

mea Kids

SÜÜÜß!

Schokolade macht
glücklich!



Einmal...

... als der kleine Bär und der kleine Tiger morgens versonnen den Schneeflocken vor dem Fenster beim lautlosen Fallen zusahen, klopfte Tante Gans laut an der Tür. Der kleine Bär öffnete ihr. Tante Gans wirkte besorgt: »Seit Tagen lässt sich der glückliche Maulwurf nicht mehr vor seinem Bau blicken, und auch auf meine Rufe reagiert er nicht. Ich mache mir wirklich Sorgen.«

Währenddessen saß der gar nicht glückliche Maulwurf in seinem Bau. Draußen war es kalt, der Schnee lag schon hoch, der Himmel war grau.



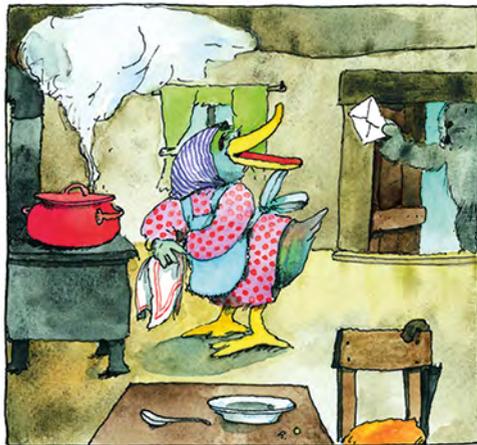
Der Maulwurf fühlte sich allein und verlassen. Oje ...

Tante Gans hatte sich inzwischen eine Küchenschürze geschnappt und bereitete schnatternd heiße Schokolade für die beiden Freunde und sich zu.

Da klopfte es erneut an der Tür, und der Hase mit den schnellen Schuhen steckte den Kopf herein. »Post für den

Bären!«, rief er – war aber nur eine Wurfsendung, Werbung für Bananenkisten.

»Hat der Herr in den letzten Tagen den glücklichen Maulwurf gesehen?«, fragte der kleine Tiger den Hasen.



»Ja. Schien nicht gerade bester Dinge. Wirkte etwas schlaff. Fehlende Körperspannung. Sollte trainieren – so wie ich ... Bizeps! Fühl mal!«, sagte der Hase und streckte seinen angespannten Arm hin. Der Hase, das muss man so sagen, war nicht eben der feinfühligste Zeitgenosse ...

Aber immerhin wussten die Freunde nun Bescheid. Sie überlegten, was zu tun sei. Man müsse, so schloss Tante Gans scharfsinnig, dem Maulwurf eine große freudige Überraschung bereiten, damit er wieder der Alte werde, und sie wisse auch schon, wie. Und sie erzählte den beiden Freunden von der geheimen Leidenschaft des Maulwurfs für Schokolade in allen Farben und For-

men: fest und flüssig, warm und kalt. Und weil Tante Gans eine vorzügliche Köchin war, dauerte es nicht lange, und sie hatte eine stattliche Schneemaus ganz aus Schokolade gezaubert. Mit weißem Zuckersirup überzogen. Blitzte und funkelte weiß in der Sonne. Zum Anbeißen. Ganz schön raffiniert, die Tante Gans ...

»Aber warum eine Schneemaus und kein Schneemann?«, flüsterte der kleine Tiger dem kleinen Bären zu. »Na, weil die Maus ein Fell hat und deshalb nicht friert«, antwortete der kleine Bär leise. Ist doch logisch, nicht wahr?

Die Schneemaus stellten die drei heimlich vor dem Bau des Maulwurfs ab. Nun mussten sie diesen nur noch dazu bringen, herauszukommen. Diese Aufgabe kam dem Hasen mit den schnellen Schuhen zu. Er sollte den traurigen Freund aus seinem Bau locken mit dem Hinweis auf eine Paketsendung. Der Hase stellte sich also vor den Maulwurfsbaueingang und rief: »Post für den Maulwurf! Paket! Schwer! Bitte unterschreiben!«

