoladenmasse **conchiert** (vom spanischen „concha“ = Schale). Das Conchieren oder Kneten der Masse in riesigen Maschinen (bis zu sechs Tonnen) kann, je nach Rezept, 72 Stunden dauern.



Anschließend wird die Masse noch **auf etwa 30° C temperiert**, damit die Schokolade eine **schöne Oberfläche** erhält, **cremig** und **homogen** wird und **lange haltbar** bleibt.

6. Formen und Verpackung

Zum Schluss der Produktion wird die temperierte Schokoladenmasse in **verschiedene Formen gegossen** und es entstehen Riegel, Pralinés und viele andere Schokoladengenüsse.



Die Verpackung ist der **letzte Schritt** in der Schokoladenproduktion. Die in Faltpapier eingewickelten Schokoladen werden anschließend von Robotern in Schachteln verpackt.

Schokolade und Kakao entsteht



1. Die Rohstoffe

Die Hauptzutaten sind

Je nach Rezept werden noch
..... hinzugefügt.

2. Rösten, Brechen und Mahlen

Damit sich die Aromen entfalten können, werden die Kakaobohnen zuerst
..... und danach in mittelgroße,
um sie

Als nächstes werden die Kakaobohnen

Es entsteht eine Art,
genannt.

3. Herstellung von Kakaopulver und Kakaobutter

Die flüssige Kakaomasse wird in gefüllt, wo dann unter hohem
Druck die abgepresst wird. Sie fließt klar und golden wie
Sonnenblumenöl aus der

Die zurückbleibenden stark oder schwach entölt
werden zerkleinert und zum wohlbekanntem

4. Kneten und Walzen

Für Schokolade wird der Kakaomasse
beigemischt - je nachdem, ob eine Zartbitter-Schokolade oder eine Vollmilch-Schokolade entstehen soll.

Um die endgültige Feinheit zu erlangen wird die knetfähige Masse zwischen mehreren hauchdünn

5. Conchieren und Temperieren

Damit eine entsteht, wird die gewalzte Schokoladenmasse = Kneten

Anschließend wird die Masse noch
damit die Schokolade eine erhält,
und homogen wird und bleibt.

6. Formen und Verpackung

Zum Schluss der Produktion wird die temperierte Schokoladenmasse in
..... und es entstehen Riegel, Pralinés und viele andere Schokoladengenüsse.

..... ist der in der Schokoladenproduktion. Die in Faltpapier eingewickelten Schokoladen werden anschließend von Robotern

