

# Arbeitsblatt zum Thema "Wie verarbeitet man Kakaobohnen?"

kostenloser Download von <https://unterricht.schule>

Aufgabenstellungen:

1. Fülle die Lücken mit den richtigen Wörtern aus!
2. Scanne den QR-Code zur Kontrolle!
3. Schreibe den Text in dein Heft ab!
4. Formuliere die Inhalte des Textes selbst!  
Nutze dazu alle Lückenwörter!



Arbeiter schlagen die Früchte mit ihren Macheten von den \_\_\_\_\_, das sind große Messer. Damit schlagen sie auch die Früchte auf. Das \_\_\_\_\_ beginnt dann sofort zu gären, der Zucker darin verwandelt sich also in \_\_\_\_\_. Dadurch können die Samen nicht keimen, also keine Wurzeln bilden. Sie verlieren auch einen \_\_\_\_\_ der Stoffe, die bitter schmecken.

Die Bohnen trocknen dann meist an der \_\_\_\_\_. Sie sind dann nur noch etwa halb so schwer. Meist werden sie dann in \_\_\_\_\_ verpackt und verschickt. Sie werden nämlich meist in Nordamerika und \_\_\_\_\_ verarbeitet.

Zuerst werden die Bohnen geröstet wie Kaffeebohnen oder \_\_\_\_\_. Sie werden also auf einem Gitter erhitzt, aber nicht wirklich verbrannt. Erst dann wird die \_\_\_\_\_ entfernt und die Kerne werden zerbrochen. Diese Stücke nennt man „Kakao-Nibs“.

Die \_\_\_\_\_ werden dann in einer besonderen Mühle fein gemahlen, das ergibt die Kakaomasse. Die kann man zu \_\_\_\_\_ weiterverarbeiten. Man kann sie aber auch auspressen und erhält so \_\_\_\_\_. Die trockene Masse, die zurückbleibt, kann man wiederum vermahlen. So entsteht \_\_\_\_\_.

Bäumen

Teil

Fruchtfleisch

Alkohol

Schale

Kakaobutter

Kastanien

Kakaopulver

Europa

Sonne

Schokolade

Säcke

Nibs