



ISTRAŽIVANJE  
O ČOKOLADI

UNTERSUCHUNG  
ZUM THEMA  
SCHOKOLADE

## **Ciljevi aktivnosti**

Upoznati se s podrijetlom kakaovca i procesom proizvodnje čokolade; upoznati različite vrste čokolade i njihove karakteristike; razviti sposobnost senzorskog ocjenjivanja čokolade prema okusu, mirisu, teksturi i izgledu; istražiti preferencije učenika prema različitim vrstama čokolade; razviti vještine prikupljanja, obrade i analize podataka; potaknuti kritičko razmišljanje, timski rad i suradnju među učenicima; razviti prezentacijske vještine kroz prikaz i tumačenje rezultata istraživanja.

## **Osnovna namjera**

Upoznati učenike s podrijetlom i proizvodnjom čokolade kroz terensku nastavu u tvornici čokolade Zotter te istražiti njihove preferencije i stavove o različitim vrstama čokolade. Razvijati istraživačke kompetencije prikupljanjem, analizom i usporedbom podataka dobivenih senzorskim ocjenjivanjem čokolada s hrvatskog tržišta, uz poticanje suradnje, objektivnog vrednovanja i donošenja zaključaka na temelju dobivenih rezultata.

## **Ziele der Aktivität**

Die Schülerinnen und Schüler lernen den Ursprung des Kakaos sowie den Herstellungsprozess von Schokolade kennen. Sie setzen sich mit verschiedenen Schokoladensorten und deren Eigenschaften auseinander, entwickeln die Fähigkeit zur sensorischen Beurteilung von Schokolade anhand von Geschmack, Geruch, Konsistenz und Aussehen, erforschen ihre Vorlieben für unterschiedliche Schokoladensorten und erweitern ihre Kompetenzen im Sammeln, Auswerten und Analysieren von Daten. Darüber hinaus werden kritisches Denken, Teamarbeit, Zusammenarbeit sowie Präsentationskompetenzen gefördert.

## **Grundabsicht**

Die Schülerinnen und Schüler lernen im Rahmen eines Besuchs der Schokoladenfabrik Zotter den Ursprung des Kakaos sowie die Herstellung von Schokolade kennen. Anschließend erforschen sie ihre Vorlieben und Einstellungen zu verschiedenen Schokoladensorten. Durch die sensorische Bewertung von Schokoladen aus Kroatien sammeln, analysieren und vergleichen sie Daten und entwickeln dabei ihre Forschungskompetenzen sowie ihre Fähigkeit zur objektiven Beurteilung und zur Zusammenarbeit.

## **Način realizacije**

Posjet tvornici čokolade Zotter i upoznavanje s podrijetlom kakaovca, procesom proizvodnje i različitim vrstama čokolade; ispunjavanje listića o osobnim preferencijama učenika; organiziranje senzorskog ocjenjivanja čokolada s hrvatskog tržišta u pet petih razreda; prikupljanje podataka putem ocjenjivačkih listića; obrada i analiza rezultata te izrada tablica i grafikona; usporedba rezultata među razredima i određivanje najbolje ocijenjenih čokolada; izrada i prezentacija završnog rada te zajednička rasprava i refleksija o rezultatima istraživanja.

## **Način vrednovanja**

Formativno i sumativno vrednovanje učenika tijekom svih faza istraživanja; vrednovanje suradnje i aktivnog sudjelovanja u timskom radu; vršnjačko vrednovanje prezentacija i istraživačkog rada; pohvale i priznanja učenicima za uspješno provedeno istraživanje i kvalitetnu prezentaciju rezultata.

## **Art der Durchführung**

Besuch der Schokoladenfabrik Zotter und Kennenlernen des Ursprungs des Kakaos, des Herstellungsprozesses sowie verschiedener Schokoladensorten; Ausfüllen eines Fragebogens zu den persönlichen Vorlieben der Schülerinnen und Schüler; Durchführung einer sensorischen Verkostung und Bewertung von Schokoladen aus Kroatien in fünf fünften Klassen; Sammlung der Daten mithilfe von Bewertungsbögen; Auswertung und Analyse der Ergebnisse sowie Erstellung von Tabellen und Diagrammen; Vergleich der Ergebnisse zwischen den Klassen und Ermittlung der am besten bewerteten Schokoladen; Erstellung und Präsentation der Abschlussarbeit sowie gemeinsame Reflexion über die Forschungsergebnisse.

## **Art der Bewertung**

Formative und summative Leistungsbewertung während aller Phasen des Projekts; Bewertung der Zusammenarbeit und der aktiven Teilnahme an der Teamarbeit; Peer-Feedback zu den Präsentationen und den Forschungsergebnissen; Anerkennung und Lob für die erfolgreiche Durchführung des Projekts sowie für die Qualität der Präsentation der Ergebnisse.

