

Pralinenmanufaktur

Kurzbeschreibung

Die Jugendlichen lernen zunächst die Schritte der Kakaoproduktion kennen. Danach erfahren sie in einem Quiz Fakten zur Herkunft und der Herstellung von Kakao. Zum Schluss stellen sie selbst aus fair gehandelter Schokolade Pralinen her.

Ziel

Die Jugendlichen setzen sich mit der Herkunft, der Herstellung und dem Konsum von Schokolade auseinander und werden für die damit verbundenen Probleme sensibilisiert.

Gruppengröße	Ab 2 Personen
Zeitbedarf	2-3 Stunden
Materialien	Rezept*; Zutaten; Weltkarte*; Kakaobaum (Bild)*; getrocknete Kakaoschote*; in kleinen Tüten: Kakaobohnen*, Nibs*, Kakaobutter*, Kakaopulver*; kleine Becher; Lösungsbuchstaben A, B, C (aus der Methode Fußballquiz!)*; Glocke (aus der Methode Fußballquiz!)*; Antwortkarten*; kopierte Bingovorlagen*;

* Materialien sind im Koffer enthalten.

Vorbereitung

Die Materialien zu den Schritten der Kakaoproduktion sind in kleine Becher abgefüllt und stehen zum Sortieren bereit.

Für das Quiz wurden – je nach Variante – die Bingo-Zettel in ausreichender Menge kopiert.

Ein oder mehrere Rezepte für Pralinen wurden im Vorfeld (gemeinsam mit den Jugendlichen) rausgesucht. Im Koffer befinden sich Beispielrezepte. Für die schwierigeren Varianten wird mehr Zeit und mehr Material benötigt. Für kurze Einheiten werden die einfachen Rezepte empfohlen.

Die Zutaten sind alle vorhanden.

Durchführung

1. Verarbeitungsschritte: Vom Baum zur Schokolade

Die Jugendlichen sortieren die Schritte der Verarbeitung einer Kakaobohne zu Kakaopulver in der richtigen Reihenfolge. Das Bild, die getrocknete Kakaoschote und Materialien in den Tüten/Behälter dazu befinden sich im Koffer.

2. Schokoladenquiz

Das Quiz kann in verschiedenen Varianten gespielt werden:

A) Eine Variante funktioniert so wie beim Cocktail- und (vegetarischem) Burgerquiz. Die Jugendlichen beantworten die von der Spielleitung gestellten Fragen und bekommen für jede richtige Antwort eine Zutat für die Pralinenherstellung.

B) Will man etwas Bewegung in die Gruppe bringen, dann eignet sich auch ein Such-Quiz. Die Spielleitung bittet dazu die Gruppe, vor der Tür zu warten und versteckt währenddessen im Raum die „Antwortkarten“, indem sie sie unter Stühle, über die Tür, seitlich an die Heizung etc. mit Klebestreifen hängt. Die Jugendlichen kommen in den Raum und die Spielleitung liest eine Quizfrage vor. Die Jugendlichen suchen nun die Karte mit der richtigen Antwort. Auch hier kann man für jede richtige Antwort eine Zutat an die Jugendlichen übergeben.

C) Gibt es nur wenige Zutaten, kann das Quiz auch als „Quizduell“ mit zwei oder mehreren Kleingruppen gespielt werden. Dazu bekommt jede Gruppe je ein Set „Lösungsbuchstaben A, B, C“ und muss sich, nachdem die Spielleitung die Frage vorgelesen hat, für einen Buchstaben entscheiden und ihn hochhalten. Wichtig ist hierbei, dass die Spielleitung ein Signal gibt, damit beide Gruppen die Lösungsbuchstaben gleichzeitig hochhalten.

D) Das Quiz kann auch in den „Wartezeiten“, wenn die Pralinen beispielsweise im Kühlschrank abkühlen, gespielt werden. Dazu eignet sich ein „Bingo“. Dazu bekommen alle Jugendlichen eine „Bingo-Vorlage“. Die Spielleitung liest eine Quizfrage langsam vor. Die Jugendlichen kreuzen auf ihrer Bingovorlage das Kästchen mit der Antwort an, die sie für richtig halten. Gewonnen hat, wer als erstes eine Reihe senkrecht, waagrecht oder diagonal komplett angekreuzt hat. Es kann noch weitergespielt werden mit der Vorgabe: der/ die zweite Gewinner_in ist der/ diejenige, der/ die als letzte_r eine ganze Reihe komplett leer hat. Im Anschluss werden die Antworten aufgelöst und Raum gegeben für Fragen und Diskussionen.

