

Kategorie	ALLGEMEIN
Niveau	A2 / Klasse 9
Ziel	Die Schüler können einen Text in der Vergangenheit vervollständigen
Aufgabe	Präteritum ergänzen
Material	Text mit Lücken
Sozialform	Partnerarbeit
Zeit	30 Minuten
Quelle	http://www.swissworld.org/de/schweiz/dossiers/schokolade/vom_getraenk_zur_speiseschokolade/?type=target%3D_sel



Vom Getränk zur Speiseschokolade - Grammatik

Bitte ergänze im folgenden Text die Präteritum-Form der gegebenen Verben!

Den eigentlichen Durchbruch _____ (erleben) die Schokolade dank dem Holländer Coenrad Johannes van Houten. 1828 _____ (patentieren) er eine hydraulische Presse, mit der er die Qualität der flüssigen Schokolade verbessern _____ (wollen). Damit _____ (schaffen) er - ohne dies zu beabsichtigen - die Grundlage für die Speiseschokolade.

Van Houtens Presse _____ (entfernen) einen grösseren Teil der Kakaobutter von den Bohnen, was dazu _____ (führen), dass eine solidere Masse _____ (entstehen), die leichter zu Pulver verarbeitet werden _____ (können). Auf diese Weise _____ (entstehen) lösliches und gut verdauliches Kakaopulver.

Nach dem Pressen _____ (bleiben) viel Kakaobutter übrig - und genau dieses Nebenprodukt _____ (werden) schliesslich zur Basis für die feste aussschreiben für Essschokolade, die rund 20 Jahre nach van Houtens Innovation dem Engländer Joseph Fry als Grundlage für die Speiseschokolade _____ (dienen).



Lösungen

Den eigentlichen Durchbruch erlebte die Schokolade dank dem Holländer Coenrad Johannes van Houten. 1828 patentierte er eine hydraulische Presse, mit der er die Qualität der flüssigen Schokolade verbessern wollte. Damit schuf er - ohne dies zu beabsichtigen - die Grundlage für die Speiseschokolade.

Van Houtens Presse entfernte einen grösseren Teil der Kakaobutter von den Bohnen, was dazu führte, dass eine solidere Masse entstand, die leichter zu Pulver verarbeitet werden konnte. Auf diese Weise entstand lösliches und gut verdauliches Kakaopulver.

Nach dem Pressen blieb viel Kakaobutter übrig - und genau dieses Nebenprodukt wurde schliesslich zur Basis für die feste aussschreiben. für Essschokolade, die rund 20 Jahre nach van Houtens Innovation dem Engländer Joseph Fry als Grundlage für die Speiseschokolade diente.