## FAZE ISTRAŽIVANJA

### 1. Pripremna faza

Učenici su se upoznali s temom istraživanja te definirali istraživačko pitanje: Koja je čokolada najbolje ocijenjena među učenicima petih razreda? Dogovoreni su kriteriji za senzorsko ocjenjivanje čokolade (okus, miris, izgled i tekstura) te način prikupljanja podataka.

### 2. Informativna faza

U sklopu terenske nastave učenici su posjetili tvornicu čokolade Zotter, gdje su se upoznali s podrijetlom kakaovca, procesom proizvodnje čokolade i različitim vrstama čokolade. Stečena znanja poslužila su kao teorijska podloga za provedbu istraživanja.

### 3. Faza prikupljanja podataka

Učenici su najprije ispunili upitnik o svojim preferencijama vezanim uz čokoladu. Nakon toga je svih pet šestih razreda provelo senzorsko ocjenjivanje čokolada s hrvatskog tržišta. Svaki je učenik na ocjenjivačkom listiću vrednovao pojedine čokolade prema unaprijed dogovorenim kriterijima.

## PHASEN DER FORSCHUNG

### 1. Vorbereitungsphase

Die Schülerinnen und Schüler bereiteten sich auf das Forschungsthema vor und formulierten die Forschungsfrage: Welche Schokolade wird von den Schülerinnen und Schülern am besten bewertet? Anschließend wurden die Kriterien für die sensorische Bewertung (Geschmack, Geruch, Aussehen und Konsistenz) festgelegt.

### 2. Informationsphase

Im Rahmen einer Exkursion besuchten die Schülerinnen und Schüler die Schokoladenfabrik Zotter. Dort lernten sie den Ursprung des Kakaos, den Herstellungsprozess von Schokolade sowie verschiedene Schokoladensorten kennen.

### 3. Datenerhebung

Die Schülerinnen und Schüler füllten zunächst einen Fragebogen über ihre persönlichen Schokoladenvorlieben aus. Danach bewerteten fünf sechste Klassen verschiedene Schokoladen aus Kroatien anhand vorbereiteter Bewertungsbögen.

#### 4. Faza obrade i analize podataka

Prikupljeni podaci objedinjeni su, statistički obrađeni i prikazani u tablicama i grafikonima. Uspoređeni su rezultati svih pet razreda kako bi se utvrdilo koje su čokolade bile najbolje ocijenjene u pojedinim razredima i ukupno.

#### 5. Završna faza – prezentacija i refleksija

Učenici su predstavili rezultate istraživanja, usporedili dobivene podatke te donijeli zaključke o preferencijama učenika prema različitim vrstama čokolade. Na kraju su zajednički analizirali tijek istraživanja, raspravili o dobivenim rezultatima i vrednovali vlastiti rad te rad svojih skupina.

#### 4. Datenauswertung

Die gesammelten Daten wurden ausgewertet und miteinander verglichen. Die Ergebnisse wurden in Tabellen und Diagrammen dargestellt, um Unterschiede und Gemeinsamkeiten zwischen den einzelnen Klassen sichtbar zu machen.

#### 5. Präsentation und Reflexion

Die Schülerinnen und Schüler präsentierten ihre Ergebnisse und diskutierten gemeinsam, welche Schokolade insgesamt sowie in den einzelnen Klassen die höchsten Bewertungen erhielt. Abschließend reflektierten sie den Forschungsprozess und die gewonnenen Erkenntnisse.



## Josef Zotter – obiteljsko poduzeće od 1987. godine.

### 1. Tko je bio Josef Zotter? Dopuni.

Josef Zotter rođen je 21. veljače 1961. godine u Feldbachu, u austrijskoj pokrajini Štajerska. Nakon završetka škole završio je naukovanje za kuhara i konobara, a potom položio ispit za slastičarskog majstora. Dugo je radio kao kuhar u različitim luksuznim hotelima, među ostalim i u New Yorku. Oženjen je s Ulrike Zotter, koja također radi u tvrtki Zotter. Josef i Ulrike imaju troje djece – Juliju, Michaela i Valerie. Tvornica Zotter proizvodi više od 400 različitih vrsta čokolade, zapošljava oko 180 djelatnika u Austriji i 30 u Kini. Tvornicu svake godine posjeti oko 265 000 posjetitelja, a Zotterove čokolade prodaju se u oko 4 000 trgovina diljem svijeta.

Ime:	
Prezime:	
Rodni grad:	
Poznat je po:	
Tvornica Zotter proizvodi ... vrsta čokolade.	

