

Die Geschichte der Schokolade

1528 hatte schon die Maja im mittel Amerika Kakaobohnen angepflanzt. Das erste Kakaogetränk hieß Xocoatl das Getränk war sehr berühmt bei den Azketen Krieger sie rösteten die Bohnen und zermalteten sie das Getränk enthielt Maismehl, Chili, Vanille, Honig, Rosenwasser, oder Pfeffer gemischt.

Der Spanier Hernando Cortez nahm den Trank mit nach Europa. Er gab den European Das Getränk es war bitter sie entfernten Pfeffer Chili und das Maismehl.

Es war delikat Getränk wurde so berühmt das es sogar ein Heilmittel wurde.

Aber nur reiche Menschen konnten sich es leisten im 19 bis 20 Jahrhundert gründeten Menschen Schokoladenfabriken. Im 18 Jahrhundert der Österreicher Lindt er erfand die Conchiermaschine. Milton Herrsheys hersheys hat die erste Milch Schokolade erfunden. Seine Firma ist heute weltberühmt.



DE AT CH Alpenmilch Schokolade. Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse, **MAGERMILCHPULVER**, Süßmolkenpulver (aus **MILCH**), **BUTTERREINFETT**, Emulgator (**SOJALECITHINE**), **HASELNUSSMASSE**, Aroma. Kakao: 33% mindestens. **KANN ENTHALTEN: ANDERE NÜSSE UND WEIZEN.**

HU Alpesi tej felhasználásával készült tejsokoládé. Összetevők: cukor, kakaóvaj, kakaómassza, sovány **TEJPOR**, **TEJSAVÓPOR**, **TEJZSÍR**, emulgálószer (**SZÓJALECITINEK**), **MÖGYORÓMASSZA**, aroma. Kakao szárazanyag legalább 33%. **TARTALMAZHAT EGYÉB DIÓFÉLÉKET ÉS BÚZÁT.**

CZ Mléčná čokoláda z alpského mléka. Složení: cukr, kakaové máslo, kakaová hmota, sušené odstředěné **MLÉKO**, sušená syrovátka (z **MLÉKA**), **MLIEČNY** tuk, emulgátor (**SÓJOVÉ** lecitiny), **LISKOORÍŠKOVÁ** pasta, aroma. V mléčné čokoládě z alpského mléka obsah kakaové sušiny nejméně 33%. **MŮŽE OBSAHOVAT JINÉ OŘECHY A PŠENICI.**

SK Mliečna čokoláda z alpského mlieka. Zloženie: cukor, kakaové maslo, kakaová hmota, sušené odtučnené **MLIEKO**, sušená srvátka (z **MLIEKA**), **MLIEČNY** tuk, emulgátor (**SÓJOVÉ** lecitiny), **LIESKOVOORIEŠKOVÁ** pasta, aroma. V mliečnej čokoláde z alpského mlieka kakaová sušina najmenej 33%. **MÔŽE OBSAHOVAT INÉ OŘECHY A PŠENICU.**


Der Kakobaum


Kakaobäume werden 15 Meter hoch. Auf der Kakaoplantage lässt man sie aber nur 5 Meter hoch, weil: man sie besser, ernten kann.


Es werden nur 30 bis 50 Blüten bestäubt aber 100.000 wachsen dran.





Man pflanzt den Kakaobaum immer hinter anderen Bäumen wie Mango Bäumen , Ölpalmen und Bananen Pflanzen.

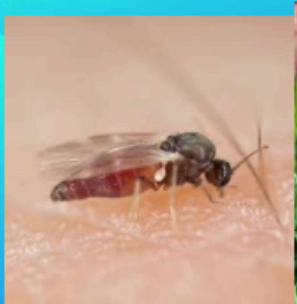
Davon schützt man sie von Wind und Sonne.

Bestäubt werden die Blüten durch Gnitzen. Das ist eine Mücken Art .

Der Kakaobaum trägt rosafarbene Blüten  und kann 2mal im Jahr geerntet werden.

Die Kakaofrucht kann 20 bis 30 Zentimeter groß werden. Der Kakaobaum wirft seine bis zu 30 Zentimeter langen Blätter nicht ab.  Der Kakaobaum benötigt viel Wärme und Feuchtigkeit.

Das sind in erster Linie Länder in Mittel—und Süd Amerika, Afrika und Asien. Die größten Kakao Anbauländer sind unter anderem Ecuador, Brasilien, Ghana, Niger, die Elfenbeinküste und Indonesien.    




Der Kakaobaum wächst vor allem in Ländern, die sich in Äquator Nähe befinden.

Herstellung



Die Kakaobohnen kommen aus Südamerika, Afrika, Asien, Ecuador, Brasilien, Ghana, Nigeria, der Elfenbeinküste, und Indonesien. Die Kakaofrucht muss geerntet werden.

Sie muss gewaschen werden. Die Kakaofrucht muss ausgehöhlt und in Bananenblätter eingewickelt werden und getrocknet werden. Sie wird zerbröselt und wird zu Nibs gemacht. Und die Kakaofrucht wird nochmal getrocknet.

Danach kommt die Kakaobutter dazu. Nun kommt das Kakaopulver dazu, und Zucker. Es wird vermischt und geschmolzen. Sie wird in Formen gegossen. Man kann Füllungen dazu geben. Es wird danach in einer Maschine durchgerüttelt. Und dann gekühlt. Zum Schluss wird die Schokolade verpackt und verkauft. Die Schokolade enthält viel Zucker. 



Ist Schokolade gesund ?

