

Jetzt wird's lecker: Schweizer Schokolade

1. Ordnen Sie die Wörter aus dem Schüttelkasten den Abbildungen zu.

die Azteken ★ die Kakaobohne ★ die Schweizer Schokolade ★ die Schokoladentafel



A _____

B _____

C _____

D _____

2. Die Geschichte der Schokolade:

Lesen Sie den Text und kreuzen Sie an, welche Aussage richtig und welche falsch ist.

Kakao nutzen die Menschen in Mittelamerika schon seit über 3000 Jahren. Die Azteken kochten ab dem 4. Jahrhundert Schokolade: Sie vermischten Kakaobohnen mit Wasser und nannten das Getränk „xocoatl“, „bitteres Wasser“, denn sie taten viel scharfen Pfeffer und Chili in ihre Trinkschokolade. Spanische Seefahrer brachten die Kakaobohne im 16. Jahrhundert nach Europa. Hier mixte man statt Pfeffer und Chili Zucker in die Schokolade. Süß schmeckte sie den Europäern besser.

Schokolade war aber sehr teuer und nur reiche Leute konnten sie kaufen. Dann lernte der junge Schweizer François-Louis Cailler in Italien das Schokoladenhandwerk. Er kam in die Schweiz zurück und baute 1819 eine Schokoladenfabrik. Er produzierte die Schokolade nicht mehr in Handarbeit, sondern mit schnellen Maschinen. Die Schokolade wurde darum billiger und alle Menschen konnten sie sich leisten. François-Louis Cailler hat auch die Schokoladentafel erfunden, so wie wir sie heute kennen. Die leckere Schweizer Schokolade ist die berühmteste Schokolade der Welt. In der Schweiz wie auf der ganzen Welt macht man sie aus Kakaobohnen, Zucker und anderen Zutaten, je nach Schokoladenart zum Beispiel Vanille, Nüssen, Rosinen, Marzipan.

1. Indianer in Mittelamerika, die Azteken, haben schon vor 1500 Jahren Trinkschokolade gekocht. ja nein
2. Die Azteken haben der heißen Schokolade den Namen „xocoatl“ gegeben. Das heißt „süßes Wasser“. ja nein
3. Seefahrer brachten die Kakaobohne nach Europa. Die Schokolade war sehr teuer und nur reiche Leute konnten sie sich leisten. ja nein
4. Die Schokoladentafel hat ein Schweizer erfunden. ja nein
5. Heute ist Schweizer Schokolade berühmt, denn sie schmeckt besonders lecker: Die Schweizer machen sie aus Kakaobohnen, Mehl, Zucker und Gewürzen, zum Beispiel Vanille. ja nein

3. Ein Rezept mit Schokolade aus der Schweiz

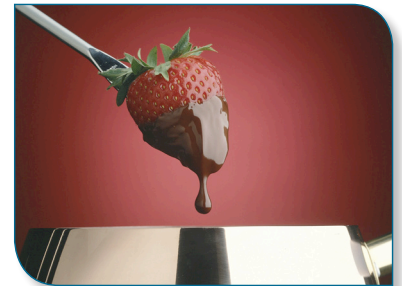
a) Lesen Sie das Rezept und betrachten Sie die Fotos. Ordnen Sie dann die Arbeitsschritte den Fotos zu.



1



2



3



4



5



6

Schweizer Schokoladen-Früchte-Fondue für 4 Personen

- A Früchte auf eine Fonduegabel spießen und in die Schokolade tauchen.
- B Schokolade im Wasserbad schmelzen und 200 ml Schlagsahne zugeben. Dabei ab und zu umrühren, bis die Schokolade flüssig und alles gut vermischt ist.
- C 200 Gramm Schweizer Zartbitter-Schokolade in Stücke brechen und in einen Topf geben.
- D 200 Gramm Früchte, z.B. Orangen, Äpfel, Bananen und Erdbeeren, in Stücke schneiden.
- E Früchte auf einem Teller schön anrichten und mit der Schokolade servieren
- F Geschmolzene Schokolade in eine Fondueschüssel gießen.

Jetzt wird's lecker: Schweizer Schokolade

3. Ein Rezept mit Schokolade aus der Schweiz

b) Bringen Sie die Arbeitsschritte jetzt in die richtige Reihenfolge und schreiben Sie.

1. *Zuerst 200 Gramm Schweizer Zartbitter-Schokolade in Stücke brechen und in einen Topf geben.*

2. *Dann*

3. *Danach*

4.

5.

6. *Zum Schluss*



Lösungen zum Arbeitsblatt „Schweizer Schokolade“

1. Ordnen Sie die Wörter aus dem Schüttelkasten den Abbildungen zu.

- A die Schweizer Schokolade
- B die Azteken
- C die Schokoladentafel
- D die Kakaobohne

2. Die Geschichte der Schokolade:

Lesen Sie den Text und kreuzen Sie an, welche Aussage richtig und welche falsch ist.

1. Indianer in Mittelamerika, die Azteken, haben schon vor 1500 Jahren Trinkschokolade gekocht.
ja nein
2. Die Azteken haben der heißen Schokolade den Namen „xocoatl“ gegeben. Das heißt „süßes Wasser“.
ja nein
3. Seefahrer brachten die Kakaobohne nach Europa. Die Schokolade war sehr teuer und nur reiche Leute konnten sie sich leisten.
ja nein
4. Die Schokoladentafel hat ein Schweizer erfunden.
ja nein
5. Heute ist Schweizer Schokolade berühmt, denn sie schmeckt besonders lecker:
Die Schweizer machen sie aus Kakaobohnen, Mehl, Zucker und Gewürzen, zum Beispiel Vanille.
ja nein

3. Ein Rezept mit Schokolade aus der Schweiz

a) Lesen Sie das Rezept und betrachten Sie die Fotos. Ordnen Sie dann die Arbeitsschritte den Fotos zu.

1 E 2 C 3 A 4 D 5 B 6 F

b) Bringen Sie die Arbeitsschritte jetzt in die richtige Reihenfolge und schreiben Sie.

1 C 2 B 3 D 4 F 5 E 6 A

1. Zuerst 200 Gramm Schweizer Zartbitter-Schokolade in Stücke brechen und in einen Topf geben.
2. Dann die Schokolade im Wasserbad schmelzen und 200 ml Schlagsahne zugeben. Dabei ab und zu umrühren, bis die Schokolade flüssig und alles gut vermischt ist.
3. Danach 200 Gramm Früchte, z.B. Orangen, Äpfel, Bananen und Erdbeeren, in Stücke schneiden.
4. Die geschmolzene Schokolade in eine Fondueschüssel gießen.
5. Die Früchte auf einem Teller schön anrichten und mit der Schokolade servieren.
6. Zum Schluss die Früchte auf eine Fonduegabel spießen und in die Schokolade tauchen.