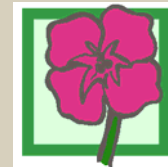


Chocolat, Chocolat

Ein Workshop rund um die Schokolade
in den Weihnachtsferien 2005 im Menzeldorf
mit Kindern zwischen 6 und 11 Jahren

Veranstaltet von: Dipl. Ing. agr. Meike Lechler und
Dipl. Cut. Barbara Lüders



Telefon: (030) 75 51 72 44 / Fax: (030) 75 51 70 72 /

Mail: info@futurum-berlin.de

In Kooperation mit:



Chocolat, Chocolat

Eine Hortgruppe aus Lichtenrade mit 12 Kindern sowie weitere 9 Kinder haben sich an zwei Tagen in den Weihnachtsferien mit dem Thema Schokolade beschäftigt.

Wir wollten wissen, woher eigentlich die Schokolade kommt und wie sie hergestellt wird.



Dazu gab es jede Menge Wissensspiele rund um die Schokolade und natürlich haben wir auch selber Schokolade in allen erdenklichen Formen hergestellt.

Kennenlernspiele in
winterlicher Atmosphäre
im Menzeldorf



Schokoladenralley

An insgesamt 12 Stationen lernen die Kinder viel über Schokolade: Wo sie herkommt, wie sie gemacht wird, wie unterschiedlich sie schmecken kann und vieles mehr...



Die Schoki-Ralley



Name Eures Schoki-Teams

Liebes Schokiteam!


Bei dieser Rallye werdet ihr ziemlich viel über Schokolade lernen: wo sie herkommt, wie sie gemacht wird, wie unterschiedlich sie schmecken kann und vieles mehr...

Bevor es aber losgehen kann noch ein paar Tipps und Spielregeln. Am besten einer eurer Gruppe liest sie laut den Anderen vor, dann geht's schneller.

1. Es geht bei der Rallye nicht um Schnelligkeit, sondern darum, wie gut Ihr die Aufgaben löst. Also nehmt Euch ruhig Zeit.
2. Es ist ganz wichtig, dass Ihr in Eurem Team gut zusammenarbeitet, jeder soll mitmachen!
3. Ihr geht von einer Station zur nächsten, das heißt Ihr bearbeitet insgesamt 12 Aufgaben. Die Gruppen von Euch, die nicht bei der ersten Station anfangen haben, gehen nach der zwölften Station zur ersten und von dort bis zu der Station, von wo die Gruppe losgelegt hat.

So, wir hoffen, dass jetzt alles klar ist!

Also los geht's und viel Spaß!!!





Ralleystation 1: Der lange Weg der Kakaobohne

Vor Euch auf dem Tisch liegen 11 Bilder und 11 Texte, die den Weg der Kakaobohnen vom Kakaobaum bis zur Verladung auf Schiffe zeigen.

Aufgabe:

Ordnet den Texten die entsprechenden Bilder zu. Für jede richtige Zuordnung bekommt Ihr einen Punkt.



Ralleystation 2: Die Herkunft der Schokoladenbestandteile



Schokoladengeschichte

Hallo, ich heiße Ngozi. Ich lebe mit meinen drei großen Brüdern, meiner kleinen Schwester und meinen Eltern auf einem kleinen Bauernhof auf einer sehr großen Insel. Diese Insel liegt im Indischen Ozean, ziemlich nah an Afrika. Wo ich wohne ist es sehr, sehr warm. Es gibt keinen Winter, keinen Frühling und keinen Herbst. Es gibt nur zwei Regenzeiten. Ich, meine Eltern, meine Freunde und alle anderen, die hier wohnen haben eine schwarze Hautfarbe. Auf unseren Feldern vor dem Haus wachsen Vanillepflanzen, aus deren Früchten Vanille gemacht wird. Du kennst bestimmt Vanille, das ist ein leckeres Gewürz, das man in Kuchen, Plätzchen und auch in Schokolade tut. Es ist sehr, sehr schwierig Vanille herzustellen, deswegen ist sie auch ziemlich teuer. Da meine Eltern so viel arbeiten müssen, helfen wir ihnen nach der Schule. Wir kümmern uns um die Pflanzen, ernten die Vanille-Schoten, wenn sie reif sind und packen sie in große Säcke. Diese Säcke mit der Vanille bringen wir auf den Markt und verkaufen sie. Dann werden die Vanillesäcke zu Euch nach Deutschland gebracht.

Hier werden sie dann als Vanillezucker verkauft, in Kuchen und Gebäck getan und natürlich zu Schokolade verarbeitet.

