

Die Herstellung einer Tafel Schokolade

Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Verarbeitung eines Rohstoffs und die Herstellung von Produkten verfolgen.
- das Unterwegs-Sein von Gütern und Personen erkunden.

Aufgabe

Verbinde die Texte mit dem richtigen Bild. Arbeite mit Bleistift.

	<p>Die trockenen Bohnen kommen mit dem Schiff und dem Zug in die Schweiz.</p>
	<p>Milch und Zucker kommt hinzu. Alles wird lange gerührt. Jetzt haben wir flüssige Milkschokolade.</p>
	<p>Je nach Schokolade kommen Mandeln und Haselnüssen, Gewürze, Früchte oder sogar Salz dazu.</p>
	<p>Die Bohnen werden herausgenommen und getrocknet.</p>
	<p>In der Kakaomühle werden die Bohnen gemahlen. Die Masse wird flüssig (Kakaobutter).</p>
	<p>Die Kakaobohne wird mit einem langen Messer abgeschnitten.</p>
	<p>Die Schokoladenprodukte werden verpackt. Mit dem Zug und Schiff werden sie in viele verschiedene Länder auf der ganzen Welt verschickt.</p>
	<p>Die flüssige Milkschokolade wird gegossen. Es entstehen Tafeln, Osterhasen oder Riegel.</p>

Die Herstellung einer Tafel Schokolade

Aufgabe

Verbinde die Texte mit dem richtigen Bild. Arbeite mit Bleistift.

	<p>Die Kakaobohne wird mit einem langen Messer abgeschnitten.</p>
	<p>Die Bohnen werden herausgenommen und getrocknet.</p>
	<p>Die trockenen Bohnen kommen mit dem Schiff und dem Zug in die Schweiz.</p>
	<p>In der Kakaomühle werden die Bohnen gemahlen. Die Masse wird flüssig (Kakaobutter).</p>
	<p>Milch und Zucker kommt hinzu. Alles wird lange gerührt. Jetzt haben wir flüssige Milkschokolade.</p>
	<p>Je nach Schokolade kommen Mandeln und Haselnüssen, Gewürze, Früchte oder sogar Salz dazu.</p>
	<p>Die flüssige Milkschokolade wird gegossen. Es entstehen Tafeln, Osterhasen oder Riegel.</p>
	<p>Die Schokoladenprodukte werden verpackt. Mit dem Zug und Schiff werden sie in viele verschiedene Länder auf der ganzen Welt verschickt.</p>