

Schoko-AKTION

Die Praxismappe des Arbeitskreises
„Zukunftsfähiges Handeln“ im DV Münster



 **KOLPING**
Diözesanverband Münster

Inhaltsverzeichnis

1	WARUM DIESE ARBEITSHILFE.	3
2	INFOTEIL	4
2.1	Was sind Transfair und Gepa?	5
2.1.1	TransFair e.V.	5
2.1.2	Gepa	5
2.2	Wo kommt die Schokolade her?	6
2.3	Wie wird Schokolade hergestellt?	7
3	PRAXIS-BAUSTEINE	8
3.1	Wie stelle ich selber Schokolade her?	9
3.2	Kakaorezepte	10
3.3	Schokoladen-Muffins	11
3.4	Schoko-Kirsch Trüffel	12
3.5	Schokoladenmousse	13
3.6	Schoko-Alarm	14
3.7	Kakaobohnen-Olympiade	16
3.8	Schokoladenmassage	18
4	ANHANG	19
4.1	Meine / unsere Meinung zu dieser Mappe	20
4.2	Impressum:	21
4.2.1	Herausgeber:	21
4.2.2	Kontaktadressen:	21

1 Warum diese Arbeitshilfe.

Im Rahmen des Schwerpunktthemas unseres Diözesanverbandes, „Entschieden für Familie“, möchten wir ein Angebot zum „Fairen Handels“ machen. Mittlerweile gibt es ein sehr breites und vielfältiges Angebot an Waren, die „FAIR“ gehandelt sind. Dies sind z.B. Kaffee, Tee, Honig, Knabbersachen, Wein, Orangensaft, Kunstgegenstände, usw.

Was bietet sich für Euch, als Familienkreis oder auch Kindergruppe, besser an als Schokolade. Schließlich mag doch jeder, ob groß ob klein ob jung ob alt gerne Schokolade.

Diese Arbeitshilfe ist so aufgebaut, dass jede Gruppe, auch ohne Expertenwissen zum „Fairen Handel“, sich in einfacher Form in kurzer Zeit diesem Thema nähern kann.

Im ersten Schritt werden die Grundzüge des „Fairen Handels, sowie die Begriffe „Transfair“ (www.transfair.org) und „GEPA“ (www.gepa3.de) erläutert . Weiter Informationen dazu findet ihr im Internet. Hier geht es jetzt nur um Basisinformation bevor ihr euch kreativ und praktisch dem Thema zuwenden könnt.

In dieser Projektmappe findet Ihr Praxis-Bausteine für eure Aktivitäten im Familienkreis. Jedes dieser Elemente kann für sich alleine genutzt werden, sie bauen nicht aufeinander auf.

Diese Angebote sind aus der Praxis entstanden. Die Kolpingsfamilie Metelen hat während ihres 75-jährigen Jubiläums bereits mit einigen Kindergärten das Thema Schokolade behandelt.

Nun VIEL SPASS beim ausprobieren wünscht Euch der

Arbeitskreis „Zukunftsfähiges Handeln“

2 Infoteil

2.1 Was sind Transfair und Gepa?

2.1.1 TransFair e.V.

TransFair ist eine unabhängige Siegelinitiative. TransFair handelt nicht selbst mit Produkten, sondern vergibt sein Siegel an Firmen, die sich vertraglich verpflichten, die Kriterien des Fairen Handels einzuhalten und dies auch kontrollieren zu lassen.
www.transfair.org