Nun meine Frage an Euch: Fast die ganze Vanille, die in Eurer Schokolade ist, kommt von der Insel auf der ich wohne. Findet Ihr sie auf der Weltkarte? Wenn Ihr sie gefunden habt, klebt einen gelben Klebepunkt auf sie. Daneben klebt ihr das Klebeetikett und schreibt Vanille drauf, damit auch die Anderen wissen, woher die Vanille kommt.



Ralleystation 4: Schokolade in Zahlen

Aufgabe:

Nun geht's ans rechnen! Ihr wisst ja, dass in Schokolade viel Fett und Zucker ist. Man sagt dazu auch Energie und misst sie in Kalorien. Wenn man zu viel Energie zu sich nimmt, also zu viel Schokolade isst, wird man früher oder später ziemlich dick. Macht man jedoch Sport, verliert man einen Teil der Energie wieder und bleibt schlank.

Wie viele Minuten man Sport machen muss, um die Energie von einem Stück Schokolade wieder loszuwerden, sollt Ihr jetzt ausrechnen.

Also, schön konzentrieren:

Eine Tafel Schokolade besteht aus 24 Schokostückchen. Eine ganze Tafel Schokolade hat insgesamt ungefähr 600 Kalorien. Das ist ziemlich viel Energie. Wie viele Kalorien hat ein Stückchen Schokolade?



Die Kinder arbeiten an der Lösung ihrer Rallyeaufgaben

Guckt jetzt in der Tabelle nach, wie viele Minuten man Sport treiben muss, um die Energie, also die Kalorien eines Schoko-Stückchens wieder loszuwerden und tragt das Ergebnis unten ein.

Ergebnis:

Um die Kalorien eines Stückchens Schokolade abzubauen, muss man entweder

1. _____ Minuten Fußball spielen
2. _____ Minuten Fernsehen
3. _____ Minuten Seilspringen
4. _____ Minuten laufen

Für jede richtige Antwort bekommt Eure Gruppe einen Punkt! Wenn Ihr fertig gerechnet habt, geht in den Garten und lauft oder springt so lange Seil bis Ihr ein Stückchen Schokolade abgebaut habt.

Die Sportlertabelle:

Mit Hilfe der Sportlertabelle könnt Ihr ablesen, wie viel Minuten man Sport machen muss, um bestimmte Energien wieder loszuwerden.



Die Schokolade wird abgearbeitet

Energie (Kalorien)	Fußball spielen	Fernsehen	Seilspringen	Laufen
15 Kalorien	3 Minuten	40 Minuten	2 Minuten	2,5 Minuten
20 Kalorien	4 Minuten	50 Minuten	3 Minuten	3,5 Minuten
25 Kalorien	5 Minuten	60 Minuten	4 Minuten	4,5 Minuten
30 Kalorien	6 Minuten	70 Minuten	5 Minuten	5,5 Minuten

Ralleystation 8: Kakaofrüchte ernten



Aufgabe:

Die Kakaofrüchte von dem Kakaobaum zu pflücken ist eine sehr anstrengende Arbeit. Die Bauern müssen hart arbeiten, oft hilft die ganze Familie bei der Ernte. Es ist sehr warm und sie bekommen nicht viel Geld für ihre Mühen.

Damit I hr Euch vorstellen könnt, wie anstrengend die Arbeit ist, sollt I hr jetzt selber ernten- und zwar im Garten.

Zieht Euch Eure Jacken an und geht in den Garten. Dort seht I hr verschiedenfarbige „Kakaofrüchte“ am Baum hängen. Entscheidet Euch für eine Farbe und pflückt nur diese Früchte. Versucht sie mit Stöcken oder anderen Hilfsmitteln vom Baum zu bekommen. Dabei sollten die Früchte natürlich nicht kaputt gehen, I hr wollt sie ja später noch verkaufen.

Für jede Kakaofrucht, die I hr vom Baum pflückt und die noch heil ist, bekommt I hr einen Punkt.

Nachdem die Schatzbeutel gefunden sind, wird Kakao zubereitet: Indianisch und auf viele andere Arten



Kakaogetränk Guatemalisch

2 Vanilleschoten

1l Milch

2 gehäufte EL Kakao

1/8 l Wasser

2 EL Honig

4 EL Zucker

1 MS Cayennepfeffer

Die Milch mit den Vanilleschoten 5 bis 10 min erhitzen.

Die Schoten herausnehmen und das Mark auskratzen.

Mit dem Kakao und 1/8l Wasser verrühren.

In die heiße Milch geben, Honig und Zucker dazugeben und das Ganze mit Cayennepfeffer abschmecken.

Der nächste Tag ist ganz der Produktion gewidmet



Schokofrüchte



Nuss-Nougat-Creme

Schokolade in Förmchen



Zum Abschluss des Workshops gibt es Schokoladenmedaillen und -pässe und die Kinder dürfen ihre selbst hergestellten Produkte mit nach Hause nehmen

