

Hesch gwüsst?

Was ist weisse Schokolade?

Schokolade ohne Kakaopulver.



1

Lust auf Süsses

Kennst du das? Unwiderstehliche Lust auf das zart schmelzende schokoladige Zungenerlebnis? Xocolatl tranken schon vor rund 500 Jahren die Azteken. Sie lebten im Gebiet des heutigen Mexikos. Ihr schaumig aufgeschlagenes bitteres Getränk hätte uns vermutlich nicht geschmeckt. Es enthielt Wasser, Kakao, etwas Vanille und Cayennepfeffer.

2

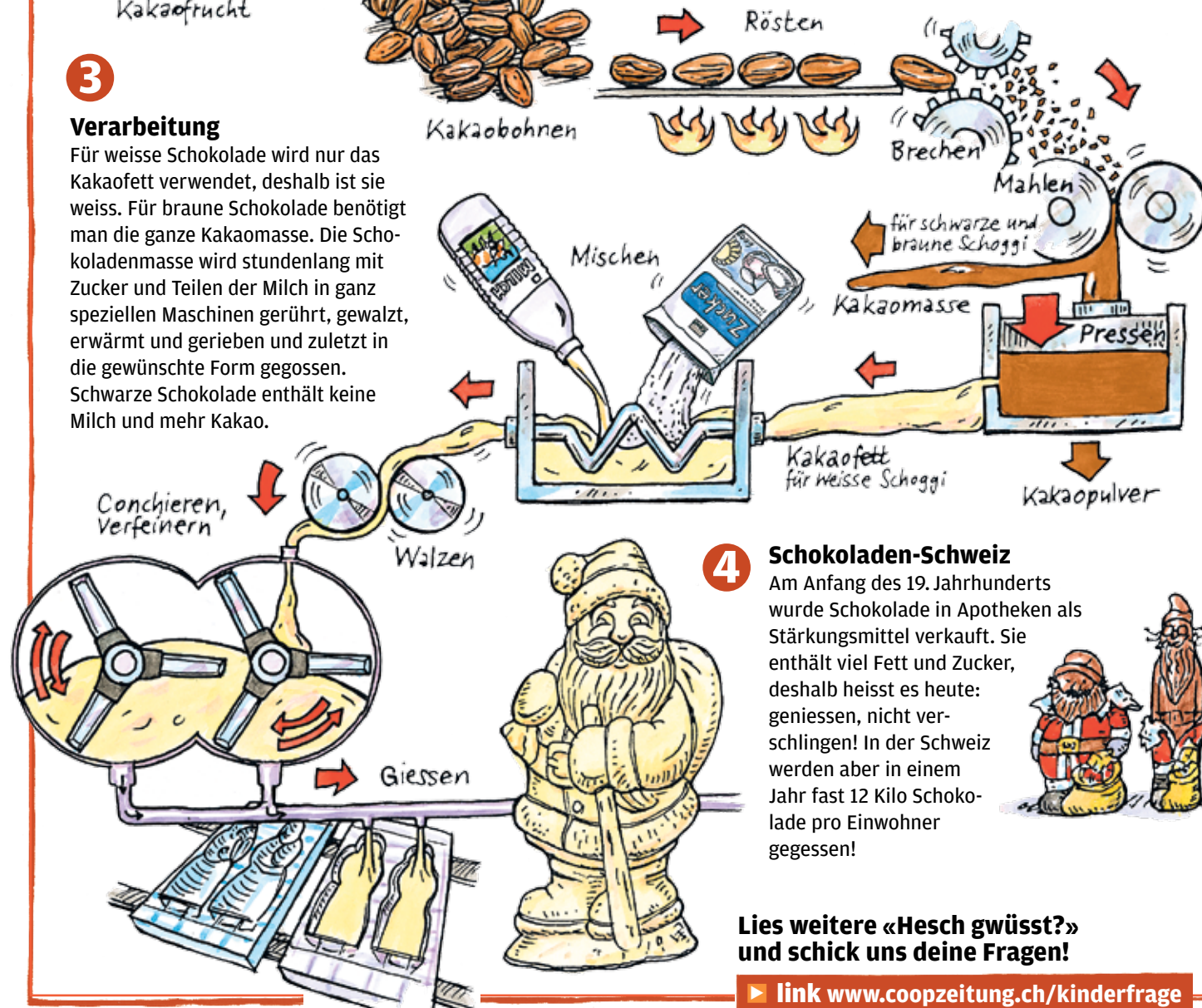
Kakaoernte

Die Kakaofrucht wird vom Baum abgeschlagen, aufgeschlagen und das Innere zum Gären ausgelegt. Dabei wird das Fruchtfleisch flüssig und übrig bleiben die Kakaobohnen. Sie werden getrocknet, geröstet und aufgebrochen. Man entfernt die Schalen und mahlt die Kerne zur Kakaomasse. Beim anschliessenden Pressen entsteht einerseits Kakaofett, andererseits Presskuchen, der zu Kakaopulver verarbeitet wird.

3

Verarbeitung

Für weisse Schokolade wird nur das Kakaofett verwendet, deshalb ist sie weiss. Für braune Schokolade benötigt man die ganze Kakaomasse. Die Schokoladenmasse wird stundenlang mit Zucker und Teilen der Milch in ganz speziellen Maschinen gerührt, gewalzt, erwärmt und gerieben und zuletzt in die gewünschte Form gegossen. Schwarze Schokolade enthält keine Milch und mehr Kakao.



4

Schokoladen-Schweiz

Am Anfang des 19. Jahrhunderts wurde Schokolade in Apotheken als Stärkungsmittel verkauft. Sie enthält viel Fett und Zucker, deshalb heisst es heute: geniessen, nicht verschlingen! In der Schweiz werden aber in einem Jahr fast 12 Kilo Schokolade pro Einwohner gegessen!



Lies weitere «Hesch gwüsst?» und schick uns deine Fragen!

► [link www.coopzeitung.ch/kinderfrage](http://link.coopzeitung.ch/kinderfrage)