

# Schokoquiz

Kreuze bei den folgenden Fragen die richtige Antwort an. Trage die bei der richtigen Antwort stehenden Buchstaben der Reihe nach in die unten stehenden Kästchen ein. So erhältst du das Lösungswort.

1. Schokolade besteht hauptsächlich aus:

- G Nüssen, Eiern, Marmelade
- T Fett, Zucker, Kakao
- C Matsch, Sand und Wasser

2. Was versteht man unter Hundeschokolade?

- R Eine Schokolade, die aus Hunden besteht
- H Eine Schokolade mit einem für Hunde verträglichen geringen Kakaoanteil
- S Eine vom Herrn Hund entwickelte Schokolade

3. Wie viele Tafeln Schokolade muss man auf einmal essen, um eine berauschende Wirkung zu spüren?

- D 2-3 Tafeln
- E 200-300 Tafeln
- M 200.000 – 300.000 Tafeln

4. Welche vier chemischen Sinne besitzt der Mensch?

- N Geschmackssinn, Geruchssinn, allgemeiner chemischer Sinn, Computersinn
- O Allgemeiner chemischer Sinn, Geruchssinn, Sinn des Riechkolbens, Geschmackssinn
- B Geruchssinn, Tastsinn, Geschmackssinn, Gesichtssinn

5. Wozu wird bei der Schokoladenherstellung Lecithin benötigt?

- A Um der Schokolade ihre braune Farbe zu geben
- G Um der Schokolade ihren typischen Geschmack zu geben
- B Um die Bestandteile der Schokolade besser miteinander vermischen zu können

6. An einem Kakaobaum wachsen gleichzeitig:

- S Kakaofrüchte und Schuhe
- R Blüten und Kakaofrüchte
- X Kakaofrüchte und Schokolade

7. Welches sind die bekanntesten Geschmackqualitäten?

- O Süß, sauer, bitter, salzig
- N Schlecht, mittel, gut, sehr gut
- F Sauer, sahnig, süß, salzig

8. Der Brennwert sagt etwas darüber aus:

- C Wie gut eine Substanz brennt
- M Wie viel Energie beim Abbau des Lebensmittels gewonnen werden kann
- W Wie heiß eine Substanz ist

**9. Warum verwendet man Süßstoffe?**

- E Weil sie billiger sind als normale Süßmittel
- L Weil sie besonders gut schmecken
- A Weil sie vom Körper nicht aufgenommen werden, also auch keine Energie aus ihnen gewonnen werden kann

**10. Was versteht man unter einer Extraktion?**

- K Eine Extra-Aktion
- C Ein Trennverfahren
- I Ein Transportverfahren

**11. Wieviele Aromastoffe wurden bis jetzt im Kakao nachgewiesen?**

- B Über 10
- S Mehr als 50
- A Über 500

**12. Warum ist die weiße Schokolade weiß?**

- C Weil sie keine Kakaomasse enthält
- N Weil die Schokolade chemisch entfärbt wurde
- M Weil sie zu lange in der Sonne lag

**13. Warum wird die Schokoladenmasse conchiert?**

- J Damit man sie lange lagern kann
- A Damit sie geschmeidiger wird und sich noch mehr Aromastoffe bilden
- D Damit sie nicht nach Muscheln schmeckt (weil *conche*, frz. = Muschel)

**14. Welche Lebensmittel sind besonders reich an Kohlenhydraten?**

- O Schokolade, Brot, Obst
- P Fleisch, Joghurt, Quark
- V Butter, Öl, Schokolade

**15. Was versteht man unter essentiellen Fettsäuren?**

- F Fettsäuren, die im Essen vorkommen
- L Fettsäuren, die der Körper braucht, aber nicht selbst herstellen kann
- W Besonders kalorienarme Fette

**Lösungswort:**

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15