מהדורה למורה – מפתח תשובות

מטרות הדף:

- להכיר את שלבי הדרך של השוקולד מעץ הקקאו ועד למוצר המוגמר
- להרחיב אוצר מילים הקשור לתהליך ייצור השוקולד
- לתרגל הבנת נקרא וסדר אירועים בטקסט מסע

גרסה רגילה – כל הפריטים.

חלק א' – הבנת הנקרא – שאלות אמריקאיות

- 1. ב – מעץ הקקאו
- 2. ג – גרגירי קקאו
- 3. ב – הם משנים טעם וריח
- 4. ב – כדי לפתח טעם וריח
- 5. ב – עיסת קקאו נוזלית
- 6. ב – יציקה לתבניות

חלק ב' – נכון או לא נכון

- 1. נכון – זהו העץ שעליו גדל התרמיל
- 2. לא נכון – התרמיל הוא הפרי שבו נמצאים הגרגירים, לא המוצר הסופי
- 3. נכון – כך הגרגירים נשמרים טוב יותר להמשך התהליך
- 4. לא נכון – הקלייה חיונית לפיתוח הטעם והריח של השוקולד
- 5. נכון – זוהי עיסת הקקאו שממנה מכינים שוקולד

חלק ג' – השלמת מילים

- 1. תרמיל
- 2. ייבוש
- 3. קלייה
- 4. עיסת
- 5. יציקה

חלק ד' – התאמה בין שלב למשמעות

- 1 – ב (שינוי טעם וריח בעזרת חום וזמן)
- 2 – א (הוצאת מים מהגרגירים)
- 3 – ה (חימום בתנור לפיתוח טעם)
- 4 – ג (כתישת הגרגירים לנוזל סמיך)
- 5 – ד (יצירת הקובייה בתבנית)

חלק ה' – מה קודם למה? – סדרו את שלבי המסע

- 1. קטיף התרמיל מעץ הקקאו
- 2. הוצאת גרגירי הקקאו מהתרמיל
- 3. תסיסה של הגרגירים
- 4. ייבוש הגרגירים בשמש
- 5. קלייה של הגרגירים בתנור
- 6. טחינה ויציקה לתבנית הקובייה

חלק ו' – כתיבה ויצירה

- 1. התלמידים יכתבו קטע אישי בגוף ראשון הכולל לפחות שניים מהשלבים שנלמדו (למשל טחינה, יציקה), תיאור חושי אחד לפחות ואורך של כעשר שורות.

כרטיס יציאה – מה לחפש

- ציפייה לשמות שלבים כמו קטיף, תסיסה, ייבוש, קלייה, טחינה, יציקה
- תסיסה משנה טעם וריח, ייבוש מוציא מים
- כל תשובה אישית מקובלת אם מנומקת

טיפים להפעלה:

- מומלץ להקרין תמונה של תרמיל קקאו לפני תחילת הדף כדי לחבר את המילים לדימוי חזותי
- בחלק הסידור כדאי לאפשר עבודה בזוגות ולבדוק יחד בעל פה לפני המשך לחלק הכתיבה
- לתלמידים מתקשים אפשר לוותר על הפריטים המסומנים ולהתמקד בשלבים העיקריים בלבד

דף תרגול: מסע השוקולד – מהתרמיל ועד הקובייה

דף התלמיד/ה רגיל

שם: _____ **כיתה:** _____ **תאריך:** _____

בדף זה נעקוב אחרי יומן המסע של נוגה, שמתאר כיצד הופך פרי הקקאו לשוקולד שאנחנו אוכלים. נתרגל מילים חדשות, נבדוק הבנה ונסדר את שלבי התהליך.

1 חלק א' – הבנת הנקרא – שאלות אמריקאיות

הקיפו את התשובה הנכונה.

1. מהיכן מתחיל מסע השוקולד?

א) מחנות ממתקים ב) מעץ הקקאו ג) ממפעל שוקולד ד) מהים

2. מה נמצא בתוך התרמיל?

א) סוכר ב) מים ג) גרגירי קקאו ד) חלב

3. מה קורה לגרגירים בשלב התסיסה?

א) הם נשטפים במים קרים ב) הם משנים טעם וריח ג) הם נארזים לשינוע ד) הם נטחנים לאבקה

4. למה צריך לקלות את גרגירי הקקאו?

א) כדי לצבוע אותם ב) כדי לפתח טעם וריח ג) כדי להקטין אותם ד) כדי להוסיף סוכר

5. מה מתקבל אחרי טחינת הגרגירים?

א) אבקת סוכר ב) עיסת קקאו נוזלית ג) מים מתוקים ד) קמח

6. מהו השלב האחרון בדרך לקובייה?

א) קטיף התרמיל ב) יציקה לתבניות ג) ייבוש בשמש ד) תסיסה

2 חלק ב' – נכון או לא נכון

סמנו ✔ נכון או ✘ לא נכון.

#	משפט	✔ נכון	✘ לא נכון
1	שוקולד מגיע מעץ שנקרא עץ הקקאו	☐	☐
2	התרמיל הוא גוש השוקולד המוגמר	☐	☐
3	ייבוש הגרגירים מתבצע כדי להוציא מהם מים	☐	☐
4	אפשר לדלג על שלב הקלייה ולקבל את אותו טעם	☐	☐
5	אחרי הטחינה הגרגירים הופכים לנוזל סמיך	☐	☐

3 חלק ג' – השלמת מילים

השלימו את המילה החסרה.

1. גרגירי הקקאו גדלים בתוך ה _____

2. כדי להוציא מים מהגרגירים עושים _____

3. כדי לפתח טעם וריח קוראים לשלב _____

4. אחרי הטחינה מתקבלת _____ קקאו נוזלית

5. בשלב האחרון שופכים את השוקולד לתבניות בתהליך שנקרא _____

4 חלק ד' – התאמה בין שלב למשמעות

התאימו: כתבו ליד כל מספר את האות המתאימה מהעמודה השמאלית.

1. תסיסה	____	**א.** הוצאת מים מהגרגירים
2. ייבוש	____	**ב.** שינוי טעם וריח בעזרת חום וזמן
3. קלייה	____	**ג.** כתישת הגרגירים לנוזל סמיך
4. טחינה	____	**ד.** יצירת הקובייה בתבנית
5. יציקה	____	**ה.** חימום בתנור לפיתוח טעם

5 חלק ה' – מה קודם למה? – סדרו את שלבי המסע

מספרו את השלבים לפי הסדר הנכון (1, 2, 3...).

☐	קלייה של הגרגירים בתנור
☐	ייבוש הגרגירים בשמש
☐	טחינה ויציקה לתבנית הקובייה
☐	קטיף התרמיל מעץ הקקאו
☐	תסיסה של הגרגירים
☐	הוצאת גרגירי הקקאו מהתרמיל

6 חלק ו' – כתיבה ויצירה

כתבו תשובה מלאה במשפטים שלמים.

1. דמיינו שאתם כותבים עמוד נוסף ביומן המסע של נוגה, המתאר את הרגע שבו השוקולד הפך לקובייה מוגמרת. כתבו כעשר שורות בגוף ראשון, כולל תיאור הרגשות והחושים.

כרטיס יציאה

מהם שלושה שלבים בדרך מהתרמיל לקובייה?

מה ההבדל בין תסיסה לייבוש?

איזו מילה חדשה למדתם היום והכי אהבתם?

איך הרגשתי בשיעור? 😕 😐 🙂 😀