

Leckere Schokolade

Reporter: Woher kommt Kakao?

Schüler: Aus Afrika.

Reporter: Wie verarbeitet man Schokolade?

Schüler. Man muss die Bohnen zuerst waschen und dann schauen, welche Sorte es ist, dann werden sie gemahlen.

Reporter: Wie stellt man Pralinen her?

Schüler: Man muss die Schokolade zuerst schmelzen und dann temperieren, so dass es immer circa 28 bis 30 Grad hat.

Reporter: Warum sind manche Schokoladesorten billig und manche teuer?

Schüler: Es liegt an der Qualität und an den Inhaltsstoffen.

Reporter: Woher hat die Schokolade ihre Farbe?

Schüler: Es liegt an den 4 Hauptzutaten, die in der Schokolade jeweils enthalten sind. Dazu zählen die Kakaomasse, der Zucker, die Kakaobutter und Geschmacksstoffe.

Reporter: Was für Pralinenarten macht ihr?

Schüler. Geleepralinen, Nusspralinen, Cornflakes- Pralinen und Pralinen mit Fruchtfüllungen.

Reporter: Wie seid ihr Lehrer auf das Thema gekommen?

Fr Keller: Wir haben die Idee von Fr Unsöld und dann haben wir uns entschlossen das Thema anzubieten und Schokolade schmeckt ja auch lecker.