2.1.2 Gepa

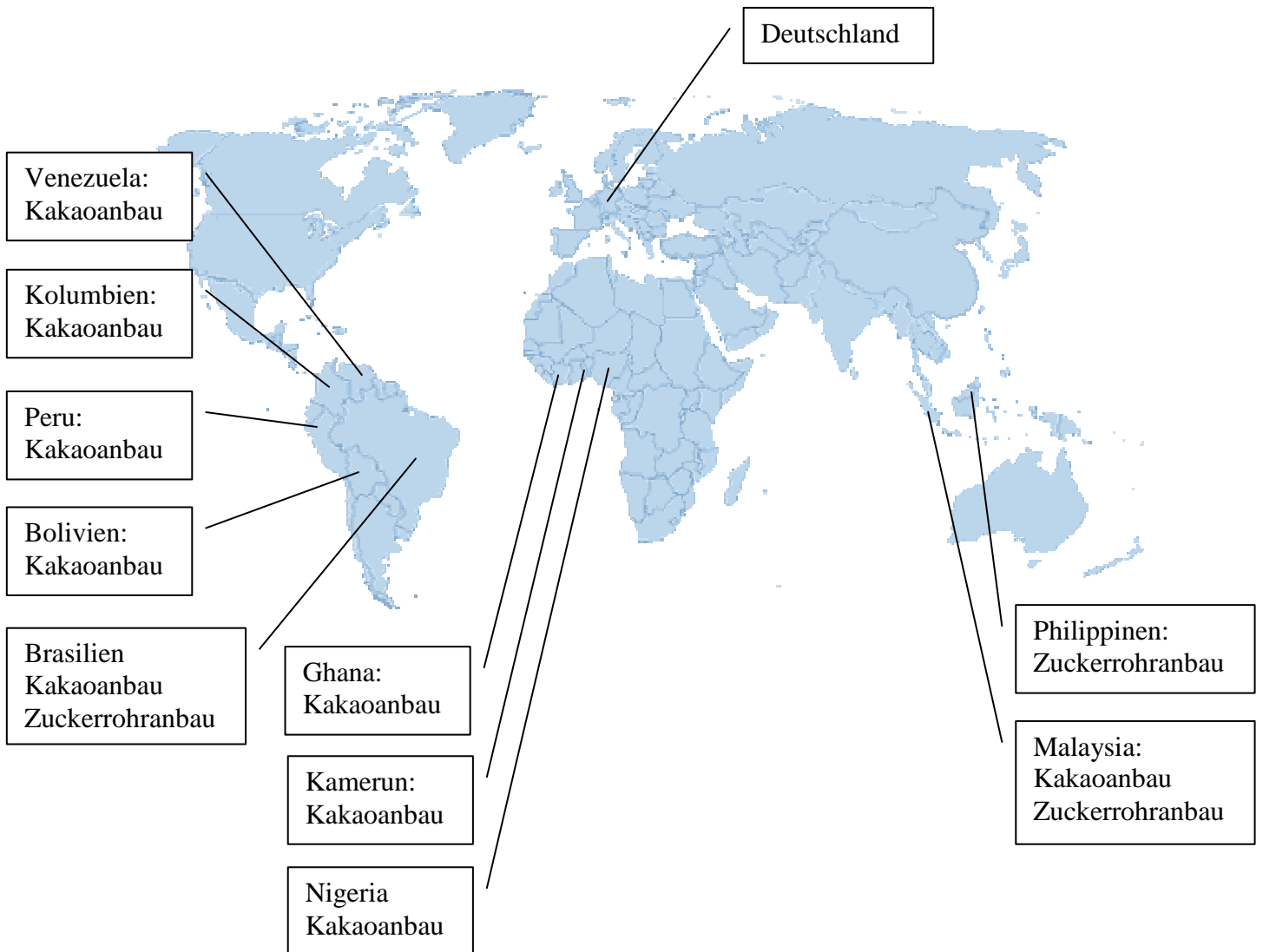
Die gepa ist das größte Fairhandelsunternehmen der Welt und lässt sich von TransFair auf eine Reihe von Produkten, wie Kaffee, Tee, Kakao, Schokolade, Bonbons, Honig und Orangensaft auf die Einhaltung der Fairhandelskriterien kontrollieren. Sie ist einer der 70 Lizenznehmer von TransFair.
www.gepa3.de



