

## **Fehlerdiktat**

*Im folgenden Diktat sind mehrere Fehler (Kommafehler, Groß- und Kleinschreibung, falsch geschriebene Wörter etc.) eingebaut. Unterstreiche die Fehler und korrigiere sie!*

Schokolade ist ein sehr süßer bestandteil unseres Lebens und wir können sie in vielen Geschmacksrichtungen genießen. Besonders oft wird Vollmilchschokolade mit einem Kakaoanteil von 32 Prozent gekauft. Je höher der Schokoladenanteil einer Tafel ist um so Bitterer und Schokoladiger wird ihr geschmack. Für die Schokolade gibt es noch eine endlose Liste von Zutaten die viele Geschmacksrichtungen ermöglichen, denn Nüsse, Fruchtstücke und Gewürze lassen sich gut mit Schokolade mischen.

Im Verarbeitungsprozess werden Kakao bohnen einen Tag lang eingelegt. Nach dem einlegen trocknen die Bohnen ungefähr für zwei Wochen und werden danach in 50 Grad warmen Kisten gelahgert. Dieser Vorgang entscheidet schon zu einem großen Teil über die qualität des rohstoffs. Danach Trocknen die Bohnen noch bis zu 15 Tage lang an der Sonne. Damit aus den Bohnen Kakao wird, müssen sie gereinigt geröstet und geschält werden. Durch das nachfolgende Mahlen entsteht eine klebrige Kakaomasse. Beim pressen trennt sich ein großer Teil der enthaltenen Kakaobutter von der Masse. Schliesslich entsteht durch das Mahlen das Kakaopulver. Die Zugabe von Milch und Zucker läst beim rühren Schokoladen Masse entstehen. Daraus fertigt man dann Tafeln oder einzelne Riegel. Erheltlich ist die Schokolade in den unterschiedlichsten formen und Verpackungen. Besonders interessant ist dass der genuss von Schokolade gemeß wissenschaftlicher Untersuchungen die stimmung aufhellt.