Es dauerte eine Weile, bis sich der Maulwurf blicken ließ. Müde stand er vor dem Eingang seines Baus und kratzte mit seinem Stock über den hart

gefrorenen Schnee. »Tock-tock-tock« klang es dann plötzlich hohl, direkt vor ihm. Der Maulwurf machte einen Schritt und stand nun direkt vor der Schneemaus. »Mmmmmhhhh, ein duftender ... äh ...« Mit seinen Händchen patschte der Maulwurf die Figur vor sich ab – denn er war ja blind auf den Augen –, dann rief er: »Ein Schneemann! Der nach Schokolade duftet!« Und hastdunichtgesehn hatte er schon ein Stück von der Schneemaus abge-

bissen und kaute genüsslich auf der Schokolade. Dass es kein Schneemann war, konnte er nicht sehen, aber das war ja auch ganz egal.

Jetzt machten sich Tante Gans, der kleine Tiger und der kleine Bär

bemerkbar. Zusammen zerrten sie die Schneemaus in den Bau des wieder glücklichen Maulwurfs. Die Freunde warfen sich aufs Sofa des Maulwurfs, der kochte Tee und mampfte von der Schokoschneemaus.

»Wisst ihr was, Leute? Heute ist der schönste Tag meines Lebens!«, rief der Maulwurf. »Weil ich so liebe, süße Freunde habe!« Wen er damit wohl meinte ...?





SCHOKOLADENSTREIK

1947 streikten Kinder einer kanadischen Kleinstadt, weil der Preis für eine Tafel Schokolade im lokalen Café von 5 auf 8 Cent erhöht worden war. Nachdem eine Zeitung über den Schokostreik berichtet hatte, folgten weitere Proteste von Kindern in anderen kanadischen Städten.

Jetzt im **ANGEBOT**
4 Kakaobohnen
für 1 Hose



Die Ersten, die Kakao anbauen, waren die Maya, eine der ältesten Hochkulturen Amerikas. Sie verwendeten die Kakaobohnen sogar als Tauschwährung für Nahrungsmittel oder Kleidungsstücke.

Süße Aussicht von hier oben!



SCHOKOREKORD

2012 ließ eine Firma einen alten Maya-Tempel originalgetreu aus Schokolade nachbauen und stellte mit dieser 1,8 Meter hohen Skulptur einen neuen Weltrekord auf.

SCHOKOLADE? BLUME!

Die leuchtend gelbe Schokoladenblume riecht tatsächlich nach Vollmilchschokolade. Wenn sie blüht, lockt ihr Duft allerlei Schmetterlinge, Hummeln und Bienen an.

Male mich an!



WIRKLICH SÜÜÜSS?

Du wirst es vielleicht schon bemerkt haben: Kakao an sich ist nicht süß. Das wird er erst durch den Zusatz von Zucker. Aber auch hier gilt: Je weniger Zucker, desto besser!

Der Schokoladengott Quetzalcoatl

brachte der Legende zufolge den Völkern der Maya und Azteken die Kakaobohne als Geschenk. Male den »Gott des Windes« wie auf alten Bildern der Azteken in leuchtend bunten Farben aus!



IN DER SCHOKOFABRIK

Der kleine Bär – ein ausgewiesener Experte für Schokolade – führt uns heute höchstpersönlich durch eine Schokoladenfabrik. Vor deren Toren liefern bereits große Lastwagen die schweren Säcke voller Kakaobohnen an. In der Fabrikhalle duftet es überall nach Kakao. Die Arbeit beginnt, wir dürfen zugucken ...

Schritt 1

ERST MAL PUTZEN

Aus den Säcken schütten wir die Kakaobohnen in ein Sieb, denn sie müssen zuerst gründlich gereinigt werden. Den restlichen Schmutz pusten wir mit heißem Wasserdampf fort.

