



Woche 3 Schokoladen-Tag

Rund zehn Kilogramm Schokolade essen die Deutschen im Jahr. Zudem ist Deutschland weltweit führende Exportnation für Schokolade. Der Kakao dafür kommt zumeist aus der Elfenbeinküste, aus Ghana und Nigeria. In diesen Ländern ist Kakao ein bedeutsames Exportgut und stellt eine wichtige Lebensgrundlage für viele Familien dar, umso wichtiger ist es, die soziale, wirtschaftliche und ökologische Lebensgrundlage in diesen Ländern im Blick zu behalten. Der Kakaoanbau sollte den

Bauern ein existenzsicherndes Einkommen ermöglichen, die natürlichen Ressourcen schonen und natürlich sollten die Menschenrechte eingehalten werden. Du kannst dazu beitragen, indem du zertifizierte Schokolade kaufst. Internationale Siegel sind z.B. Fairtrade und Rainforest Alliance Certified



Probiere eine Schokolade, die Kakao aus nachhaltigem Anbau enthält.

Machen eine Schokoladen-Test mit deiner Familie oder Freunden- wähle 5 Schokoladen aus- eine aus fairem Handel.

Vergleiche eure Schokoladen mit Hilfe dieser Tabelle:

Schokoladen-Produkt	Geschmack (Noten 1-6)	Kakao-anteil	Weitere Zutaten	Herkunfts-länder	Herstellungs-land

Quelle: Misereor

Schoko-Alarm

Rezept Schoko Crossies: Fair und schnell gemacht:

Zutaten: 300g faire Schokoladen, 150g Cornflakes (evtl. noch Mandelstifte), Schüssel, Backpapier



Brich die Schokolade in kleine Stücke und gib sie in eine Schüssel. Stelle die Schüssel in einen Topf mit heißem Wasser. In diesem Wasserbad muss die Schokolade schmelzen. Achte darauf, dass das Wasser nicht kocht, da sonst leicht Wasser in die Schokolade spritzt und diese dann gerinnt.

Nach etwa 10 Minuten ist die Schokolade geschmolzen und du kannst sie mit den Cornflakes vermengen.

Sobald die Cornflakes komplett von Schokolade umhüllt sind, kannst du mit einem Löffel kleine Kleckse der Cornflakes-Schoko-Masse auf ein Backpapier.

Die Schoko-Crossies müssen dann für mindestens zwei Stunden abkühlen und aushärten.

Viel Spaß beim Ausprobieren – und schicke uns ein Foto: umweltschule@gymnasium-mariastern.de