

Station 6 – Das Getränk der Götter

Die Urbewohner Südamerikas stellten aus Wasser, Kakaopulver und scharfen Gewürzen das Schokoladengetränk „Xocóatl“ her. Sie erfanden viele unterschiedliche Rezepte. Hier findest du eines davon zum Ausprobieren.

Heiße Chili-Schokolade für 5 Personen

Du brauchst:

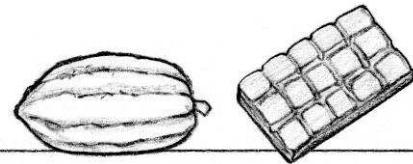
¾ l Milch
¼ l Wasser
70 g Kakaopulver ohne Zucker
120 g Zucker
1 Vanilleschote
½ Chilischote
1 Prise Salz
3 EL Honig



So geht es:

1. Fülle die Milch und das Wasser in einen Kochtopf, füge Kakaopulver und Zucker hinzu und erhitze alles langsam.
2. Füge Salz, die ganze Vanilleschote und die halbe Chilischote hinzu.
3. Süße die Mischung nach Belieben mit Honig.
4. Rühre alles gut um.
5. Nimm die heiße Schokolade von der Herdplatte herunter, **bevor** sie zu kochen beginnt.
6. Nimm die Vanilleschote und die Chilischote aus dem Getränk heraus.
7. Fülle die heiße Schokolade in Tassen um.





Station 15 – Schokolade als Medizin? (2)

1. Kakao wurde in Südamerika auch als ... verwendet.
2. Dunkle Schokolade kann den ... senken.
3. Kakaobohnen mit getrockneten Maiskörnern halfen gegen ...
4. Kakao wurde zur Stärkung der ... getrunken.
5. Schokolade enthält viel ...
6. Manche glauben, Schokolade mache ...
7. Wer zu viel Schokolade isst, kann ... bekommen.

