מהדורה למורה – מפתח תשובות

מטרות הדף:

- להכיר את שלבי הדרך מגרעין הקקאו ועד קובית השוקולד
- להרחיב אוצר מילים הקשור לגידול הקקאו ולייצור השוקולד
- לתרגל הבנת תהליך וסדר שלבים

גרסה רגילה – כל הפריטים.

חלק א' – הבנה כללית

1. ב – באזורים טרופיים וחמים
2. א – גרעיני קקאו
3. ב – עוברים תסיסה וייבוש
4. ב – כדי לפתח טעם וריח
5. ב – מסת קקאו נוזלית
6. ב – סוכר וחלב

חלק ב' – נכון או לא נכון

1. לא נכון – עץ הקקאו זקוק לאקלים טרופי וחם
2. נכון – כך מתפתח הטעם הייחודי של הקקאו
3. לא נכון – יש שלבים נוספים של ייבוש וקלייה לפני הטחינה
4. נכון – היא מתקבלת מטחינת הפולים הקלויים
5. לא נכון – שוקולד מריר, חלב ולבן שונים בכמות הסוכר והחלב

חלק ג' – השלימו את המילה החסרה

1. טרופיים
2. פולים
3. תסיסה
4. קלייה
5. מסת
6. תבנית

חלק ד' – התאימו בין שלב לתיאור

- 1 – ד (הפרי נלקח מהעץ)
- 2 – ג (הפולים משנים טעם וריח)
- 3 – ו (מוציאים את הלחות מהפולים)
- 4 – ה (מחממים את הפולים בחום גבוה)
- 5 – א (הפולים הופכים לנוזל סמיך)
- 6 – ב (השוקולד מקבל את צורתו הסופית)

חלק ה' – סדרו את שלבי מסע השוקולד

1. קוטפים את פרי הקקאו מהעץ
2. מוציאים את הפולים ומשאירים אותם לתסיסה
3. מייבשים את הפולים בשמש
4. קולים את הפולים כדי לפתח טעם
5. טוחנים את הפולים למסת קקאו
6. יוצקים את השוקולד לתבניות ומקררים

חלק ו' – כתיבה

1. ציפייה לתיאור השלבים בסדר הגיוני: קטיף, תסיסה, ייבוש, קלייה, טחינה, עיצוב - בשפה ברורה ועם דמיון

כרטיס יציאה – מה לחפש

- קטיף הפרי מהעץ
- הוא זקוק לאקלים טרופי וחם
- מסת קקאו היא רק הבסיס, לשוקולד מוכן מוסיפים סוכר/חלב

טיפים להפעלה:

- אפשר להביא פול קקאו אמיתי או תמונה להמחשה לפני תחילת הדף
- מומלץ לבצע את תרגיל הסידור (order) בקבוצות קטנות עם כרטיסיות

דף תרגול: מסע השוקולד

דף התלמיד/ה רגיל

שם: _____ **כיתה:** _____ **תאריך:** _____

שוקולד לא נולד בחנות - יש לו מסע ארוך שמתחיל בעץ הקקאו הגדל במקומות חמים וטרופיים בעולם. בדף הזה נלמד מה קורה מרגע שהפרי נקטף ועד שהוא הופך לשוקולד שאנחנו אוהבים.

1 חלק א' – הבנה כללית

הקיפו את התשובה הנכונה.

1. היכן גדל עץ הקקאו בדרך כלל?

(א) באזורים קרים מאוד (ב) באזורים טרופיים וחמים (ג) במדבר היבש (ד) בהרים מושלגים

2. מה נמצא בתוך פרי הקקאו?

(א) גרעיני קקאו (ב) גרגרי חול (ג) זרעי תפוח (ד) פירות יבשים

3. מה קורה לפולים מיד אחרי הקטיף?

(א) אורזים אותם ישר למפעל (ב) עוברים תסיסה וייבוש (ג) טוחנים אותם מיד (ד) מוסיפים חלב

4. למה מקלים את פולי הקקאו?

(א) כדי לצבוע אותם (ב) כדי לפתח טעם וריח (ג) כדי להקטין אותם (ד) כדי להוסיף סוכר

5. מה מתקבל אחרי טחינת הפולים הקלויים?

(א) אבקת סוכר (ב) מסת קקאו נוזלית (ג) מים (ד) קמח

6. מה מוסיפים למסת הקקאו כדי להכין שוקולד חלב?

(א) מלח וחומץ (ב) סוכר וחלב (ג) פלפל ושמן (ד) מים ומיץ

2 חלק ב' – נכון או לא נכון

סמנו ✔ נכון או ✘ לא נכון.

#	משפט	✔ נכון	✘ לא נכון
1	עץ הקקאו גדל גם באזורים קרים כמו אלסקה	☐	☐
2	פולי הקקאו עוברים תהליך תסיסה לפני הייבוש	☐	☐
3	אחרי הקטיף טוחנים את הפולים ישר, בלי ייבוש או קלייה	☐	☐
4	מסת הקקאו היא הבסיס הנוזלי להכנת שוקולד	☐	☐
5	כל סוגי השוקולד מכילים בדיוק אותה כמות סוכר	☐	☐

3 חלק ג' – השלימו את המילה החסרה

השלימו את המילה החסרה.

1. עץ הקקאו גדל באזורים _____ וחמים בעולם

2. בתוך פרי הקקאו נמצאים ה _____

3. לפני הייבוש הפולים עוברים תהליך של _____

4. כדי לפתח את הטעם, קולים את הפולים בתהליך _____

5. אחרי הקלייה טוחנים את הפולים ומקבלים _____ קקאו

6. את השוקולד הנוזלי יוצקים לתוך _____ כדי שיקבל צורה

4 חלק ד' – התאימו בין שלב לתיאור

התאימו: כתבו ליד כל מספר את האות המתאימה מהעמודה השמאלית.

1. קטיף	___	**א.** הפולים הופכים לנוזל סמיך
2. תסיסה	___	**ב.** השוקולד מקבל את צורתו הסופית
3. ייבוש	___	**ג.** הפולים משנים טעם וריח
4. קלייה	___	**ד.** הפרי נלקח מהעץ
5. טחינה	___	**ה.** מחממים את הפולים בחום גבוה
6. יציקה לתבנית	___	**ו.** מוציאים את הלחות מהפולים

5 חלק ה' – סדרו את שלבי מסע השוקולד

מספרו את השלבים לפי הסדר הנכון (1, 2, 3...).

☐	מייבשים את הפולים בשמש
☐	קולים את הפולים כדי לפתח טעם
☐	טוחנים את הפולים למסת קקאו
☐	קוטפים את פרי הקקאו מהעץ
☐	יוצקים את השוקולד לתבניות ומקררים
☐	מוציאים את הפולים ומשאירים אותם לתסיסה

6 חלק ו' – כתיבה

כתבו תשובה מלאה במשפטים שלמים.

1. דמיינו שאתם פול קקאו שיוצא למסע מהעץ ועד הקובייה. כתבו כמה משפטים על מה שעובר עליכם בדרך

כרטיס יציאה

מהו השלב הראשון במסע השוקולד?

מדוע עץ הקקאו לא יכול לגדול בכל מקום בעולם?

מה ההבדל בין מסת קקאו לשוקולד מוכן?

איך הרגשתי בשיעור? 😀 🙂 😐 ☹️