



בישול מסביב לעולם

ברזיל - הכנת (עוגת) שוקולד מקקאו

מטרת הפעילות: הילדים ילמדו על ארץ ברזיל שהיא מקור הקקאו. נלמד על תהליך ייצור השוקולד מצמח הקקאו, ונכין עוגת שוקולד.

מהלך הפעילות:

מסבירים לילדים קצת על ברזיל. ברזיל היא ארץ גדולה בדרום אמריקה (אפשר להראות את המקום במפה למי שיש מפה בקבוצה). בברזיל נמצא יער האמזונס ושם יש הרבה מאוד סוגים של חיות וגם גדלים שם עצי הקקאו.

אפשר לתת לכל ילד לטעום קצת קקאו, להראות להם שהוא מר. וכדי להכין שוקולד מוסיפים לו סוכר. לאחר מכן נרכיב יחד עם הילדים פאזל על תהליך ייצור הקקאו. (מצורף קובץ) מחלקים לכל זוגשלישייה חלק של הפאזל, והילדים צריכים להרכיב את הפאזל לפי סדר הייצור של השוקולד. אחרי שהפאזל גמור, המדריכות מסבירות על השלבים בייצור.

1. פולי קקאו על העץ - פולי הקקאו גדלים על עץ הקקאו. צורתם היא כמו כדור פוטבול. וצבעם נע בין צהוב לאדום.

2. פולי קקאו פתוחים - בתוך פולי הקקאו יש נוזל צמיגי לבן מתוק ובתוכו נמצאים זרעי הקקאו החומים.

3. זרעי קקאו - מזרעי הקקאו מכינים את אבקת הקקאו שאנחנו מכירים. כדי להכין קילו שוקולד צריך להשתמש בזרעים שב300-500 פולי קקאו!

4. טחינת הזרעים לאבקה - כשהזרעים מגיעים למפעל, קולים אותם, מנפים את הקליפות וטוחנים אותם עד שנוצרת אבקה דקה.

5. אבקת הקקאו

6. שוקולד מומס - במפעל השוקולד, מכינים מאבקת הקקאו ומחומרים נוספים את השוקולד.

7. מגוון שוקולדים מוכנים - במפעל יוצקים את השוקולד הנוזלי לתבניות בצורות שונות כדי לקבל סוגים שונים של שוקולד.

מכינים עוגת שוקולד - המתכון:

מצרכים - 1 כוס קמח, שקית אבקת אפיה, פודינג שוקולד, 1/3 כוס אבקת קקאו, כוס סוכר, 4 ביצים, 3/4 כוס שמן, 3/4 כוס מים

אופן ההכנה

מערבבים את החומרים היבשים (קמח, א. אפיה, פודינג, קקאו וסוכר). מוסיפים את הביצים, השמן והמים. מערבבים עד לקבלת תערובת אחידה. לא לערבב יותר מידי, כי זה פוגם באוויריות העוגה.

כל ילד יקבל קוביית שוקולד, יחתוך אותה לקוביות קטנות יותר ויכניס לתבנית עם הבליה.

משמנים 2 תבניות אינגליש קיקו, (חייבים אינגליש קיקו, כדי שהעוגה תתפח), ושופכים לתוכן את התערובת. אופים ב 160 מעלות כ 40 דק.











