

Eine-Welt-Kreis der Ev.-luth. Kirchengemeinde Jever

Am Kirchplatz 13
26441 Jever
Edzard de Buhr
info@weltladen-jever.de

Vorlage für eine Kakao-Aktion für Kindergartenkinder und Grundschüler

Vorbereitung:

- Stuhlkreis aufstellen, in der Mitte ein Tischchen mit Kochplatte, 2 Esslöffel und 2 Teelöffel, 5 Frühstücksteller, evt. Mixer mit Knethaken
- Kasten mit Zutaten (Kakaopulver schwach entölt, Mascobado Vollrohrzucker, Margarine, italienische Biscotti (Kekse), Papier-Backförmchen, Pralinenförmchen, zum Verzieren Nüsse, Rosinen, Müsli usw.)
- Kasten mit Utensilien (z.B. Kakaodose, Kakaobohnen, Kakao- und Schokoladenprodukte aus dem Weltladen).
- Evt. Diaprojektor mit Dias aus der Transfair Diaserie Schokolade.

Durchführung:

- Alle Kinder (max. ca. 15) setzen sich, Begrüßung.
Die Schätze der Erde liegen im Boden, unsere Pflanzen, Lebensmittel wachsen aus dem Boden, was essen wir am liebsten... z.B. Schokolade
- Heute wollen wir Schokolade herstellen...
Fragen an die Kinder:
Was brauchen wir dafür wohl? Was ist in der Schokolade?
Kakao, Milch (Milkschokolade) als Pulver (Schokolade ist fest), Zucker (süß), Fett (hält die Schokolade zusammen, sie würde sonst bröckelig), evt. Nüsse, Rosinen,...
Bei jeder genannten Zutat gibt man eine kleine Probe auf einen Teller und lässt probieren. Kakao schmeckt sehr intensiv, davon brauchen wir nur wenig. Er kommt von den Indianern, die ihn mit Pfeffer tranken. Die Europäer nahmen lieber Zucker hinzu. Hauptzutat ist Zucker. Wir nehmen Mascobado Vollrohrzucker aus den Philipinen, er schmeckt aromatischer als weißer Zucker, da er noch viele Pflanzenstoffe enthält. Statt Kakaobutter (evt. aus dem Reformhaus besorgen) nehmen wir Kokosfett.
- Habt ihr heute schon Kakao getrunken? Woher kommt der Kakao?
Kakao wächst auf Bäumen.
Ob unsere Bauern Kakaobäume anbauen können? Kakaobäume wachsen in ganz heißen und feuchten Ländern, im Urwald im Schatten unter hohen Bäumen, in Afrika und Südamerika. Da wohnen die Kakaobauern. An den Bäumen hängen Schoten. Darin sind die Kakaobohnen. Kakaobohnen (aus der Kakaokiste) verteilen, riechen lassen.
- Wir sehen uns Dias dazu an. (Auswahl aus der Transfair-Diaserie, nähere Erläuterungen siehe Beschreibung dazu)
 - 2) Kleine Kakaopflanze, gerade gesetzt, im Schatten unter hohen Bäumen
 - 3) Großer Kakaobaum, etwa ab 8 Jahren trägt er Schoten.

5) Ernte der reifen Schoten mit Hakenmessern an langen Stangen. Die Bäume tragen reife und unreife Schoten, lange Erntezeit.

6) Die Schoten werden aufgeschlagen, die Kerne herausgenommen, unter Bananenblättern feucht gehalten, damit das Fruchtfleisch weich wird und abfällt (Fermentierung), die Bohnen in den Früchten werden braun und bekommen den Kakaogeschmack. .

7) Die Kakaobohnen werden getrocknet. Sie müssen häufig gewendet werden und sind danach sehr haltbar. Vorne liegen schon die Säcke zu ihrem Transport.

14) Die Säcke werden auf ein Schiff geladen. Die weitere Verarbeitung passiert bei uns, die Kakaobauern verdienen daran nichts.

29) Die Kakaobauern schließen sich zusammen. Es sind arme Leute, die wenig Geld für den wertvollen Kakao bekommen. Sie haben nicht viel zu essen, die Kinder müssen meist mitarbeiten und können nicht zu Schule gehen...

Wir wollen, dass sie mehr Geld für ihre Kakaobohnen bekommen.

- Wir kochen Schokolade!