Schritt 2

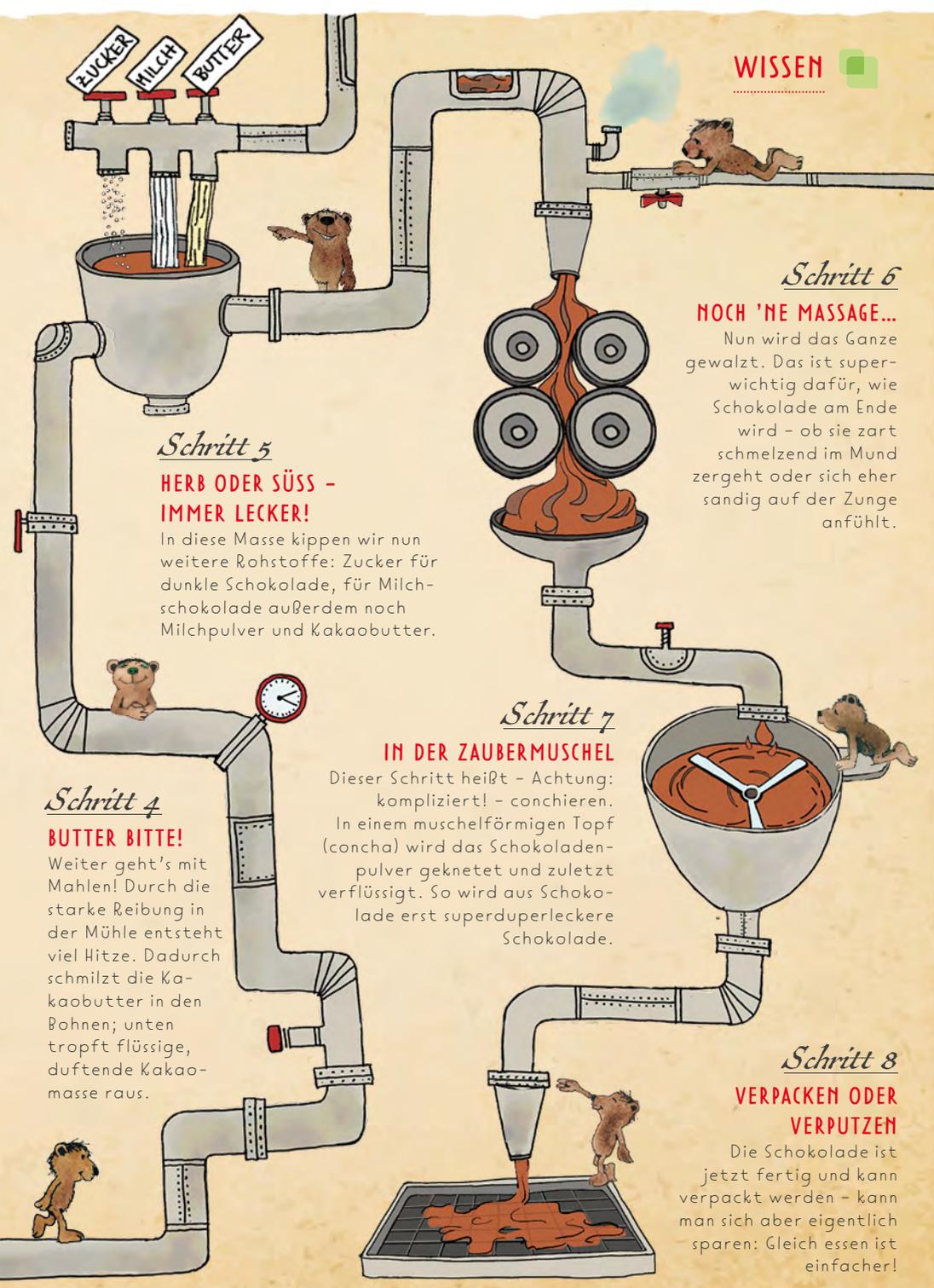
AB AUF DEN GRILL!

Nun rösten wir die Bohnen auf Gittern oder in rotierenden Trommeln bei viel Hitze. Sie sind danach dunkelbraun und duften herrlich.

Schritt 3

KRACHEN, RÜTTELN, PUSTEN

In diesen Walzen werden die Bohnen aufgebrochen und geschält. Die Schalen brauchen wir nicht mehr, die entfernen wir durch kräftiges Rütteln und mit viel Luft.



