



Informationen für Lehrpersonen

Arbeitsauftrag	Die SuS nehmen eine Verpackung auseinander und ordnen sie in Alu/Papier und füllen das Arbeitsblatt aus!
Ziel	<ul style="list-style-type: none">• Die SuS lernen, dass Schokolade in verschiedene Materialien eingewickelt sein kann.• Die SuS wissen, wie lange man Schokolade noch essen kann.
Material	<ul style="list-style-type: none">• Arbeitsblätter• Musterlösung• Schokoladentafel und andere Materialien, in welche Backzutaten eingepackt sind.• Papierteile und Alufolie
Sozialform	Plenum/GA
Zeit	10'



Aufgabe



Lies den Text und versuche, die Lücke zu füllen!

Haltbarkeit der Schokolade

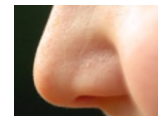
Schokolade kann man sehr lange aufbewahren

_____ **Schokolade** kann man bis 2 Jahre aufbewahren!

_____ **Schokolade** und solche mit Zusätzen darin sollte man nach einem Jahr gegessen haben.

Man sollte die Schokolade gut geschützt aufbewahren:

Schützen vor:



Eigentlich sollte Schokolade nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden, sonst verändert sich ihr Geschmack.

Verpackung der Schokolade

Die Schokolade sollte nur dann geöffnet werden, wenn man sie wirklich essen möchte. Damit die Schokolade lange haltbar bleibt, wird sie sehr gut verpackt. Öffne eine Tafel Schokolade und achte darauf, wie sie eingepackt ist:

Haltbarkeit und Verpackung

Arbeitsunterlagen



Auch heute noch wird Schokolade oft in Aluminium eingepackt, weil: Aluminium keine Feuchtigkeit, kein Licht durchlässt und ein bisschen vor Wärme schützt. Weil es ein leichtes und gesundheitlich unschädliches Material ist.

Achtung: Aluminium darf nicht in den normalen Abfall geworfen werden! Trenne die Aluminiumverpackung und entsorge sie im Spezial-Abfall mit diesem Zeichen:





Musterlösung

Haltbarkeit der Schokolade

Schokolade kann man sehr lange aufbewahren

Schwarze Schokolade kann man bis 2 Jahre aufbewahren!

Milchschokolade und solche mit Zusätzen darin sollte man nach einem Jahr gegessen haben.

Allgemein kann man sagen; je höher der Kakaoanteil, desto länger ist auch die Haltbarkeitsdauer

Man sollte die Schokolade gut geschützt aufbewahren:

Schützen vor:

Feuchtigkeit

Licht

Wärme

Gerüchen

Eigentlich sollte Schokolade nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden, sonst verändert sich ihr Geschmack. Verpackung der Schokolade Die Schokolade sollte nur dann geöffnet werden, wenn man sie wirklich essen möchte. Damit die Schokolade lange haltbar bleibt, wird sie sehr gut verpackt. Öffne eine Tafel Schokolade und achte darauf, wie sie eingepackt ist:

Auch heute noch wird Schokolade oft in Aluminium eingepackt, weil: Aluminium keine Feuchtigkeit, kein Licht durchlässt und ein bisschen vor Wärme schützt. Weil es ein leichtes und gesundheitlich unschädliches Material ist. **Achtung:** Aluminium darf nicht in den normalen Abfall geworfen werden! Trenne die Aluminiumverpackung und en Sorge sie im Spezial-Abfall mit diesem Zeichen:

