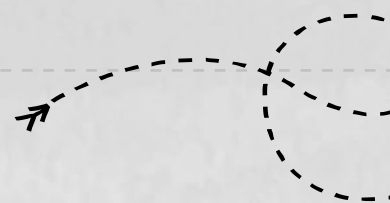


VON DER BOHNE ZUR SCHOKOLADE



a.

Die Kakaobohnen müssen jetzt gären: Das weiße Fruchtfleisch zersetzt sich, es löst sich auf. Die Bohnen entwickeln nun ihre braune Farbe.

b.

Die Kakaofrüchte wachsen am Kakaobaum. Der braucht warmes und feuchtes Klima. Das gibt es in den Ländern, die am Äquator liegen.

c.

Bei der Ernte wird jede einzelne Frucht vom Stamm abgeschlagen. Dann öffnen die Bauern mit scharfen Messern die Früchte und entnehmen die Samen, die Kakaobohnen.

d.

Die braunen Bohnen werden in Jutesäcke verpackt und in großen Containerschiffen nach Deutschland transportiert.

e.

Dann wird sie in die Form einer Schokoladentafel gegossen. Nach dem Erkalten wird sie verpackt und kommt in den Laden.

f.

Für Schokolade wird die Kakaomasse mit Zucker und Milchpulver vermischt. Diese Schokoladenmasse wird nun erhitzt und solange gerührt, bis sie ganz cremig ist.

g.

Hier kommen sie in die Schokoladenfabrik. Die Kakaobohnen werden geröstet, in kleine Stücke gebrochen und die Schalen entfernt. Nun werden sie ganz fein gemahlen. Aus den gebrochenen Kernen der Kakaobohnen kann man nun Kakaopulver oder Schokolade machen.



AUFGABE:
 Ordne die Bilder den Texten zu und bringe sie in die richtige Reihenfolge, die den Weg von der Kakaobohne zur Schokolade zeigt.