Rezept für ca. 15 Kinder:

- 75 g Margarine leicht erhitzen (nur Stufe 1) bis es flüssig ist.
- Kochplatte abstellen, Topf auf der Platte lassen.
- 16 EL (220 g) Mascobado Rohrzucker mit dem Löffel gleichmäßig einrühren.
- 1 EL Wasser, 4 TL Kakao und 7 EL Magermilchpulver dazugeben und mit dem Löffel oder Mixer (Knethaken) gleichmäßig rühren.
- Evt. mit etwas Wasser bzw. Milchpulver so ausgleichen, dass eine zähe Masse entsteht.
- Jedes Kind stellt ein rundes Täfelchen her: 1 Keks in ein Papierförmchen legen lassen, das Förmchen mit etwas Schokolade auffüllen. Die Kinder verzieren es, sobald es nicht mehr heiß ist, mit Rosinen, Müsli, Nüssen, Bananenchips usw. (z.B. Gesichter).
- Reste in kleine Pralinenförmchen (evt. mit einer Nuss) geben.

- Habt ihr heute schon etwas mit Schokolade gegessen?

Worin ist Schokolade? Aufzählen lassen...

Schokokreme, Pralinen, Müsliriegel, Schokoriegel, Pudding, ...

- In unserem Weltladen sind auch Süßigkeiten mit Schokolade: Tafelschokolade, Keks, Müsliriegel,... (Sachen zeigen) und auch das Kakaopulver, was wir verwendet haben.

Die sind etwas teurer als die Sachen aus dem Supermarkt, weil die Kakaobauern mehr Geld für den Kakao bekommen haben.

Den El Ceibo Kakao haben sie selbst verarbeitet und verpackt und viele Menschen haben daran verdient.

- Schokolade, Keks, Riegel sind Schätze der Erde aus fremden Ländern. Jede Gruppe kann ein Produkt auswählen, in eine Schatzkiste (Marktkiste) legen, die Kiste beschriften (Name der Gruppe, ein Satz dazu) und ausstellen.

Eine-Welt-Kreis der Ev.-luth. Kirchengemeinde Jever

Am Kirchplatz 13
26441 Jever
Edzard de Buhr
info@weltladen-jever.de

Vorlage für die Kakao-Aktion für Schulkinder ab der 5. Klasse und Konfirmandengruppen

Das Material eignet sich für 1-3 Gruppennachmittage.

Vorbereitung:

- Stuhlkreis aufstellen,
- Diaprojektor mit Dias aus der Transfair Diaserie Schokolade.
- Kasten mit Zutaten (Kakaopulver schwach entölt, Mascobado Vollrohrzucker, Margarine, Italienische Biscotti (Kekse), Papier-Backförmchen, Pralinenförmchen, zum Verzieren Nüsse, Rosinen, Müsli usw.)
- Kasten mit Utensilien (z.B. Kakao- und Schokoladenprodukte aus dem Weltladen).
- Tisch mit Kochplatte, 2 Esslöffel und 2 Teelöffel, 5 Frühstücksteller, Rührlöffel

Anfang:

- Alle Kinder (max. ca. 15) setzen sich, Begrüßung.
Die Schätze der Erde liegen im Boden, unsere Pflanzen, Lebensmittel wachsen aus dem Boden, was essen wir am liebsten... z.B. Schokolade
- Woher kommt der Kakao?
Kakao wächst auf Bäumen.
Unser Kakao hier kommt von Afrika oder Südamerika. Herkunftsland von der Packung ablesen.
Kakaobäume wachsen in ganz heißen und feuchten Ländern in Afrika und Südamerika in Äquatornähe, im Urwald im Schatten unter hohen Bäumen. Da wohnen die Kakaobauern. An den Kakaobäumen hängen Schoten. Darin sind die Kakaobohnen. Kakaobohnen (aus der Kakaokiste) verteilen, riechen lassen.

Diavorführung:

Wir sehen uns Dias dazu an. (Auswahl aus der Transfair-Diaserie, nähere Erläuterungen siehe Beschreibung dazu.) Weitere Dias evt. ergänzen.

- 2) Kleine Kakaopflanze, gerade gesetzt, im Schatten unter hohen Bäumen
- 3) Großer Kakaobaum, etwa ab 8 Jahren trägt er Schoten.
- 5) Ernte der reifen Schoten mit Hakenmessern an langen Stangen. Die Bäume tragen reife und unreife Schoten, lange Erntezeit.
- 6) Die Schoten werden aufgeschlagen, die Kerne herausgenommen, unter Bananenblättern feucht gehalten, damit das Fruchtfleisch weich wird und abfällt (Fermentierung), die Bohnen in den Früchten werden braun und bekommen den Kakaogeschmack. .