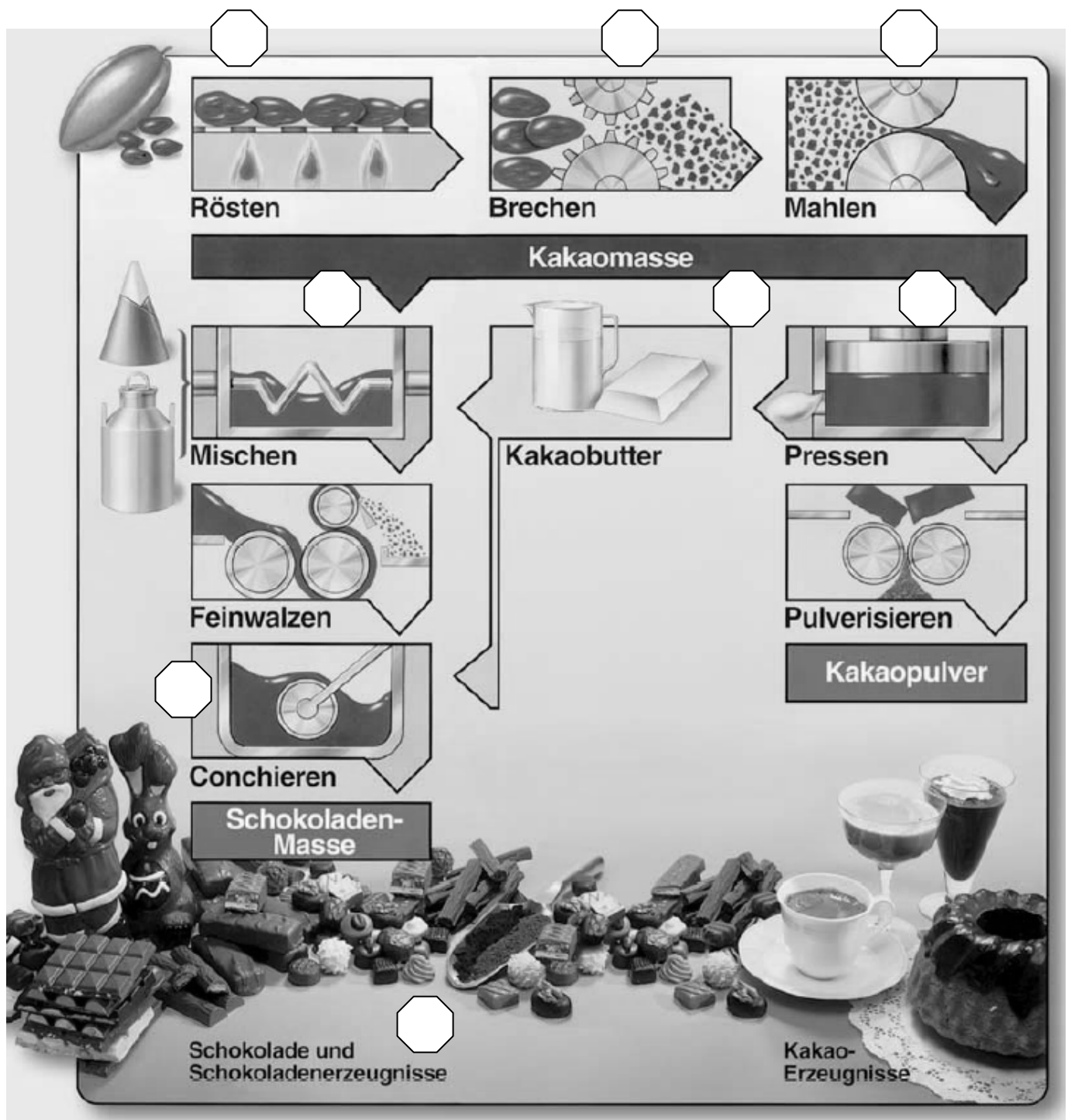
in Schachteln verpackt.



Schokolade entsteht - Kakao entsteht

Nummeriere die einzelnen Arbeitsschritte mit Hilfe der Karteikarten und deinem Arbeitsheft.

Die Kakaobohnen kommen in Säcken in die Fabrik und werden weiterverarbeitet:



Ist Schokolade gesund?

Inhaltstoffe:

Schokolade schmeckt nicht nur gut, sie ist auch sehr nahrhaft und enthält sehr viel Energie.

In einer 100 g Tafel Schokolade sind ca. 500 Kalorien, 40 g Fett, 50 g Zucker, 9 g Eiweiß und 1 g sonstige Bestandteile enthalten.



Sind wir besonders müde, gibt uns Schokolade also schnell wieder Kraft. Zuviel Schokolade führt aber leider schnell zu **Übergewicht** und der viele Zucker ist **schlecht für die Zähne**. Aber wenn du dich gesund und abwechslungsreich ernährst, ausreichend Sport betreibst und dir nach dem Essen die Zähne putzt, kann Schokolade sicher **nicht** schaden.

Schokolade macht glücklich?

Schokotiger wissen das natürlich längst, jedes Stück Schokolade auf der Zunge macht sie glücklich und zufrieden.

Aber auch Wissenschaftler haben entdeckt, dass sich in der Schokolade mehr als 300 verschiedene Inhaltsstoffe befinden sollen. Darunter sind auch sogenannte

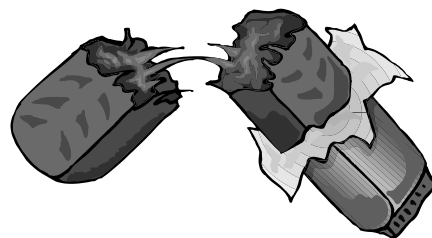
„Endorphine“ = Glückshormone, die uns glücklich und zufrieden machen. Darum ist auch Schokolade ein beliebtes „Trösterchen“, wenn wir traurig sind.



Ist Schokolade gesund?

Schokolade schmeckt nicht nur gut, sie ist auch

.....



In einer 100 g Tafel Schokolade sind:

.....
.....

Zuviel Schokolade ist ungesund. Warum?

.....
.....



Darfst du trotzdem Schokolade essen? Was musst du tun?

.....
.....

Schokolade macht glücklich?

Wir essen besonders gerne Schokolade, wenn wir traurig sind.
Was enthält Schokolade, das uns so gut tröstet?

.....
.....