

## Kakaokiste

### Materialien:

- kleine Kiste mit:
  - getrocknete Kakaofrucht mit Bohnen
  - getrocknete Kakaofrucht ohne Bohnen
  - getrocknete Kakaofrucht ohne Bohnen, Längsschnitt geölt (Ecuador)
  - getrocknete Kakaohalbschale mit Bohnen, Längsschnitt (Ecuador)
  - getrocknete Kakaohälfte teilweise mit Bohnen und Fruchtfleisch, Querschnitt
  - Kakaofruchtscheibe mit Bohnen und Fruchtfleisch
  - Bohnen mit Fruchtfleisch
  - Tüte mit rohen, getrockneten Kakaobohnen mit Fruchtfleisch
- 1 künstliche Kakaoschote, rot-gelb
- 1 geöffnete Kakaoschote aus Styropor
- Kakaobohnen in Box – **Nicht** zum Verzehr!
- 5 Gläser mit:
  - Kakaobohnen, geröstet
  - Kakaobohnen, gebrochen
  - Kakaobohnenschalen
  - Kakaopulver
  - Kakaobutter
- Decke, rot
- Kakaosack
- schwarze Mappe:
  - Kakaolaminat
  - Kakaoblüten, laminiert



### Methoden:

- grüne Mappe mit Methodensammlung Kakao/ Schokolade:
  - Schokoladengedicht
  - Schokoladentest
  - Schokoladenparcours
  - Schokoladenrezepte
  - Rechnen wie die Mayas
  - Schokoladenheft
  - Gerecht oder ungerecht
  - Jeopardy
  - Bastelanleitung Kakaobaum

**Literatur:**

- Wo wächst Schokolade? (gepa)
- Kakao und Schokolade (gepa)
- Schoko sucht Lade
- Make Chocolate Fair Infoblatt (INKOTA)

**Medien:**

- CD mit Material zu Kakao und Schokolade