7) Die Kakaobohnen werden getrocknet. Sie müssen häufig gewendet werden und sind danach sehr haltbar. Vorne liegen schon die Säcke zu ihrem Transport.

14) Die Säcke werden auf ein Schiff geladen. Die weitere Verarbeitung passiert bei uns, die Kakaobauern verdienen daran nichts.

29) Die Kakaobauern schließen sich zusammen. Es sind arme Leute, die wenig Geld für den wertvollen Kakao bekommen. Sie haben nicht viel zu essen, die Kinder müssen meist mitarbeiten und können nicht zu Schule gehen...

Wir wollen, dass sie mehr Geld für ihre Kakaobohnen bekommen.

1) Kakaoanbauländer: 50 % kommt aus Westafrika, v.a. Elfenbeinküste

13) Herstellungsprozess Kakaopulver und Schokolade (Informationen auch auf dem Plakat): Die „Veredelung“ geschieht in den Industrieländern, d.h. der größte Teil des Geldes wird hier verdient.

Im Anschluss kann der Herstellungsprozess der Schokolade mit einem entsprechenden Diagramm und (soweit vorhanden) den Zwischenprodukten erläutert werden.

Schokoladeherstellung (evt. am 2. Nachmittag):

- Heute wollen wir Schokolade herstellen...

Fragen an die Kinder:

Was brauchen wir dafür wohl? Was ist in der Schokolade?

Kakao, Milch (Milkschokolade) als Pulver (Schokolade ist fest), Zucker (süß), Fett (hält die Schokolade zusammen, sie würde sonst bröckelig), evt. Nüsse, Rosinen,...

Bei jeder genannten Zutat gibt man eine kleine Probe auf einen Teller und lässt probieren. Kakao schmeckt sehr intensiv, davon brauchen wir nur wenig. Er kommt von den Indianern, die ihn mit Pfeffer tranken. Die Europäer nahmen lieber Zucker hinzu. Hauptzutat ist Zucker. Wir nehmen Mascobado Vollrohrzucker aus den Philipinen, er schmeckt aromatischer als weißer Zucker, da er noch viele Pflanzenstoffe enthält. Statt Kakaobutter (evt. aus dem Reformhaus besorgen) nehmen wir Kokosfett.

- Wir kochen Schokolade!

Rezept für ca 15 Kinder:

- 75 g Margarine leicht erhitzen (nur Stufe 1) bis sie flüssig ist.
- Kochplatte abstellen, Topf auf der Platte lassen.
- 16 EL (220 g) Mascobado Rohrzucker mit dem Löffel gleichmäßig einrühren.
- 1 EL Wasser, 4 TL Kakao und 7 EL Magermilchpulver dazugeben und mit dem Löffel gleichmäßig verrühren.
- Evt. mit etwas Wasser bzw. Milchpulver so ausgleichen, dass eine zähe Masse entsteht.
- Jedes Kind stellt ein rundes Täfelchen her: 1 Keks in ein Papierförmchen legen lassen, das Förmchen mit etwas Schokolade auffüllen. Die Kinder verzieren es, sobald es nicht mehr heiß ist, mit Rosinen, Müsli, Nüssen, Bananenchips usw.
- Reste in kleine Pralinenförmchen (evt. mit einer Nuss) geben.

Zum Auflockern:

- Kleiner Wettbewerb: Wer kann in 2 Minuten die meisten kakao- oder schokoladehaltigen Süßwarenprodukte aufschreiben?
- Bestandteile der Schokolade erraten: Mit verbundenen Augen soll man die Bestandteile der Schokolade (siehe Rezept) oder (soweit vorhanden) die Zwischenprodukte der Schokoladeherstellung erraten.

Fairer Handel:

- Habt ihr heute schon etwas mit Schokolade gegessen?
Worin ist Schokolade? Aufzählen lassen...
Schokokreme, Pralinen, Müsliriegel, Schokoriegel, Pudding, ...
- In unserem Weltladen sind auch Süßigkeiten mit Schokolade: Tafelschokolade, Keks, Müsliriegel,... (Sachen zeigen) und auch das Kakaopulver, was wir verwendet haben.
Die sind etwas teurer als die Sachen aus dem Supermarkt, weil die Kakaobauern mehr Geld für den Kakao bekommen haben.
Den El Ceibo Kakao haben sie selbst verarbeitet und verpackt und viele Menschen haben daran verdient.
- Schokolade, Keks, Riegel sind Schätze der Erde aus fremden Ländern.
Jede Gruppe kann ein Produkt auswählen, in eine Schatzkiste (Marktkiste) legen, die Kiste beschriften (Name der Gruppe, ein Satz dazu) und ausstellen.