RATEN

Tante  hat in ihrem  einen  für   gebacken. Die wollen auf dem Weg zu ihr noch 11  für ein wärmendes Kaminfeuerchen sammeln. Dafür nehmen sie gerne den einen oder anderen Umweg. Den  - er ist ebenfalls eingeladen - gabeln sie unterwegs auf. Doch immer wieder versperrt ein  den Weg, dem  und dem  wollen sie keinesfalls begegnen.

Finde den richtigen Weg und male ihn bunt aus.*



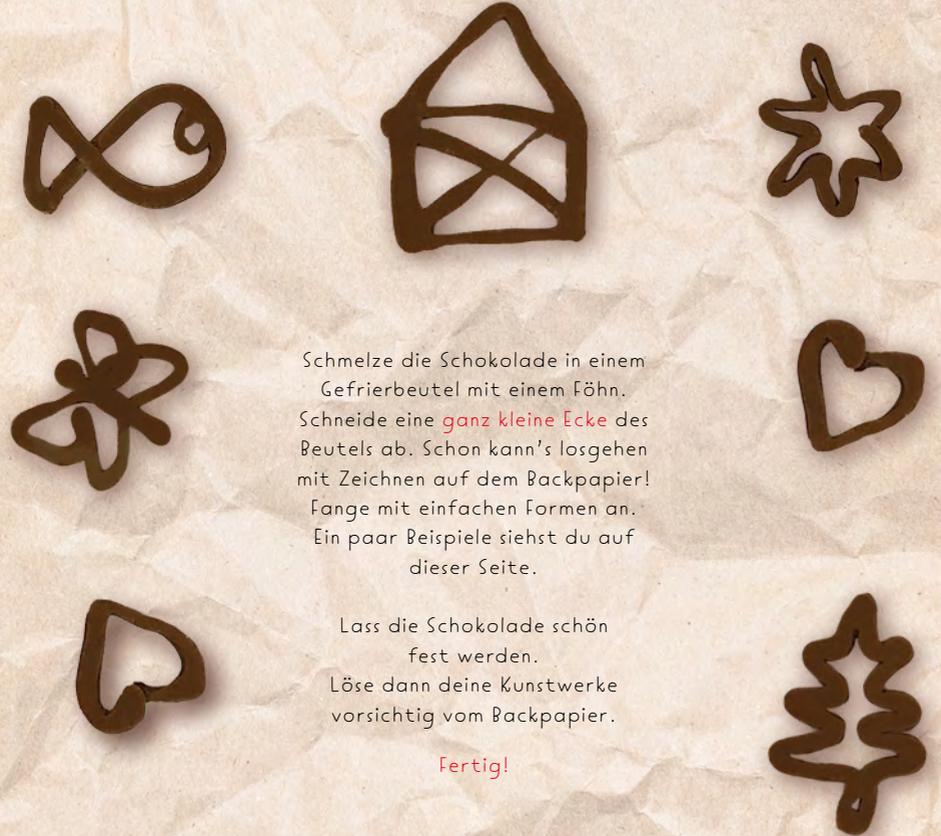
* Die Lösung findest du auf der Rückseite des Heftes.

ZEICHNEN

Statt Stift und Pinsel

Schoko-Kunst

Mit Schokolade hast du bestimmt noch nicht gezeichnet, oder? Wir zeigen dir, wie es geht! Dazu benötigst du nur einen Gefrierbeutel, eine Schere, Backpapier und einen Föhn - und ein wenig Fantasie! Die tollen Ergebnisse eignen sich als Tischdeko zum Naschen oder als Schmuck auf Keksen und Kuchen!



Schmelze die Schokolade in einem Gefrierbeutel mit einem Föhn. Schneide eine ganz kleine Ecke des Beutels ab. Schon kann's losgehen mit Zeichnen auf dem Backpapier! Fange mit einfachen Formen an. Ein paar Beispiele siehst du auf dieser Seite.

Lass die Schokolade schön fest werden. Löse dann deine Kunstwerke vorsichtig vom Backpapier.

Fertig!

ACHTUNG,
ACHTUNG!

Lass dir beim Schmelzen der Schokolade unbedingt von einem Erwachsenen helfen!