Schokolade ist nicht so gesund wie sie lecker ist. In Schokolade sind nicht so gesunde Dinge drin Z.B. Zucker, Kakaobutter, Kakaobohnen, Kakaomasse, Milch, Magermilchpulver, Süßmolkenpulver, Butterreinfett, Emulgator, Sojalecithine, Haselnussmasse und andere Nüsse. Ganz schön viel oder? Viele Dinge sind davon nicht gesund. Der Unterschied der Dunkeln und hellen Schokolade ist, Das die dunkle Schokolade gesünder ist als die helle Schokolade weil in der hellen Schokolade mehr Zucker drinnen ist. In der dunklen Schokolade sind weniger Zutaten drinnen die für Menschen nicht gesund sind. Die weiße Schokolade ist eigentlich gar keine richtige Schokolade, weil sie nicht wie andere Schokoladen aus Kakaobohnen besteht. Die weiße Schokolade ist aus Kakaobutter und die ist nicht lecker sie schmeckt besser wenn man sie mit Zucker isst. Und in weißer Schokolade ist sehr viel davon und deswegen ist die weiße Schokolade die ungesundeste Schokolade.

Vielen Dank dass ihr den Text gelesen habt. 😊



Die dunkle Seite der Schokolade

An der Elfenbeinküste wird die meiste Kinderarbeit gemacht. In den Länder, Ghana, Nigeria, Indonesien, Ecuador, und Brasilien. Kinder werden mit 10 Jahren verkauft, damit die Eltern Geld bekommen, und die Kinder können nicht mehr zur Schule gehen. Von den ganzen Abgasen werden die Kinder krank (die Abgase kommen aus einem Arbeitsgerät was die Abgase erzeugt. Wenn sie es einatmen können sie Sterben). Mit 18 dürfen sie entscheiden, ob sie die Plantage verlassen wollen oder nicht. Mit der Machete können sie sich sehr doll verletzen und sterben. Und die Kinder müssen sich von Füchsen und Ratten ernähren. Fünf bis sieben Kinder sind meist auf der Plantage. Die Kinder besprühen die Bäume, damit keine Insekten auf die Bäume kommen. Das was auf dem Siegel steht ist meist gelogen. Der Arzt kann den Kindern meist nicht mehr helfen und sie sterben auch wegen den Machete und den Abgasen.



Was man beachten sollte, wenn wir Schokolade kaufen



Schokolade ist eine sehr beliebte Leckerei. Aber ist das alles? Was muss man denn beim Kauf von Schokolade beachten? Das finden wir jetzt heraus. Los geht's. Zuerst was bedeutet Fairtrade.

Und zwar

In der
Keine
arbeit
wird
beachten
Schokolade



das
Schokolade
Kinder -
investiert
Deshalb
,dass ihr
mit dem

Zeichen Fairtrade kauft. Das Coco Life

Zeichen bedeutet. Dass sie unsere Schokolade genauso lieben können wie wir, weil wir eine nachhaltigerere Produktion fördern. Manche Schokoladen wie zum Beispiel Milka oder Rittersport setzen

Sich nicht für Kinderarbeit ein, so gesagt befolgen sie viele Regeln nicht. Aber manch andere Fabriken setzen sich dafür ein, dass Kinderarbeit vermieden wird. Ihr solltet generell nicht so viel Schokolade kaufen, denn es tut eurem Körper auch nicht so gut.



Quellenangaben zu den verwendeten Bildern

Die Geschichte der Schokolade: selbst aufgenommen

Der Kakaobaum:

https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https%3A%2F%2Fwww.iva.de%2Fiva-magazin%2Fumwelt-verbraucher%2Fkacao-begehrt-bei-mensch-und-schaedling&ved=0CBYQjRxqFwoTCKil5PLf_pIDFQAAAAAdAAAAABAH&opi=89978449

https://www.google.com/imgres?q=gnitzen&imgurl=https%3A%2F%2Fquadro.burda-forward.de%2Fctf%2F66da2206-cf92-4114-98ea-b80bc6a36bee.524690bf-1bf6-42a7-ae1d-e60058f8477d.jpeg%3Fim%3DRegionOfInterestCrop%253D%25285433%252C3056%2529%252CregionOfInterest%253D%25282716.5%252C1528%2529%26hash%3D0b43a0f658fd762ef73552de8d7471c41792a534f4b5a968a8465ee6c38e85c4&imgrefurl=https%3A%2F%2Fwww.focus.de%2Fgesundheit%2Fratgeber%2Fgnitzen-stich-erkennen-und-behandeln_f552c0a1-771c-400e-ab46-c691f77d0fd3.html&docid=w1qSkXh7CXEhwM&tbnid=16VxZULi69gO-M&vet=12ahUKEwjshr7t4P6SAxUp3gIHHf5pLMEQnPAOegQIKBAB..i&w=5000&h=2812&hcb=2&ved=2ahUKEwjshr7t4P6SAxUp3gIHHf5pLMEQnPAOegQIKBAB

https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https%3A%2F%2Fwww.forestfinance.de%2Fprodukte%2Fchocolatetree%2F&ved=0CBYQjRxqFwoT CMCJ_4Th_pIDFQAAAAAdAAAAABAH&opi=89978449

Die Herstellung: selbst aufgenommen

Ist Schokolade gesund: /

Die dunkle Seite der Schokolade:

https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https%3A%2F%2Fwww.unicef.ch%2Fde%2Faktuell%2Fnews%2F2022-06-10%2Fkinderarbeit-im-kacao-sektor&ved=0CBYQjRxqFwoTCIDT7Jfh_pIDFQAAAAAdAAAAABAH&opi=89978449

Was man beachten sollte, wenn wir Schokolade kaufen: selbst gezeichnet