Im Weltladen:

- Sucht mal alle Sachen mit Schokolade: Tafelschokolade, Keks, Müsliriegel... (Sachen auf den Ladentisch legen lassen) und auch was wir zum Schokoladekochen verwendet haben, das Kakaopulver und den Mascobado Rohrzucker.
- Die Sachen sind etwas teurer als die Sachen aus dem Supermarkt, weil die Kakaobauern mehr Geld für den Kakao bekommen haben.
- Die höheren Kosten (erhöhter Kaufpreis für Rohmaterial, Kosten für Informationsarbeit, Kosten für Produzentenbetreuung, relativ höhere Transportkosten bei geringeren Mengen) werden teilweise durch die meist ehrenamtliche Arbeit in den Weltläden und teilweise geringe Ladenkosten ausgeglichen
- Beispiel: El Ceibo Kakao wird im Land angebaut, verarbeitet und verpackt. Lange Wertschöpfungsketten mit vielen Verdienstmöglichkeiten in Entwicklungsländern sind ein Ziel der Weltladenarbeit.
- Kennt Ihr weitere Ziele der Weltladenarbeit?
Fragt die MitarbeiterInnen, warum sie hier mitmachen.
Schaut Euch die Infoblätter zu den Produkten an.

Ergänzungsnachmittag: Der Kakao-Parcour

unter Verwendung der Kakao-Kiste von Transfair

Infos durch:

VEN , SüdNord Initiativenberatung , Postfach 4902, 26039 Oldenburg, Tel 0441-9266258, Fax 0441-9266261, oldenburg@ven-nds.de

Die Kinder erhalten je ein Lösungsblatt zur Kakao-Verarbeitung. Sie werden in Gruppen aufgeteilt und lösen im Wechsel:

A) Bilderrätsel 1a: Von der Kakaopflanze bis zur Schokolade.

Die Textkärtchen (VS (einfacher) oder HS) werden der Reihe nach vorgelesen, die zugehörige Bildkarte gesucht und dazugelegt. Am Schluss werden die Bilder umgedreht und das Lösungswort erscheint.

B) Ratespiel 1b: Die Kakao-Zwischenprodukte.

Die Kinder nehmen aus jedem Töpfchen eine Probe und füllen es in ein Plastiktütchen. Die Tütchen werden an der richtigen Stelle auf das Lösungsblatt geheftet.

C) Ratespiel 2b: Was steckt in der Schokolade?

In 6 Gläsern befinden sich Bestandteile der Schokolade (Kakobutter, Presskuchen, Nüsse, Puderzucker, Mascobado Vollrohrzucker (ergänzen), Milchpulver). Je 2 Kinder mit verbundenen Augen erhalten davon kleine Proben zum Tasten, Riechen und Kosten. Sie sollen sagen, wonach es schmeckt und raten, um welchen Bestandteil es sich handelt. Die richtigen Lösungen werden auf ihrem Lösungsblatt abgehakt.

D) Kakao-Domino zur Geschichte des Kakao-Konsums.

Eine-Welt-Kreis der Ev.-luth. Kirchengemeinde Jever

Am Kirchplatz 13

26441 Jever

www.weltladen-jever.de

info@weltladen-jever.de

Wir kochen Schokolade!

Rezept für ca. 15 Kinder:

- 75 g Margarine leicht erhitzen (Stufe 1) bis sie flüssig ist.
- Kochplatte abstellen, Topf auf der Platte lassen.
- 16 EL Mascobado Rohrzucker mit dem Löffel gleichmäßig einrühren.
- 2 EL Wasser, 4 TL Kakao und 5 EL Magermilchpulver dazugeben und verrühren.
- Evt. mit etwas Wasser bzw. Milchpulver so ausgleichen, dass eine zähe Masse entsteht.
- Jedes Kind stellt ein rundes Täfelchen her: 1 Keks in ein Papierförmchen legen lassen, das Förmchen halb mit Schokolade auffüllen. Die Kinder verzieren es mit Rosinen, Müsli, Nüssen usw. (z.B. Gesichter).
- Reste in kleine Pralinenförmchen (evt. mit einer Nuss) geben.