

## Vom Kakao zur Schokolade (Teil 1)

Kakaobohnen sind die wichtigste Zutat bei der Herstellung von .....  
Die Kakaobohnen wachsen an Kakaobäumen innerhalb einer Kakaofrucht. Damit die Kakaobäume gut wachsen können, brauchen sie ein ..... Klima, mit ganz viel Wärme und Feuchtigkeit. So ein Wetter ist z.B. in ..... zu finden. Dort werden besonders viele ..... angepflanzt und somit viele Kakaobohnen produziert. Nachdem die Kakaobäume eingepflanzt worden sind, werden sie von den ..... ganz besonders gut gepflegt. Bis sie nach ca. vier bis sechs Jahren zum ersten Mal Kakaofrüchte tragen. Zuerst wachsen an den bis zu 15 Meter großen Kakaobäumen ....., die nach der Befruchtung zu Kakaofrüchten heranwachsen. Die Kakaofrüchte wachsen direkt am ..... des Baumes und können so, wenn sie reif sind, gut geerntet werden. Nachdem die Früchte per Hand vom Baum geschnitten worden sind, werden sie mit großen Messern in zwei Hälften geteilt. Im Inneren der Kakaofrüchte befinden sich dann die Kakaobohnen, die von einem weißen ....., welches ..... heißt, umgeben sind.

Die Kakaofrüchte werden dann ....., um an die Kakaobohnen zu gelangen. Im nächsten Schritt werden die Bohnen z.B. unter Bananenblättern ....., d.h. dass sich das Fruchtfleisch zersetzt und die Bohnen gären. Dieser Vorgang dauert fünf und sechs Tage. Danach werden die Kakaobohnen für knapp zwei Wochen in die Sonne zum Trocknen gelegt. Sie müssen ständig ..... werden, damit sie gut trocknen können. Nachdem sie ausreichend ..... sind, können sie in Säcke verpackt werden. Der so entstandene Rohkakao kann nun mit dem Schiff in andere Länder, wie z.B. zu uns nach Deutschland ..... werden.

**Ergänze:** ausgeschabt, Blüten, fermentiert, Fruchtfleisch, getrocknet, gewendet, Ghana, Kakaobäume, Kakaobauern und -bäuerinnen, Pulpa, Schokolade, Stamm, transportiert, tropisches

## Vom Kakao zur Schokolade (Teil 1) | Lösung

Kakaobohnen sind die wichtigste Zutat bei der Herstellung von **SCHOKOLADE**.

Die Kakaobohnen wachsen an Kakaobäumen innerhalb einer Kakaofrucht.

Damit die Kakaobäume gut wachsen können, brauchen sie ein **TROPISCHES** Klima, mit ganz viel Wärme und Feuchtigkeit. So ein Wetter ist z.B. in **Elfenbeinküste** zu finden. Dort werden besonders viele **KAKAOBÄUME** angepflanzt und somit viele Kakaobohnen produziert. Nachdem die Kakaobäume eingepflanzt worden sind, werden sie von den **KAKAOBAUERN UND -BÄUERINNEN** ganz besonders gut gepflegt. Bis sie nach ca. vier bis sechs Jahren zum ersten Mal Kakaofrüchte tragen. Zuerst wachsen an den bis zu 15 Meter großen Kakaobäumen **BLÜTEN**, die nach der Befruchtung zu Kakaofrüchten heranwachsen. Die Kakaofrüchte wachsen direkt am **STAMM** des Baumes und können so, wenn sie reif sind, gut geerntet werden. Nachdem die Früchte per Hand vom Baum geschnitten worden sind, werden sie mit großen Messern in zwei Hälften geteilt. Im Inneren der Kakaofrüchte befinden sich dann die Kakaobohnen, die von einem weißen **FRUCHTFLEISCH**, welches **PULPA** heißt, umgeben sind.

Die Kakaofrüchte werden dann **AUSGESCHABT**, um an die Kakaobohnen zu gelangen. Im nächsten Schritt werden die Bohnen z.B. unter Bananenblättern **FERMENTIERT**, d.h. dass sich das Fruchtfleisch zersetzt und die Bohnen gären. Dieser Vorgang dauert fünf und sechs Tage. Danach werden die Kakaobohnen für knapp zwei Wochen in die Sonne zum Trocknen gelegt. Sie müssen ständig **GEWENDET** werden, damit sie gut trocknen können. Nachdem sie ausreichend **GETROCKNET** sind, können sie in Säcke verpackt werden. Der so entstandene Rohkakao kann nun mit dem Schiff in andere Länder, wie z.B. zu uns nach Deutschland **TRANSPORTIERT** werden.

## Vom Kakao zur Schokolade (Teil 1) – ordne die Bilder den Texten zu

Kakaobohnen sind die wichtigste Zutat bei der Herstellung von Schokolade.



Die Kakaobohnen wachsen an Kakaobäumen innerhalb einer Kakaofrucht.



Damit die Kakaobäume gut wachsen können, brauchen sie ein tropisches Klima mit ganz viel Wärme und Feuchtigkeit. So ein Wetter ist z.B. in Ghana zu finden. Dort werden besonders viele Kakaobäume angepflanzt und somit viele Kakaobohnen produziert.

Nachdem die Kakaobäume eingepflanzt worden sind, werden sie von den Kakaobauern ganz besonders gut gepflegt, bis sie nach vier bis sechs Jahren zum ersten Mal Kakaofrüchte tragen.



Zuerst wachsen an den bis zu 15 Meter großen Kakaobäumen Blüten, die nach der Befruchtung zu Kakaofrüchten heranwachsen.



Die Kakaofrüchte wachsen direkt am Stamm des Baumes und können so, wenn sie reif sind, gut geerntet werden.



Nachdem die Früchte per Hand vom Baum geschnitten worden sind, werden sie mit großen Messern in zwei Hälften geteilt. Im Inneren der Kakaofrüchte befinden sich dann die Kakaobohnen, die von einem weißen Fruchtfleisch, welches Pulpa heißt, umgeben sind.



Die Kakaofrüchte werden dann ausgeschabt, um an die Kakaobohnen zu gelangen.



Im nächsten Schritt werden die Bohnen z.B. unter Bananenblättern fermentiert, d.h. dass sich das Fruchtfleisch zersetzt und die Bohnen gären. Dieser Vorgang dauert zwischen fünf und sechs Tagen.



Danach werden die Kakaobohnen für knapp zwei Wochen in die Sonne zum Trocknen gelegt. Sie müssen ständig gewendet werden, damit sie gut trocknen können.



Nachdem sie ausreichend getrocknet sind, können sie in Säcke verpackt werden.

Der so entstandene Rohkakao kann nun mit dem Schiff in andere Länder, wie z.B. zu uns nach Deutschland, gebracht werden.