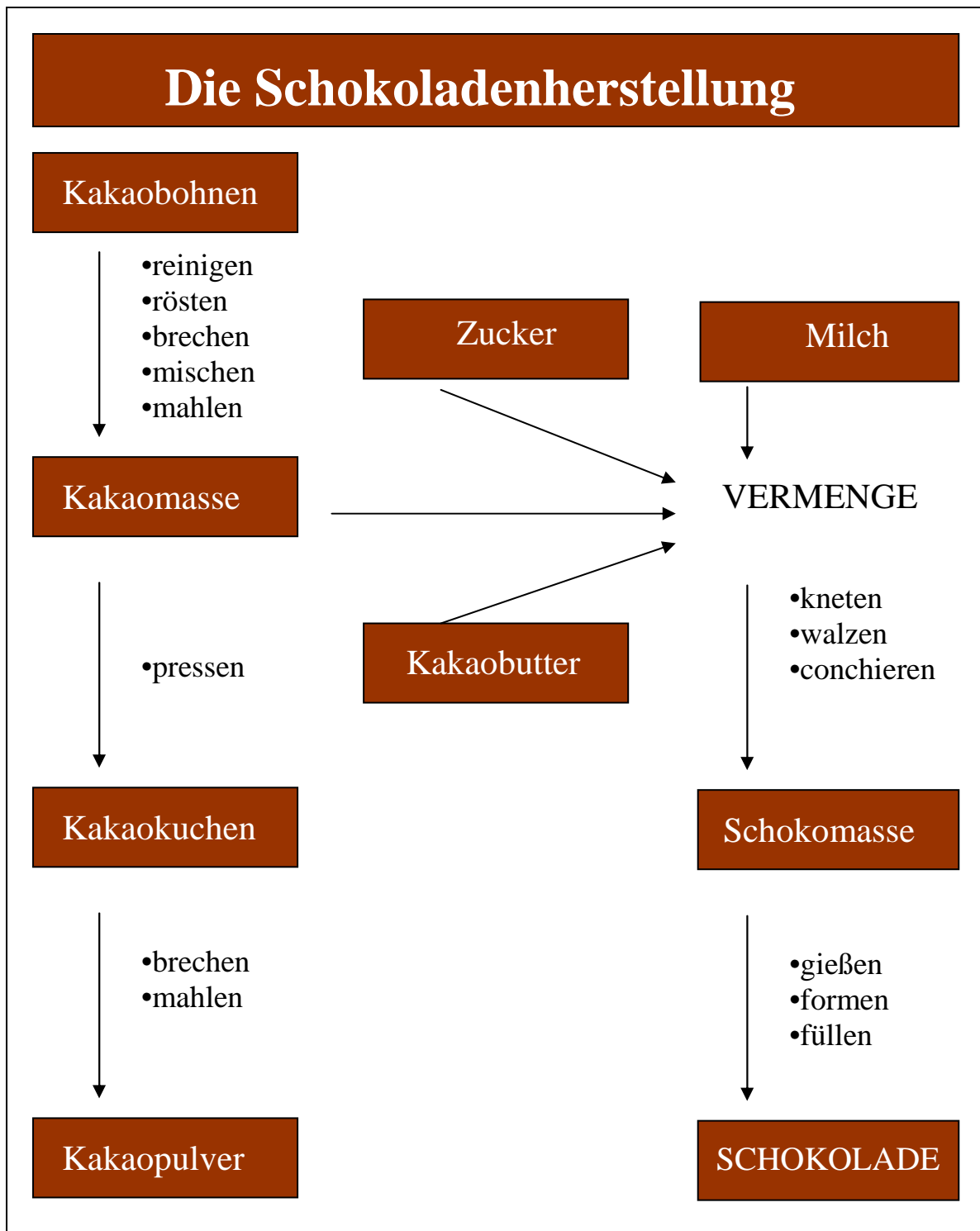
Quelle:

Internetseite TransFair
www.transfair.org/

2.2 Wo kommt die Schokolade her?



2.3 Wie wird Schokolade hergestellt?



3 Praxis- Bausteine

3.1 Wie stelle ich selber Schokolade her?

Folgendes Rezept zur Schokoladenherstellung eignet sich besonders gut für die Arbeit mit Kindern und Jugendlichen:

für Kinder ab 4 Jahre

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten + Kühlzeit

Zutaten:

75 Gramm Margarine

220 Gramm Mascobado

3-4 Esslöffel Wasser

4 Teelöffel gepa-Kakao

7 Esslöffel Magermilchpulver (Reformhaus)

Zubereitung:

Die Margarine leicht erhitzen bis sie flüssig ist. Dann die Herdplatte abstellen, den Topf aber auf der Platte stehen lassen. 16 Esslöffel bzw. 220 Gramm Mascobado (Vollrohrzucker) gleichmäßig einrühren. Ein Esslöffel Wasser, vier Teelöffel Kakao und sieben Esslöffel Magermilchpulver dazugeben und mit dem Löffel oder Mixer gleichmäßig eine Weile rühren. Eventuell mit etwas Wasser bzw. Magermilchpulver so ausgleichen, dass eine zähe Masse entsteht. Die Schokoladenmasse in Portionen auf einem Teller erkalten lassen oder mit einem Löffel auf Kekse streichen und mit Rosinen, Müsli, Nüssen, Bananenchips usw. verzieren.



3.2 Kakaorezepte

Was leitet sich aus den Worten **Mil**(ch) und **Ka**(kao) ab? Richtig, der Name derjenigen Schokolade, die in lila Papier gehüllt ist. Aufgrund der Werbung mit den lila Kühen glauben manche Kinder heute, dass die Milch von lila Kühen stammt.

Damit das nicht so bleibt, wollen wir an dieser Stelle einmal zeigen, dass es auch anders geht. Und zwar **FAIR** gehandelt.

Fair gehandelte Produkte gibt es in Eine-Welt-Läden und unter anderem auch in gut sortierten Supermärkten.

Der Kakaobegeisterte stellt beispielsweise selbst gerne Pralinen her, weil er nur so wirklich frische Pralinen genießen kann. Hier eine Rezeptauswahl:



3.3 Schokoladen-Muffins

für Kinder ab 4 Jahre

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten + Backzeit

Zutaten:

200 Gramm gepa Fairena Bio Vollmilchschokolade

100 Gramm Butter

200 Milliliter Milch

1 Ei

100 Gramm saure Sahne

250 Gramm Mehl

1 Esslöffel Speisestärke

3 Esslöffel Backpulver

3 Esslöffel gepa El Ceibo Bio Kakao

50 Gramm gepa Bio Mascobado für die Form

1 Muffinblech oder kleine Backformen



Zubereitung:

Die Schokolade in kleine Stücke zerbrechen. Dann die Butter mit 30 Gramm Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Milch mit Ei und saurer Sahne verquirlen. Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Das Mehl mit Speisestärke, Backpulver, Kakao, Mascobado und einer Prise Salz vermischen. Mit einem Holzlöffel die Eiermilch, die flüssige Schokobutter und die übrigen Schokostückchen locker darunter mengen. Dabei nur so lange rühren, bis sich die Zutaten verbinden. Nachdem das Muffinblech gebuttert und mit Mascobado ausgestreut wurde den Teig hinein füllen und behutsam glatt streichen. Die Vertiefungen im Muffinblech sollten nicht ganz gefüllt sein. Dann die Muffins im Ofen 20 bis 25 Minuten backen. Fünf Minuten in der Form ausdampfen, dann auf einem Gitter auskühlen lassen. Frisch schmecken die Muffins am besten.