SCHOKOLADE GIESSEN

Wachsgießen zu Silvester ist schon der Knaller. Aber wir toppen das Ganze und nehmen Schokolade. In den skurrilen Gebilden lassen sich die verrücktesten Dinge und Wesen erkennen. Ein paar Beispiele, was du alles aus ihnen »lesen« kannst, findest du unten. Und das Beste: Sie schmecken auch noch lecker!



1 Stell ein mit Wasser gefülltes Glas für 30 Minuten in den Gefrierschrank.



2 Zerkleinere zwei Stückchen Schokolade.



3 Lass die Schokostückchen in einer Suppenkelle über einer Kerze schmelzen; rühre dabei öfter um, damit die Schokolade nicht anbrennt.

Vorsicht, heiß!!
Überlass das Schmelzen unbedingt einem Erwachsenen!



4 Gieß die geschmolzene Schokolade langsam in das eisgekühlte Wasser.



5 Gieß das Wasser im Glas vorsichtig ab.



6 Stell die Schokofiguren noch einmal für 5 Minuten in den Kühlschrank.

TINTENFISCH



Du machst bei Streit dicht? Das ist völlig in Ordnung! Aber versuch auch, dein Gegenüber zu verstehen.

SCHILDKRÖTE



Ey, mach mal halblang! Du musst nicht alle Abenteuer in einen Tag packen – auch morgen bleibt genügend Zeit. Ausruhen muss sein.

WUNDERLAMPE



Es braucht ein Wunder, damit dir ein Wunsch erfüllt wird? Möglich. Aber manchmal genügt auch nur ein wenig Glück.

SEGELBOOT



Die nächsten Ferien kommen bestimmt! Wo soll's hingehen? Sprich mit deinen Eltern über deine Wunschreise!

MAUS



Guck nicht nur aufs Große, Laute, Bunte, sondern entdecke die Vielfalt der Welt auch im Kleinen, Leisen, Unscheinbaren!

Kniffliges FÜR SCHOKOKENNER

QUIZ

Welche ist meine
Lieblingsschokoladensorte?



Vollmilchschokolade besteht aus

- V Paprika, Pfeffer und Pusteblume
- N Milchpulver, Kakaobutter und Zucker
- T Kakao, Champignons und Beeren



Die Ersten, die Kakao anbauten, waren

- M der kleine Tiger und der kleine Bär
- A die Klasse 4a der Grundschule Zum Narren
- O die Maya



Kakaofrüchte wachsen

- U am Kakaobaum
- N 1000 Meter unter der Erde
- T gleich um die Ecke beim Nachbarn



Je dunkler Schokolade,

- desto
- G bitterer
- W saurer
- Z lustiger



Die Schokoladenblume

- riecht nach
- L nichts
- A Schokolade
- G Gurke



Quetzalcoatl war

- X ein fliegendes Urzeittier
- A ein schwäbischer Bürgermeister
- T eine Gottheit der Maya

Lösungswort*

1 2 3 4 5 6



-SCHOKOLADE

Im nächsten Heft
ab Februar 2021:

UPCYCLING

– aus all mach
doll!



IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Sanacorp Pharmahandel GmbH
Sammelweisstraße 4, 82152 Planegg

DRUCKEREI

Karl Krauß e. Kfm., KK-Druck
Bunsenstrasse 2–4, 82152 Planegg

VERANTWORTLICHER

REDAKTEUR IM SINNE DES
PRESSERECHTS

Manuel Kuhn
Sanacorp Pharmahandel GmbH
Sammelweisstraße 4, 82152 Planegg

REDAKTION

Matthias Liesendahl, Berlin

GRAFIK/DESIGN

Martina Schydlo, Berlin

JANOSCH-MOTIVE

(teilweise bearbeitet von Martina Schydlo)
© 2020 Janosch film & medien AG, Berlin

*In dem Druckwerk enthaltene Abbildungen
unterliegen den Rechten der jeweils
angegebenen Person bzw. Institution und
dürfen nicht ohne Erlaubnis der Person oder
Institution weiterverwendet werden.*

LÖSUNGEN

Raten

Finde den Weg
Weg E

Quiz

Kniffliges
für Schokokenner
Nougat



www.meineapotheke.de/mea-kids

