

Video: „Eine bittersüße Geschichte“

Alle Schüler

Dauer: 1 Std. 10 Min.

Arbeitsanleitung:

Macht euch während des Films Notizen, um die nachfolgenden Fragen zu finden!

Ergänze die richtigen Fragen zu den vorgegebenen Antworten! Falls ihr etwas nicht mehr wisst, dann bitte im Internet nachschauen! Ein nachfolgender, zugegebenermaßen etwas verwirrender Text soll euch unterstützen!

Beschreiben Sie den Kakao-Baum?	Er erreicht eine Höhe von bis zu 15m, braucht Wärme und Feuchtigkeit, aber keine direkte Sonne
Welche Früchte trägt der Kakao-Baum?	20 bis 50 gurkenähnliche Früchte
Was trägt der Kakao-Baum?	Trägt gleichzeitig Blüten und Früchte. Sie wachsen aus dem Stamm und aus den Ästen
Wo wächst Kakao?	Mittel- und Südamerika, Afrika (Elfenbeinküste, Ghana..), Südostasien
Wie werden Kakaobohnen geerntet?	Die reifen Früchte werden mit scharfen Buschmessern vom Stamm getrennt
Wo sind die Samen in der Frucht?	Im Fruchtfleisch = Pulpa liegen die Kakaobohnen = Samen
Was ist Kakaobutter?	Ist das, aus der Kakaobohne gewonnene Fett
Wie wurde das Getränk der Azteken mit Kakao genannt?	Chocolatl oder Xocolatl

Nenne 3 Kulturen welche Kakao benutzten?	Olmeken, Maya, Azteken
Wie verwendeten die Azteken Kakao-Bohnen noch?	Als Zahlungsmittel
Wie lautet der Fachwort für Kakao-Bohnen	Theobroma cacao
Was bedeutet Theobroma cacao auf Deutsch?	Speise der Götter
Wie wird die Fermentierung durchgeführt?	Die Samen werden angehäuft und mit Bananenblättern abgedeckt
Was geschieht bei der Fermentierung?	Die Gerbstoffe oxidieren, das Fruchtfleisch fließt ab, Kerne färben sich dunkel
Wie werden die Bohnen konserviert?	Die Kakaobohnen werden ausgebreitet und unter ständigem Wenden getrocknet

Was geschieht nach dem die Bohnen getrocknet sind?	Kakaobohnen in Säcke gefüllt
Wann entfalten sich die Kakaoaroma?	Zwischen 110 und 160 Grad C entfaltet sich das Kakaoaroma
Was geschieht in dem Brecher?	Zerkleinerung der Kakaobohnen
Was geschieht beim Mahlen?	Abpressen der Kakaobutter
Was geschieht nach dem Mahlen?	Der entstehende Kakaopresskuchen wird zerkleinert und vermahlen
Was steckt in einer Schokolade?	Je nach Schokoladesorte werden zur Kakaomasse Milch, Zucker usw. beigefügt

Was geschieht beim Conchieren?	Diese Kakaomasse wird stunden- oder auch tagelang gerührt
Was entsteht beim Conchieren?	Es entsteht eine glatte, gießfähige Masse

Dieser Text ist mit Absicht etwas durcheinandergeraten, er soll euch aber beim Auffinden der richtigen Fragen helfen!

Kneten, Walzen, Conchieren

Die zunächst noch trockene, pulverartige Mischung aus Kakaopulver, Kakaobutter und Zucker wird in den Conchen (Rühr- und Reibesysteme) mehrere Tage lang ununterbrochen gerührt und gerieben, gedreht, gewendet, gelüftet und temperiert.

Es entsteht eine glatte, gießfähige Masse.

Diese wird in Formen gegossen. Das fertige Produkt, z.B. eine Schokoladentafel entsteht.

Kakaoernte

Die Kakaoernte erfolgt nach wie vor von Hand.

Die reifen Früchte werden mit scharfen Buschmessern vom Stamm abgetrennt.

Brechen und Mahlen

Die Kakaobohnen werden in Mühlen und Walzwerken gebrochen und immer weiter zerkleinert.

Durch die beim Mahlen erzeugte Wärme sondert sich die Kakaobutter, also das Fett, das in der Kakaobohne enthalten ist, ab.

Die tiefbraune, zähflüssige Kakaomasse entsteht.

Jetzt trennen sich die Wege zur Schokolade und zum Kakaopulver.

Öffnen der Kakaofrüchte

An den Sammelplätzen öffnen die Arbeiter die Früchte mit einem Buschmesser. Sie lösen anschließend die von weißlichem Fruchtfleisch umgebenen Samen aus der Schale.

Mischen der Bestandteile

Je nach Schokoladensorte werden zur Kakaomasse Milch, Zucker, zusätzliche Kakaobutter oder Sahne hinzu gegeben.

Aufhäufeln der Kakaobohnen und

Abdeckung zur Fermentierung (Gärprozess)



ASSIGNMENT

Die Samen werden in Kästen aufgehäuft und mit Bananenblättern abgedeckt.

Die Gerbstoffe oxidieren, das Fruchtmus löst sich auf und fließt ab. Die Kerne färben sich dunkel, und das typische Kakaoaroma entsteht.

Rösten

Die Weiterverarbeitung des Kakaos beginnt mit dem Rösten. Bei genau eingehaltener

Temperatur zwischen 110 und 160 °C entfaltet sich das Kakaoaroma in den Kakaobohnen.

Sonnentrocknung

Die Kakaobohnen werden ausgebreitet und unter ständigem Wenden getrocknet.

Jetzt werden die Kakaobohnen in Säcke gefüllt und in die Verarbeiterländer verschifft.

Herauspressen der Kakaobutter

Die flüssige Kakaomasse wird in Presskammern gefüllt, in denen unter Druck die Kakaobutter abgepresst wird. Zurück bleibt der „Presskuchen“.

Kakaobutter schmilzt bei ca. 38 °C.

Pulverisieren

Der Presskuchen wird zerkleinert und zu Kakaopulver zermahlen.