### 2. Osmisli svoju vlastitu čokoladu.

*Koje bi sastojke odabrao/odabrala? Možeš koristiti sastojke s popisa ili dodati neke svoje. Budi maštovit!*

jagoda	kokos	banana	borovnica	trešnja	mango	papar
badem	lješnjak	vanilija	indijski orah	mlijeko	kava	riža
sol	maslac	zeleni čaj	curry	mješavina začina	zimet	...

### 3. Slatko, kiselo ili slano?


*Koje bi čokolade tvrtke Zotter želio/željela kušati? Koje ne bi želio/željela kušati?*

Najviše volim jesti...	
Vrlo rado bih kušao/kušala...	
Ne bih želio/željela kušati...	
Moja omiljena vrsta čokolade je...	

### 4. Čokolada – slatki užitek

Što se sve može napraviti od čokolade? Razmisli i zapiši svoje ideje.

(Možeš navesti ili nacrtati: kolače, tortu, praline, sladoled, topli napitak, čokoladni namaz, kekse, bombone, dekoracije i slično.)



A large sheet of blue grid paper is provided for drawing or writing ideas for chocolate products. Several small images of chocolate treats are pinned to the top right corner of the grid paper.

## 5. Ocijeni čokolade u tablici ocjenama od 1 do 5.

*1 =uopće mi se ne sviđa , 5 = jako mi se sviđa*

		1	2	3	4	5
1	Milka Oreo čokolada i keks					
2	Milka kokos					
3	Milka čokolada Cheesecake					
4	Milka Schoko&Keks					
5	Čokolada s punjenjem od jagode					
6	Čokolada s punjenjem od maline					
7	Mliječna čokolada					
8	Mliječna čokolada „Braco“					
9	Toffifee bijela					
10	Ritter Sport bijela s cijelim lješnjacima					
11	Ritter Sport tamna 81%					
12	Toblerone tamna čokolada					
13	Toblerone bijela čokolada					
14	Toblerone mliječna čokolada					
15	Tamna čokolada					
16	Bijela čokolada					
17	Čokolada s lješnjacima					
18	Čokolada s keksom					
19	Čokolada s punjenjem od banane					
20	Karamel čokolada					
21	Čokolada s hrskavom rižom					
22	Čokolada „Ž. Carstvo“					
23	Schogetten trilogija					
24	Dorina čokolada Domaćica					
25	Rock čokolada					
26	Dorina ledena					
27						
28						
29						
30						
31						

## 6. zadatak: Recept s čokoladom

*Pronađi jednostavan recept za jelo ili napitak koji sadrži čokoladu ili se priprema od čokolade (npr. kolač, desert ili napitak). Zapiši sastojke potrebne za pripremu recepta.*

*Nakon toga nacrtaj kako izgleda jelo ili napitak.*

*Zabavi se i budi kreativan!*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## Josef Zotter – Familienbetrieb seit 1987.

### 1. Wer war Josef Zotter? Ergänze.

Josef Zotter ist am 21. Februar 1961 in Feldbach geboren. Das liegt in Österreich, in der Steiermark. Nach der Schule macht Josef Zotter eine Lehre als **Koch** und **Kellner** und schließlich auch die Prüfung zum **Konditormeister**. Er arbeitet längere Zeit als **Koch** und **Küchenchef** in verschiedenen **Luxushotels**, unter anderem auch in **New York**. Josef Zotter ist **verheiratet** mit **Ulrike Zotter**, die auch bei Zotter arbeitet. Josef und Ulrike Zotter haben drei Kinder – Julia, Michael und Valerie. Zotter hat **über 400** unterschiedliche **Schokoladensorten** im Sortiment und **180 Mitarbeiter/in** in **Österreich** und **30 Mitarbeiter/in** in China. Zotter **besuchen 265.000 Menschen** jährlich. Es gibt circa **4.000 Geschäfte** weltweit.

Vorname:	
Nachname:	
Geburtsstadt:	
Er ist ein bekannter:	
Die Fabrik Zotter hat ... Schokoladensorten.	

### 2. Gestalten Sie nun Ihre eigene Schokolade.

*Welche Zutaten würden Sie auswählen? Sie können Zutaten aus der Liste oder eigene Zutaten wählen. Seien Sie mutig!*

Erdbeere	Kokos	Banane	Heidelbeere	Kirsch	Mango	Pfeffer
Mandel	Haselnuss	Vanille	Cashew Nüsse	Milch	Kaffee	Reis
Salz	Butter	grüner Tee	Curry	Masala	Zimt	...

### 3. Süß, sauer oder salzig?

*Welche dieser Schokoladensorten der Firma „Zotter“ würden Sie gerne probieren? Welche Sorten würden Sie nicht gerne probieren?*

Ich esse sehr gerne...	
Ich würde sehr gerne...probieren.	
Ich möchte...nicht probieren.	
Meine Lieblingssorte ist...	

