

## Fairer Nikolaus – das Quiz rund um die faire Schokolade

In der Zeit rund um den Nikolaus kannst du mit den Kindern das Thema „Faire Schokolade“ behandeln. Wir haben dir hier ein paar Fragen schon vorbereitet. Du kannst um Beispiel mit den Programmen „Kahoot“ oder „ahaslides“ das Online-Quiz gestalten.

1. Wo wachsen die Kakaoschoten?

- auf Sträuchern
- wie die Kartoffeln unter der Erde
- **auf Bäumen direkt am Stamm**

2. Wie hoch können Kakaobäume werden?

- nicht höher als 2m
- **bis zu 12–15m hoch**
- es sind Riesebäume, die 30m und mehr werden können

3. Wann trägt der Kakaobaum zum ersten Mal Früchte?

- nach knapp einem Jahr
- das ist unterschiedlich
- **nach 3-4 Jahren**

4. Wie viele Früchte reifen jährlich auf einem Kakaobaum?

- **zwischen 30 und 150 Schoten**
- nie mehr als 10 Schoten
- mehr als 300 Schoten

5. Wie viele Kakaoschoten werden für eine Tafel Schokolade (zu 100g) benötigt?

- mehr als 5 Schoten
- eine halbe Bohne
- **1-2 Schoten**

6. Der Kakaobaum ist eine Tropenpflanze. Was ist eine Vorliebe dieses Baumes?

- er wächst gern im Wasser
- **er liebt den Schatten**
- er liebt die pralle Sonne

7. Wo wachsen Kakaobäume?

- in den Alpen
- **in Ländern nahe dem Äquator**
- in Europa

8. Wie oft werden die Kakaoschoten geerntet?

- einmal im Jahr
- einmal im Monat
- **während der Erntezeit alle zwei Wochen**

9. Was passiert nach der Ernte der Kakaobohnen?

- Die Bohnen werden gekocht
- **Die Bohnen werden dann mit Bananenblättern abgedeckt und mehrere Tage gegärt.**
- Die Bohnen werden geröstet und gemahlen

10. Was ist Rohkakao?

- Schokomasse bevor sie in Tafelform gegossen wird
- **Die getrockneten und fermentierten Kakaobohnen**
- Eine eigene Kakaosorte

11. Wie viele Kakaofrüchte ergeben 1 kg getrocknete Kakaobohnen?

- **ungefähr 20 Kakaofrüchte**
- eine einzige Kakaofrucht
- ungefähr 40 Kakaofrüchte

12. Eine Tafel Schokolade hat meist 24 Stückchen. Welchen Anteil davon verdient ein Kakaobauer?

- etwa die halbe Tafel
- 4 Schokoladenstücke
- **nur ein einziges Stück**

13. Was ist das Transfair-Siegel?

- Es kennzeichnet Waren die übers Meer kommen
- es kennzeichnet alle Schokoladeprodukte
- **es kennzeichnet Produkte die zu fairen Bedingungen hergestellt wurden**

14. Was müssen Firmen tun, um das Transfair-Siegel für Ihre Produkte zu bekommen?

- viel Geld dafür bezahlen
- **sich an die Regeln von Transfair halten**
- neue Schokoladen erfinden

15. Wann bekommt eine Schokoladentafel das Transfair-Siegel?

- **sie muss mindestens zu 51% aus fair gehandelten Zutaten bestehen**
- sie muss aus afrikanischem Kakao gemacht sein
- sie muss einen fairen Preis im Laden haben

16. Wo kann ich in meiner Nähe faire Schokolade kaufen?

- in jedem Supermarkt
- es gibt in ganz Südtirol keine faire Schokolade
- **in den Weltläden und in einigen Supermärkten**

17. Was kann man beim Herstellen von Schokolade überhaupt nicht brauchen?

- Kakaobutter
- Puderzucker
- **Zitronenschalen**
- Kakaobohnen

18. Was passiert, wenn die Kakaobohnen in der Pfanne lange getrocknet werden?

- gar nichts
- sie schmelzen und werden zu Schokolade
- **die Schale wird spröde und die Bohnen können geschält werden**

19. Was passiert nun mit den gerösteten Kakaobohnen?

- es sind nun Pralinen daraus geworden.
- **sie werden gemahlen und mit den übrigen Zutaten vermischt**
- man kann sie essen, wie Erdnüsse.