

# Schokoladenzutaten

Info für Lehrpersonen



<b>Arbeitsauftrag</b>	Die SuS schauen die Schokolade genau an, drehen und wenden sie und schreiben alle Informationen auf, die sie auf der Schokoladetafel entdecken können. Sie beantworten Fragen und lösen ein Kreuzworträtsel.
<b>Ziel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Die SuS achten sich vermehrt auf die Verpackungsangaben. Sie erfahren, dass wertvolle Infos dort eingeholt werden können.</li><li>• Die SuS können Zutaten von Schokolade benennen</li></ul>
<b>Material</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verschiedene Tafeln Schokolade (schwarz, weiss und braun)</li></ul>
<b>Sozialform</b>	GA, EA
<b>Zeit</b>	25'

# Schokoladenzutaten

Arbeitsunterlagen



Erarbeitet die Fragen in der Gruppe

## Woraus besteht Schokolade?

Lies auf der Verpackung die Zusammensetzung der Schokolade und schreibe die 4 wichtigsten Bestandteile auf.

### **Feinste Schweizer Milkschokolade mit ganzen gerösteten Haselnüssen**

Zutaten: Zucker, Haselnüsse (20%), Vollmilchpulver, Kakaobutter, Kakaomasse, Sojamehl, Emulgator (E322), Aroma (Vanillin). Kakao in der Schokolade: 30% mindestens.

Allergiker-Info: enthält Milch, Haselnüsse, Soja.

Kann Mandeln enthalten.

Kühl, trocken und geruchsfrei lagern.

**Schweizer Fabrikat**

100 g enthalten:

- 2380 KJ (570 kcal)
- 9,3g Eiweiss
- 49.6g Kohlenhydrate
- 38.6g Fett

Die Schokolade besteht hauptsächlich aus folgenden Bestandteilen:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

# Schokoladenzutaten

Arbeitsunterlagen



.....

Schreibe auf, was du alles noch von der Rückseite der Verpackung ablesen kannst:

---

---

---

Was denkt ihr, wieso sind diese Infos wichtig?

---

---

Tauscht nun untereinander die Schokoladetäfelchen aus und probiert von jeder Schokolade eines. Konzentriert euch auf die Geschmacksunterschiede.

Versuche zu beschreiben, wie schmeckt die...

Schwarze Schokolade: \_\_\_\_\_

Braune Schokolade: \_\_\_\_\_

Weisse Schokolade: \_\_\_\_\_

## Die Zusammensetzung der verschiedenen Schokoladesorten

Dunkle, schwarze Schokolade:	Kakaomasse + Kakaobutter + Zucker
Braune, Milkschokolade:	Kakaomasse + Kakaobutter + Zucker + Milchpulver (oder flüssige Kondensmilch)
Weisse Schokolade:	Kakaobutter + Zucker + Milch

# Schokoladenzutaten

Arbeitsunterlagen



Löse das Kreuzworträtsel

K	A	K	A	O	B	O	H	N	E
I	F	G	J	P	K	U	F	A	Z
R	O	I	M	A	N	D	E	L	U
S	R	P	I	H	G	Z	X	S	C
C	A	L	L	V	A	Y	T	U	K
H	N	U	C	N	Ü	S	S	E	E
E	G	R	H	B	K	I	S	E	R
W	E	I	N	B	E	E	R	E	N

Suchwörter

WEINBEEREN  
ORANGE

MANDEL  
KIRSCHEN

KAKAOBOHNE  
MILCH

ZUCKER

NÜSSE

# Schokoladenzutaten

Lösung



## Anregung, wie die Aufgabe gelöst werden könnte

Die Schokolade besteht hauptsächlich aus folgenden Bestandteilen:

1. Zucker
2. Milch
3. Kakao
4. Haselnüsse

Schreibe auf, was du alles noch von der Rückseite der Verpackung ablesen kannst:

Neben den Zutaten, gibt es auch noch einen Hinweis für Allergiker. Weiter kann man das Produktionsland sowie die Lagerbedingungen ablesen. Zudem findet man Informationen zu den Kalorien und die jeweiligen Anteile von Eiweiss, Kohlenhydrate und Fett pro 100g Schokolade.

Was denkt ihr, wieso sind diese Infos wichtig?

Die Information, dass es z. B. Nüsse in der Schokolade hat, ist wichtig für Allergiker. Diese müssen ganz genaue Angaben haben, ob sie dieses Produkt essen dürfen oder nicht.

Der Hinweis, dass die Schokolade kühl gelagert werden soll, hat mit der Geschmacksentfaltung zu tun. Das Produktionsland kann hilfreich sein, wenn man Schokolade aus der Nähe kaufen will. Allerdings sagt das Herstellungsland noch nichts aus, woher die einzelnen Produkte stammen z .B. die Kakaobohnen. Die Angaben über Eiweiss, Kohlenhydrate und Fett geben an, wie gesund ein Produkt ist. Schokolade hat ein relativ hoher Anteil Fett und sollte damit nicht in Übermassen verzehrt werden.

Lösung Kreuzworträtsel:

<b>K</b>	<b>A</b>	<b>K</b>	<b>A</b>	<b>O</b>	<b>B</b>	<b>O</b>	<b>H</b>	<b>N</b>	<b>E</b>
<b>I</b>	<b>F</b>	<b>G</b>	<b>J</b>	<b>P</b>	<b>K</b>	<b>U</b>	<b>F</b>	<b>A</b>	<b>Z</b>
<b>R</b>	<b>O</b>	<b>I</b>	<b>M</b>	<b>A</b>	<b>N</b>	<b>D</b>	<b>E</b>	<b>L</b>	<b>U</b>
<b>S</b>	<b>R</b>	<b>P</b>	<b>I</b>	<b>H</b>	<b>G</b>	<b>Z</b>	<b>X</b>	<b>S</b>	<b>C</b>
<b>C</b>	<b>A</b>	<b>L</b>	<b>L</b>	<b>V</b>	<b>A</b>	<b>Y</b>	<b>T</b>	<b>U</b>	<b>K</b>
<b>H</b>	<b>N</b>	<b>U</b>	<b>C</b>	<b>N</b>	<b>Ü</b>	<b>S</b>	<b>S</b>	<b>E</b>	<b>E</b>
<b>E</b>	<b>G</b>	<b>R</b>	<b>H</b>	<b>B</b>	<b>K</b>	<b>I</b>	<b>S</b>	<b>E</b>	<b>R</b>
<b>W</b>	<b>E</b>	<b>I</b>	<b>N</b>	<b>B</b>	<b>E</b>	<b>E</b>	<b>R</b>	<b>E</b>	<b>N</b>