3. Pralinen herstellen

Gemeinsam stellen die Jugendlichen anhand des Rezeptes und mit der fair gehandelten Schokolade selbst Pralinen her.

Möglichkeiten zur Weiterarbeit

- Film zum Thema Kinderarbeit in der Schokoladenproduktion (auf Stick)
- Supermarktrallye oder Umfrage zu Kinderarbeit
- weitere Produkte näher betrachten, die mit Kinderarbeit hergestellt wurden
- Verpackungen für die Pralinen basteln und das Thema „Verpackungen“, Plastik etc. thematisieren

Auflösung: Vom Baum zur Schokolade

1. Kakaobaum

Quelle Bild: <https://de.wikipedia.org/wiki/Kakao>

2. Kakaoschote



Quelle: http://de.wikipedia.org/wiki/Kakao#mediaviewer/File:Theobroma_cacao_-_fruit,_from_inside,_beans.jpg

Kakaofrucht ganz, geöffnet und Kakaobohnen by Genet

3. Kakaobohnen



Quelle:

<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Kakaobohnen.JPG?uselang=de>; Urheber_in: 3268zauber

Geröstete Kakaobohnen by 3268zauber

4. Kakaokernbruch / Nibs (fermentierte, geröstete, geschälte, zerbrochene Bohnen)



Quelle: <https://www.flickr.com/photos/brockamer/8203033066/in/photolist-duSFWA-duM4VR-5WuTyF-bzLyLJ-dQgpVy-8uVmZQ-oGxLFL-oGxxEV-oZ1wBA-oGyd7H-CKG3g-93X75j-5MwoFY-dKdGob-eW29c1-bAAH7H-633bdp-7X71Wx-6YJbVL>

Cacao Nibs by Daniel Brock

5. Kakaobutter (gewonnen durch das Mahlen des Kakaokernbruchs)



(Quelle: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cacao_oleum1.JPG?uselang=de; Urheber_in: Maša Sinreih in Valentina Vivod)

Cacao oleum, Theobroma cacao by Maša Sinreih in Valentina Vivod

Durch das Mahlen der Kakaobutter entsteht die dickflüssige, fetthaltige, braune Kakaomasse. Aus diese Masse wird unter Zugabe weiterer Zutaten durch erneutes Mahlen bzw. Walzen zu Schokolade gerührt (Conchieren).

Eine weitere Verarbeitungsmöglichkeit der Kakaomasse ist das Erhitzen und Auspressen des Öls. Dadurch trennt sich die Kakaomasse in Kakaobutter und Kakaopresskuchen. Durch Mahlen des Kakaopresskuchens entsteht schließlich Kakaopulver.

6.Kakaopulver



Quelle:https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Theobromae_cacaois_seminis_pulvis_308294.jpg?uselang=de; Urheber_in: Rillke

Cocoa, Cocoa powder, on a sheet of paper, with scale / measurement by Rillke

Quizfragen:

(für die Quizvarianten A + C)

Wie viel Schokolade isst ein_e Deutsche_r durchschnittlich im Jahr?

- a) 2 kg
- b) 11,6 kg (2012)**
- c) 24,7 kg

Quelle: <http://onegoldenticket.blogspot.de/2013/01/chocolate-consumption-statistics-by.html>

Wie viele Gläser Nutella werden weltweit jährlich gegessen?

- a) 7 Millionen
- b) 400 Millionen**
- c) 33 Millionen

Quelle: <http://de.globometer.com/speisen.php>

Woher kommt der Name Schokolade?

- a) von der aztekischen Bezeichnung „cacahuatl“ (Kakaowasser)**
- b) von der französischen Bezeichnung „chocolat“
- c) von der lateinischen Bezeichnung „coccineus“ (scharlachrot, -farben)

Quelle: http://www.fair4you-online.de/cms/media//pdf/mach_mit/aktionsideen_von_az/Schokoladenquiz.pdf

Woher kommt die Kakaopflanze ursprünglich?

- a) aus Haiti
- b) aus Brasilien
- c) aus Mexiko**

<http://www.schoko-seite.de/Schokolade/geschichte.html>

Wo wird heute am meisten Kakao angebaut?