3.4 Schoko-Kirsch Trüffel

für Kinder ab 6 Jahre

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten + Kühlzeit

Zutaten:

1 Eiweiß (leicht verquirlt)

125 Gramm gepa Fairena Bio Noir

100 Gramm gemahlene Mandeln

1 Esslöffel Kirschwasser (kann man bei Kindern auch weglassen)

2 Esslöffel Puderzucker

25 kandierte Kirschen

60 Gramm gepa El Ceibo Bio Kakao

Zubereitung:

Die dunkle Schokolade fein auf einem Bogen Pergamentpapier reiben. Zusammen mit den Mandeln, Kirschwasser und Puderzucker in einer mittelgroßen Schüssel mischen und langsam so viel Eiweiß einrühren, dass sich die Mischung verbindet. Für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Danach jeweils 2 Teelöffel der Mischung in der Handfläche flach drücken, um eine kandierte Kirsche herum drücken und zu einer glatten Kugel rollen. Die Kugel in Kakao wälzen. Anschließend in ein luftdichtes Behältnis legen und im Kühlschrank fest werden lassen. Die Trüffel halten sich im Kühlschrank eine Woche.

3.5 Schokoladenmousse

für Kinder ab 4 Jahre

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten + Kühlzeit

Zutaten:

200 Gramm gepa Fairena Bio Schokolade

20 Gramm Butter

5 Eier

2 Esslöffel Gepa Honig

¼ Liter Sahne

1 Messerspitze Vanillezucker

Zubereitung:

Die Eidotter mit Honig verrühren und den Vanillezucker zufügen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Die Schokolade und die Butter zusammen im Wasserbad schmelzen. Dann die Masse aus Eidotter und Honig zufügen und anschließend den Eischnee und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Die Mousse in eine schöne Schüssel füllen und mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen.

3.6 Schoko-Alarm

Es waren noch 7 Tage bis zu Peters Geburtstag. Er prüfte noch einmal sein Geheimversteck, in dem er die Schokoladenüberraschung für die Kinder aus seiner Klasse versteckt hatte. Oh Schreck, die Schokoladenüberraschungen waren verschwunden, alles weg. Jetzt gab es nur noch einen der ihm helfen konnte. Seinen allerbesten Freund Rucky Reiselustig. Rucky wusste auf alles eine Antwort und bestimmt konnte er Peter helfen.

Voller Sorge erzählte Peter von der verschwundenen Schokolade, was sollte er nur den Kindern aus seiner Klasse als Schokoladenüberraschung an seinem Geburtstag mitbringen? Woher sollte er neue Schokolade bekommen?

Er wollte von Rucky Reiselustig wissen, wo die Schokoladenbäume wachsen. „Ein Schokobaum? Den gibt es nicht, weißt du denn nicht, wie Schokolade hergestellt wird?“ antwortete Rucky Reiselustig. Peter wusste dies nicht. Rucky Reiselustig lud ihn ein eine Reise zu machen – **der Schokolade auf der Spur.**

Auf Ruckys fliegendem Teppich ging's mit großem Schoko-Alarm in die Luft. Die 1. Landung machten die beiden in Mexiko, in der Nähe der Sonnenpyramide, die Peter für die Schokoladenfabrik hielt. Ein Bauchladenverkäufer wollte ihnen Schokolade verkaufen. Als sie sagten warum sie dort waren, sagte ihnen der Mexikaner, dass man Kakaobohnen und Zucker benötigte um Schokolade herstellen zu können. Kakao wüchse in den Tropen. Peter hielt nun nichts mehr in Mexiko, er wollte sofort zu den Kakaopflanzen.



Weiter ging die Reise nach Bolivien, auf eine Kakaopflanzung. Dort trafen sie die kleine Paulina, die ihnen zeigte wie Kakaobohnen aussehen. Sie wachsen in der Frucht des Kakaobaums und müssen nach der Ernte schnell verarbeitet werden, damit sie nicht schlecht werden. Selbst die Kinder helfen bei dieser Arbeit, wenn die Schule aus ist. Kakaobäume anzubauen und Kakaobohnen zu ernten dauert sehr lange. Viele Bauern in Bolivien verdienen damit ihr Geld. Dann werden die Bohnen in eine Kakaofabrik gebracht, wo sie geröstet, getrocknet, gemahlen und gepresst werden, es entsteht Kakaomasse, Kakaopulver und Kakaobutter. Um daraus Schokolade zu machen gebraucht man noch Zucker. „Wo wächst denn der Zucker?“, wollte Peter wissen. „Auf den Philippinen, komm da fliegen wir jetzt hin.“, erwiderte Rucky Rucksack. Paulina schenkte den beiden noch ein Beutelchen Kakaobohnen, damit sie an sie denken würden.



