

Name:

Klasse:

Datum:

Diktat für Klasse 7 und Klasse 8 – gemischte Schwerpunkte

Schokolade

Schokolade ist ein sehr süßer Bestandteil unseres Lebens und wir können sie in vielen

Geschmacksrichtungen genießen. Besonders oft wird Vollmilchschokolade mit einem Kakaoanteil von 32 Prozent gekauft. Je höher der Schokoladenanteil

einer Tafel ist, umso bitterer und schokoladiger wird ihr Geschmack. Für die Schokolade gibt es noch eine

endlose Liste von Zutaten, die viele Geschmacksrichtungen ermöglichen, denn Nüsse, Fruchtstücke und Gewürze lassen sich gut mit Schokolade mischen.



Im Verarbeitungsprozess werden Kakaobohnen einen Tag lang fermentiert. Nach der Fermentation trocknen die Bohnen ungefähr für zwei Wochen und werden danach in 50 Grad warmen Kisten gelagert. Dieser Vorgang entscheidet schon zu einem großen Teil über die Qualität des Rohstoffs. Nach der Fermentation trocknen die Bohnen noch bis zu 15 Tage lang an der Sonne. Damit aus den Bohnen Kakao wird, müssen sie gereinigt, geröstet und geschält werden. Durch das nachfolgende Mahlen entsteht eine klebrige Kakaomasse. Beim Pressen trennt sich ein großer Teil der enthaltenen Kakaobutter von der Masse. Schließlich entsteht durch das Mahlen das Kakaopulver. Die Zugabe von Milch und Zucker lässt beim Rühren Schokoladenmasse entstehen. Daraus fertigt man dann Tafeln oder einzelne Riegel. Erhältlich ist die Schokolade in den unterschiedlichsten Formen und Verpackungen.

Besonders interessant ist, dass der Genuss von Schokolade gemäß wissenschaftlicher Untersuchungen die Stimmung aufhellt.

(208 Wörter)

Wörter zum vorherigen Üben nach Bedarf: fermentieren, Verarbeitungsprozess

Bild: Illustrierte Monatshefte, 1899.