- a) Mexiko
- b) Kamerun
- c) Elfenbeinküste**

<http://www.theobroma-cacao.de/wissen/wirtschaft/kakaoanbau/zahlen/>

Die Kakaoschote wächst...?

- a) immer direkt am Stamm**
- b) am Ast, etwa so wie Kirschen
- c) unter der Erde wie eine Kartoffel

Wie werden die reifen Kakaofrüchte geerntet?

- a) Einzeln mit der Machete abgeschlagen**
- b) Vom Baum geschüttelt
- c) mit Erntemaschinen

http://de.wikipedia.org/wiki/Kakao#Ernte_und_physikalische_Bearbeitung

Aus welchem Teil des Kakaobaumes wird später das Kakaopulver gewonnen?

- a) Aus dem Stamm
- b) Aus den Schalen der Früchte
- c) Aus den Kernen der Schoten**

Vor dem Trocknen sind die Kakaobohnen...?

- a) grün und fast geschmacklos
- b) weißlich und eher bitter**
- c) gelb und zitronensauer

Quelle: http://www.fair4you-online.de/cms/media//pdf/mach_mit/aktionsideen_von_a-z/Schokoladenquiz.pdf

Wie viele Kakaoschoten werden in etwa für eine Tafel Schokolade benötigt?

- a) 10 Schoten
- b) 5 Schoten
- c) 2 Schoten**

Quelle: http://www.fair4you-online.de/cms/media//pdf/mach_mit/aktionsideen_von_a-z/Schokoladenquiz.pdf

Wie viele Kinder arbeiten schätzungsweise auf den Plantagen in Mittel- und Westafrika unter ausbeuterischen und gefährlichen Bedingungen?

- a) 200.000**
- b) 30.000
- c) 5.000

Quelle: <http://www.aktiv-gegen-kinderarbeit.de/produkte/landwirtschaft/kakao/>

Wer ist der weltweit größte Schokoladenhersteller?

- a) Mars Incorporated
- b) Barry Callebaut** (Schweiz; beliefert u.a. Unilever, Nestlé, Cadbury, Mars)
- c) Nestlé

Quelle: http://de.wikipedia.org/wiki/Barry_Callebaut

Quizfragen:

(für Quizvarianten B + D)

Wie viel Schokolade isst ein_e Deutsche_r durchschnittlich im Jahr?

ca. 12 kg

Quelle: <http://onegoldenticket.blogspot.de/2013/01/chocolate-consumption-statistics-by.html>

Woher kommt der Name Schokolade?

von der aztekischen Bezeichnung „cacahuatl“ (Kakaowasser)

Quelle: http://www.fair4you-online.de/cms/media//pdf/mach_mit/aktionsideen_von_a-z/Schokoladenquiz.pdf

Woher kommt die Kakaopflanze ursprünglich?

aus Mexiko

<http://www.schoko-seite.de/Schokolade/geschichte.html>

Wo wird heute am meisten Kakao angebaut?

Elfenbeinküste

<http://www.theobroma-cacao.de/wissen/wirtschaft/kakaoanbau/zahlen/>

Wie werden die reifen Kakaofrüchte geerntet?

Einzeln mit der Machete abgeschlagen

http://de.wikipedia.org/wiki/Kakao#Ernte_und_physikalische_Bearbeitung

Aus welchem Teil des Kakaobaumes wird später das Kakaopulver gewonnen?

Aus den Kernen der Schoten

Wie viele Kakaoschoten werden in etwa für eine Tafel Schokolade benötigt?

2 Schoten

Quelle: http://www.fair4you-online.de/cms/media//pdf/mach_mit/aktionsideen_von_a-z/Schokoladenquiz.pdf

Wie viele Kinder arbeiten schätzungsweise auf den Plantagen in Mittel- und Westafrika unter ausbeuterischen und gefährlichen Bedingungen?
200.000

Quelle: <http://www.aktiv-gegen-kinderarbeit.de/produkte/landwirtschaft/kakao/>

Wer ist der weltweit größte Schokoladenhersteller?
Barry Callebaut
(Schweiz; beliefert u.a. Unilever, Nestlé, Cadbury, Mars)

