

# Kakao, Quinoa und Amaranth, Köstlichkeiten aus Lateinamerika

**Beschreibung:** Während Kakao wichtigster Bestandteil unserer Lieblingsleckerei Schokolade ist, sind Quinoa und Amaranth immer noch relativ unbekannt. Allerdings bergen letztere als Nahrungsmittel ein ausgesprochen großes Potenzial, besonders in Zeiten zunehmender Allergien. Die drei Produkte sollen von der Pflanze her einzeln erarbeitet und entdeckt werden.

**Lernziele:** **Inhaltlich/Fachlich/Praktisch:** Kennenlernen der Produkte, Produktionsländer und Produzenten sowie der Problembereiche und Potenziale  
**Sozial:** Analysefähigkeit, Teamarbeit

**Zielgruppe:** Grundschule, Oberschule (Mittelstufe) und Oberstufe

**Form:** Jedes Produkt wird in Rohform sowie verarbeitet kennengelernt und verkostet, dabei kann auch gekocht werden. Dazu gibt es diverse Hintergrundinformationen zu Problematiken und Herausforderungen der verschiedenen Produkte in Form von Kurzfilmen oder Dia-Präsentationen.

**Zeitrahmen:** mind. 3 Doppelstunden (jeweils 1 pro Produkt) – individuell und je Produkt auch intensiver möglich

**Themenbereiche:** Produkte aus dem Süden – Kakao, Quinoa, Amaranth, Hauswirtschaft, Ernährung, Produktion, Menschenrechte, ländliche Entwicklung

**Referentin:** Elisabeth Petermann