Auf den Philippinen landen sie direkt in einer Zuckerrohrplantage. Rucky und Peter sahen kaum noch etwas, sie waren von hohen Zweigen umgeben. Sie trafen Maria, die sie an die Seite des Zuckerrohrfeldes brachte. Peter suchte weiter nach dem Zucker. Maria erklärte, dass sie gerade mitten drin gestanden haben. Zucker werde aus Zuckerrohrpflanzen gewonnen. Diese würden geerntet, zerkleinert, gepresst, eingekocht und schließlich getrocknet, zermahlen und gesiebt. Daraus entstehe dann der Zucker, den du kennst. Er wird nach Deutschland in die Schokoladenfabrik geliefert, wo er mit der Kakaomasse und Kakaobutter zu Schokolade verarbeitet wird. Mit einer Zuckerrohrpflanze im Gepäck machten sie sich auf den Heimweg.



Sie landeten unmittelbar vor einer Schokoladenfabrik und sahen Kakaomasse und Kakaobutter aus Bolivien und Zucker von den Philippinen wieder. Sie trafen einen Schokoladenexperten, der ihnen verriet, dass man Milchpulver, Kakaomasse, Kakaobutter und Zucker benötige um Schokolade herzustellen. Nachdem diese Zutaten vermischt, gewalzt und in großen Kesseln erhitzt wurden, würden sie geformt und es wäre leckere Schokolade.

Peter bat darum Schokolade für die Überraschungen mitnehmen zu dürfen. Er bekam Schokolade in große Pakete gepackt, die mit einer roten Schleife verziert waren. „Oh wow, das ist richtige Schokolade für mich, für die besten, fairsten Geburtstagsüberraschungen aller Zeiten“, bedankte sich Peter. Er freute sich, dass er nun genügend Schokolade hatte, um den Kindern in seiner Klasse an seinem Geburtstag eine Schokoladenüberraschung mitzubringen.

(In Anlehnung an: Schoko-Alarm, Fastenaktion der Kinder 2003; Misereor)

3.7 Kakaobohnen-Olympiade

Teilnehmerzahl: 30,

Dauer: ca. 30 - 45 Minuten,

Altersgruppe: 4 - 6 Jahre

Die Kakaobohnen bekommt man bei: der Gepa oder bei Transfair (Münster, Weseler Str.)

Im Rahmen des 75-jährigen Jubiläums der KF Metelen wurde mit den ortsansässigen Kindergärten ein Aktionsnachmittag zum Thema Schokolade organisiert. Die Kinder wurden in mehrere kleine Gruppen von ca. 4-5 Kindern unterteilt und konnten an diesem Nachmittag unter anderem folgenden Parcour durchlaufen:

I. Kakaobohnen tasten

Material:

1 Eimer

1 Stück Stoff

ca. 30 Kastanien

ca. 5 Kakaobohnen

Aus einem Eimer, der mit einem Stück Stoff bedeckt ist, müssen die Kinder aus den Kastanien die Kakaobohnen ertasten bzw. rausfischen.

II. Kakaobohnenweitwurf

Material:

1 Maßband

5 Kakaobohnen

Die Kinder stellen sich an einer markierten Stelle auf und werfen die Kakaobohne von da aus so weit sie können.

III. Kakaobohnentransport

Material:

2 Bobbycars

2 Löffel

2 Kakaobohnen

markierte Strecke

Zwei Kinder nehmen jeweils eine Kakaobohne auf den Löffel und fahren dann mit dem Bobbycar gegeneinander eine markierte Strecke um die Wette.

IV. Kakaobohnen riechen*Material:*

5 Filmdöschen
verschiedene Gewürze (Curry, Zimt, Pfefferminz usw.)
2 Kakaobohnen oder Kakaopulver

Die Gewürze werden in die Filmdöschen gegeben und mit dem Deckel, in dem sich einige Löcher befinden, verschlossen. Wenn man Kakaobohnen benutzt, muss man dieser zuvor etwas auseinander bröseln damit sie riechen. Die Kinder müssen nun unter den verschiedenen Gerüchen die Kakaobohnen erriechen.