Quelle: http://de.wikipedia.org/wiki/Barry_Callebaut

Kakao Nibs



Kakao Nibs



Kakao Nibs



Kakao Nibs



**Kakao-
Pulver**



**Kakao-
Pulver**



**Kakao-
Pulver**



**Kakao-
Pulver**



Kakaobutter



Kakaobutter



Kakaobutter



Kakaobutter



Kakaobohnen



Kakaobohnen



Kakaobohnen



Kakaobohnen





Quelle: <http://de.wikipedia.org/wiki/Kakaobaum>

Kakaofrüchte; Kerala (Indien); selbst fotografiert; Februar 2003 by GNU-FDL

ca. 12 kg	Mexiko	Aus den Kernen der Schote
Elfenbeinküste	2	Aztekische Bezeichnung „cacahuatl“
200.000	Einzel mit der Machete abgeschlagen	Barry Callebaut

Einzel mit der Machete abgeschlagen	Mexiko	Elfenbeinküste
Aus den Kernen der Schote	2	Barry Callebaut
200.000	ca. 12 kg	Aztekische Bezeichnung „cacahuatl“

Einzel mit der Machete abgeschlagen	200.000	2
Elfenbeinküste	Aus den Kernen der Schote	Aztekische Bezeichnung „cacahuatl“
Mexiko	ca. 12 kg	Barry Callebaut

ca. 12 kg	Barry Callebaut	Elfenbeinküste
Einzel mit der Machete abgeschlagen	200.000	Aztekische Bezeichnung „cacahuatl“
Mexiko	Aus den Kernen der Schote	2

Aus den Kernen der Schote	Mexiko	Aztekische Bezeichnung „cacahuatl“
Elfenbeinküste	2	ca. 12 kg
Einzel mit der Machete abgeschlagen	200.000	Barry Callebaut

ca. 12 kg	2	Aus den Kernen der Schote
Mexiko	Barry Callebaut	Elfenbeinküste
200.000	Einzel mit der Machete abgeschlagen	Aztekische Bezeichnung „cacahuatl“

2	Barry Callebaut	Aus den Kernen der Schote
Elfenbeinküste	200.000	Mexiko
ca. 12 kg	Einzeln mit der Machete abgeschlagen	Aztekische Bezeichnung „cacahuatl“

ca. 12 kg	Aztekische Bezeichnung „cacahuatl“	2
Mexiko	Barry Callebaut	200.000
Elfenbeinküste	Einzeln mit der Machete abgeschlagen	Aus den Kernen der Schote

ca. 12 kg	Mexiko	200.000
Barry Callebaut	Aus den Kernen der Schote	Elfenbeinküste
2	Einzel mit der Machete abgeschlagen	Aztekische Bezeichnung „cacahuatl“

ca. 12 kg	2	Aus den Kernen der Schote
Barry Callebaut	Einzel mit der Machete abgeschlagen	Elfenbeinküste
200.000	Aztekische Bezeichnung „cacahuatl“	Mexiko

Keks-Pralinen

Zutaten (1 Portion)

200 g Schokolade, Vollmilch oder zartbitter
100 g Löffelbiskuits oder Butterkekse
50 g Puderzucker, gesiebt
50 g Butter
1 Flasche Buttersvanille-Aroma oder anderes Aroma
etwas Kakaopulver oder Kokosraspel zum Bestäuben

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 15 Min. / Koch-/Backzeit: ca. 5 Min. Ruhezeit: ca. 10 Min.

Die Kekse in einem Gefrierbeutel mithilfe eines Nudelholzes zerbröseln. Die Butter schmelzen. Das Aroma gleich in die Butter einrühren, damit sich alles gleichmäßig verteilt.

Die Schokolade langsam in einem Wasserbad erhitzen. Wenn die ganze Schokolade geschmolzen ist, die zerbröselten Kekse, den Puderzucker sowie die Butter unterrühren und das Ganze zum Abkühlen für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Mit einem Löffel die Masse portionieren, etwas zusammendrücken und kleine Kügelchen zwischen den Handflächen formen. In Kakaopulver oder Kokosraspeln wälzen und jeweils in einem Pralinenförmchen abkühlen lassen.

<http://www.chefkoch.de/rezepte/2058601333018067/Pralinen-selbstgemacht.html>

Nuss - Nougat - Pralinen

Zutaten (ergibt etwa 18 Stück)

200 g Kuvertüre, zartbitter oder vollmilch

100 g Nougat (Nuss-Nougat)

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 10 Min. Ruhezeit: ca. 1 Std.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Silikoneiswürfelformen (damit geht's am besten, da die Schokolade sich dann leicht herauslösen lässt) oder normale Eiswürfelformen in Herzform o. ä. zu etwa einem Drittel mit der geschmolzenen Schokolade füllen. Die Formen dann für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Schokolade fest wird.

