

# Sandt eller falsk om chokolade (Løsning)

## Opgave 1

Denne opgave kan løses to og to eller i en gruppe på tre elever. Opgaven løses ved at besvare de forskellige udsagn med enten "sandt" eller "falsk".

Formålet med opgaven er at repetere grundteksten om chokolade. Alle hjælpemidler må benyttes, og grundteksten kan være til megen hjælp.

Når opgaven er besvaret, gennemgås den i plenum for hele klassen.

## CHOKOLADE - SANDT ELLER FALSK

Vælg det svar, du tror er rigtigt ud for hvert spørgsmål.

**1: Hvid chokolade indeholder 10 % kakaopulver.**

SANDT

FALSK X

**2: Der findes tre kakaobønnesorter.**

SANDT X

FALSK

**3: Kakaobønnen criollo regnes for den dårligste af de tre bønnesorter.**

SANDT

FALSK X

**4: Callebaut er en kakaobønne.**

SANDT

FALSK X

**5: Manjarichokolade er lavet af criollobønner.**

SANDT X

FALSK

**6: Over halvdelen af en forarbejdet kakaobønne består af fedt (kakaosmør).**

**SANDT X**

**FALSK**

**7: Chokolade indeholder under 1 % vand.**

**SANDT X**

**FALSK**

**8: Mørk chokolade har et højt indhold af kakaopulver.**

**SANDT X**

**FALSK**

**9: Kakaoprocenten angiver chokoladens kvalitet.**

**SANDT**

**FALSK X**

**10: Chokolade har bedst af at blive opbevaret i køleskabet.**

**SANDT**

**FALSK X**

**11: Valrhona er en fransk chokoladeproducent, der fremstiller chokolade af ypperste kvalitet.**

**SANDT X**

**FALSK**

**12: Brasilien er den største producent af kakaobønner i verden.**

**SANDT**

**FALSK X**

**13: Hvid chokolade passer særligt godt sammen med lakrids.**

**SANDT X**

**FALSK**

**14: Der skal bruges ca. 200 kakaofrugter til 1 kg spisechokolade.**

**SANDT**

**FALSK X**

**15: Kakaofrugter plukkes maskinelt.**

**SANDT**

**FALSK X**

**16: Den rå, ubearbejdede kakaobønner smager ikke særligt godt – den er meget bitter.**

**SANDT X**

**FALSK**

**17: Når de rå kakaobønner er gæret og tørret, sendes de med fly til chokoladeproducenter i hele verden.**

**SANDT X**

**FALSK**

**18: Ristningen af kakaobønnerne har stor betydning for deres smag og aroma.**

**SANDT X**

**FALSK**

**19: Lecitin er en emulgator, der tilsættes chokolademassen for at binde den sammen til en ensartet konsistens.**

**SANDT X**

**FALSK**

**20: Jo længere tid en chokolademasse concheres, des bedre bliver chokoladen.**

**SANDT X**

**FALSK**