V. Kakaobohnen suchen*Material:*

15 Kakaobohnen
mittelgroßes Rasenstück

Die Kakaobohnen werden auf einem eingegrenzten Rasenstück willkürlich verteilt. Die Kinder müssen nun in 5 Minuten so viele Bohnen finden wie möglich.

VI. Kakaobohnenzielwurf*Material:*

1 hohe Schüssel
5 Kakaobohnen

Die Schüssel wird ein kleines Stück von einem markierten Punkt entfernt auf den Boden gestellt. Die Kinder versuchen jetzt nacheinander mit so vielen Bohnen wie möglich die Schüssel zu treffen.

VII. Kakaobohnenpusten*Material:*

1 Tisch
2 Becher
1 Kakaobohne

Die Becher werden an einem Ende des Tisches so aufgestellt, dass sie ein Tor bilden. Die Kinder stellen sich nun auf der anderen Seite des Tisches an und versuchen möglichst in einem Mal die Bohne durch das Tor zu pusten.

VIII. Kakaobohnen-Hütchenspiel*Material:*

1 Tisch
3 undurchsichtige Becher
1 Kakaobohne

Der Spielleiter zeigt den Kindern den Becher unter dem die Kakaobohne liegt. Dann mischt er sie und die Kinder müssen erraten wo sich nun der Becher mit der Kakaobohne befindet.

3.8 Schokoladenmassage

Gruppe von ca. 14 Kindern,
Dauer ca. 30 Minuten

Die Kinder tun sich zu zweit zusammen und einer der beiden legt sich mit dem Bauch auf den Boden. Das andere Kind kniet sich an eine der beiden Seiten des liegenden Kindes.

Der Spielleiter erklärt den Kindern, dass sie sich einen Topf auf dem Rücken des anderen Kindes vorstellen sollen, in den jetzt nacheinander die Kakaobutter, Kakaomasse, Zucker und Milchpulver gegeben werden.

In dem Topf der „auf dem Rücken steht“ muss alles gut vermischt und durchgeknetet werden.

Danach muss die „Masse in dem Topf“ erwärmt werden, am besten indem man mit den Händen kräftig über den Rücken reibt.

Anschließend die „Masse“ gut ausrollen.

Als letztes Formen aus der „Schokolade“ schneiden. Das Kind, welches auf dem Boden liegt, soll dann erraten, was der Partner ausgeschnitten hat.

4 Anhang

4.1 Meine / unsere Meinung zu dieser Mappe

(bitte ausgefüllt zurücksenden an:)

Kolpingwerk
Diözesanverband Münster
Arbeitskreis Zukunftsfähiges Handeln
Gerlever Weg 1

Oder per Fax:
02541/ 803-414

48653 Coesfeld

**Die Schokomappe vom Arbeitskreis
„Zukunftsfähiges Handeln“**

finde ich / finden wir:

interessant €

unterhaltsam €

langweilig €

Besonders gefällt mir / uns daran: _____

Weniger gut gefallen hat mir / hat uns jedoch: _____

Ich/wir haben sie eingesetzt bei: _____

Sonstige Kommentare/Anregungen: _____

Absender: _____

4.2 Impressum:

4.2.1 Herausgeber:

Arbeitskreis Zukunftsfähiges Handeln
Im Kolpingwerk Diözesanverband Münster

4.2.2 Kontaktadressen:

Postanschrift:

Kolpingwerk
Diözesanverband Münster
Bernadette Venns
48653 Coesfeld
Telefon: 02541/803-454
Fax: 02541/ 803-455
e-Mail: Zukunftsfahiges.Handeln@kolping-ms.de

Ansprechpartner:

Christiane Buß
Düesbergweg 52
48153 Münster
Telefon: 0251/7478965