Anschließend das Nougat ebenso schmelzen und auf die Schokolade gießen. Diese sollte leicht fest sein, da sich sonst das Nougat mit der Schokolade vermischt! Dann die Formen wieder für kurze Zeit in den Kühlschrank stellen.

Die restliche Kuvertüre als Überzug in die Formen gießen, eventuell vorher wieder etwas verflüssigen. Für ca. 1 Std. kaltstellen, dann vorsichtig aus den Formen drücken.

<http://www.chefkoch.de/rezepte/1217171227283184/Nuss-Nougat-Pralinen.html>

Kokos-Schoko Pralinen

Zutaten (ergibt ca. 30 Stück)

100 g Sahne
25 g Butter
200 g Schokolade, weiße
125 g Kokosraspel
75 g Kokosraspel, zum Wälzen
evtl. Mandel(n)

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 20 Min. Ruhezeit: ca. 1 Std.

Die Sahne mit der Butter erwärmen u. die Schokolade darin schmelzen. Dann die Kokosraspeln rein und alles mit dem Mixer verkneten.

Die Masse ist flüssig, nicht erschrecken! Aber wenn sie im Kühlschrank war, so etwa 1 Stunde, ist die Masse genau richtig um sie zu verarbeiten.

Wenn ihr möchtet, könnt ihr beim Kugeln formen jeweils eine halbe Mandel mit rein tun. Anschließend die Kugel in den Kokosraspeln wälzen u. im Kühlschrank lagern.

<http://www.chefkoch.de/rezepte/898331195222777/Raffaello-Pralinen.html>

Schokokügelchen

200 g Schokolade, Vollmilch oder zartbitter
100 g Löffelbiskuits oder Butterkekse
50 g Puderzucker, gesiebt
50 g Butter
1 Flasche Buttervanille-Aroma oder anderes Aroma
etwas Kakaopulver oder Kokosraspel zum Bestäuben

Arbeitszeit: 15 min Ruhezeit: 15 min

Die Kekse in einem Gefrierbeutel mithilfe eines Nudelholzes zerbröseln. Die Butter schmelzen. Das Aroma gleich in die Butter einrühren, damit sich alles gleichmäßig verteilt. Die Schokolade langsam in einem Wasserbad erhitzen. Wenn die ganze Schokolade geschmolzen ist, die zerbröselten Kekse, den Puderzucker sowie die Butter untermischen und das Ganze zum Abkühlen für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Mit einem Löffel die Masse portionieren, etwas zusammendrücken und kleine Kügelchen zwischen den Handflächen formen. In Kakaopulver oder Kokosraspeln wälzen und jeweils in einem Pralinenförmchen abkühlen lassen.

Man kann sehr viel experimentieren - ob mit der Schokolade, dem Aroma oder zusätzlichen Inhalten wie zum Beispiel Krokant.

Quelle: <http://www.chefkoch.de/rezepte/2058601333018067/Pralinen-selbstgemacht.html>

Schneebälle

Arbeitszeit: 20 min Ruhezeit: 1 h

200 g Vollmilchschokolade
200 g Zartbitterschokolade
800 g fein gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
350 g Butter (weich)
Kokosraspel (fein)
Lebkuchengewürz
Zimt
Salz

Die gesamte Schokolade im Wasserbad schmelzen. Butter mit einer Prise Salz und 400 g Mandeln/Haselnüssen so gut es geht vermengen. Die geschmolzene Schokolade nach und nach unterrühren und alles zu einer Masse verarbeiten. Die restlichen geriebenen Mandeln/Haselnüsse unterrühren. Die Gewürze nach Belieben hinzufügen. Zwischendurch evtl. abschmecken. Alles gut verrühren und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Kokosraspel in eine Schüssel geben und etwas Backpapier auslegen. Anschließend mit einem Teelöffel kleine Stücke abstecken und Kugeln formen. Die Kugeln durch die Kokosraspel rollen und auf das Backpapier legen.

ca. 12 kg	Mexiko
200.000	2
Elfenbeinküste	Barry Callebaut
Aus den Kernen der Schote	Atztekische Bezeichnung „cacahuatl“
Einzel mit der Machete abgeschlagen	

A

B

C