### 4. Schokolade-ein süßer Genuss

Was kann man alles aus Schokolade machen? Überlegen Sie und notieren Sie. Hier einige Tipps:



A large grid of blue graph paper for taking notes on chocolate recipes or ideas.

**5. Bewertet die Schokoladen in der Tabelle mit Noten von 1 bis 5**

*1 = gefällt mir gar nicht, 5 = gefällt mir sehr gut*

		1	2	3	4	5
1	Milka Oreo Schoko&Keks					
2	Milka Kokos					
3	Milka Schokolade Cheesecake					
4	Milka Schoko&Keks					
5	Schokolade mit Erdbeerfüllung					
6	Schokolade mit Himbeerfüllung					
7	Vollmilchschokolade					
8	Vollmilchschokolade „Braco“					
9	Toffifee Weiß					
10	Ritter Sport Weisse Voll-Nuss					
11	Ritter Sport Dunkle 81%					
12	Toblerone Dunkle Schokotafel					
13	Toblerone Weiß					
14	Toblerone Vollmilch					
15	Zartbitterschokolade					
16	Weißer Schokolade					
17	Schokolade mit Haselnüssen					
18	Schokolade mit Keksen					
19	Schokolade mit Bananenfüllung					
20	Schokolade Karamell					
21	Schokolade mit Puffreis					
22	Schokolade „Ž. Carstvo“					
23	Schogetten Trilogia					
24	Dorina Schokolade Domaćica					
25	Rock Schokolade					
26	Dorina ledena					
27						
28						
29						
30						
31						

**6. Aufgabe: Schokoladen-Rezept**

*Finde ein einfaches Rezept für ein Gericht oder Getränk mit Schokolade oder aus Schokolade (z. B. ein Kuchen, ein Dessert oder ein Getränk).*

*Schreibe die Zutaten des Rezepts auf.*

*Zeichne anschließend, wie das Gericht oder Getränk aussieht.*

*Viel Spaß und sei kreativ!*

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

# PRIMJERI RADNIH LISTIĆA

## RUND UM DIE SCHOKOLADE

### 1. Wer war Josef Zotter? Ergänze.

Josef Zotter ist am 21. Februar 1961 in Feldbach geboren. Das liegt in Österreich, in der Steiermark. Nach der Schule macht Josef Zotter eine Lehre als **Koch** und **Kellner** und schließlich auch die Prüfung zum **Konditormeister**. Er arbeitet längere Zeit als **Koch** und **Küchenchef** in verschiedenen **Luxushotels**, unter anderem auch in **New York**. Josef Zotter ist **verheiratet** mit **Ulrike Zotter**, die auch bei Zotter arbeitet. Josef und Ulrike Zotter haben drei Kinder – Julia, Michael und Valerie. Zotter hat **über 400** unterschiedliche **Schokoladensorten** im Sortiment und **180 Mitarbeiter/in** in **Österreich** und **30 Mitarbeiter/in** in **China**. Zotter **besuchen 265.000 Menschen** jährlich. Es gibt circa **4.000 Geschäfte** weltweit.

Vorname:	Josef
Nachname:	Zotter
Geburtsstadt:	Feldbach
Er ist ein bekannter:	Koch, Konditormeister, Küchenchef
Die Fabrik Zotter hat ... Schokoladensorten.	400

### 2. Gestalten Sie nun Ihre eigene Schokolade.

Welche Zutaten würden Sie auswählen? Sie können Zutaten aus der Liste oder eigene Zutaten wählen. Seien Sie mutig!

Kokos	Erdbeere	Banane	Heidelbeere	Kirsch	Mango	Pfeffer
Mandel	Haselnuss	Vanille	Walnuss	Milch	Kaffee	Reis
Salz	Butter	grüner Tee	Curry	Pistazien	Zimt	Rosinen
Chili	Karamell	Puffreis	Kekse	Krokant	Cornflakes	Himbeere

### 3. Süß, sauer oder salzig?

Welche dieser Schokoladensorten der Firma „Zotter“ würden Sie gerne probieren? Welche Sorten würden Sie nicht gerne probieren?

Ich esse sehr gerne...	Himbeeren Schokolade, Vollmilchschokolade
Ich würde sehr gerne...probieren.	Yuzu Citrus
Ich möchte...nicht probieren.	Maibeeren + Lavendel
Meine Liebingsorte ist...	Erdbeeren Schokolade

### 4. Schokolade - ein süßer Genuss

Was kann man alles aus Schokolade machen? Überlegen Sie und notieren Sie. Hier einige Tipps:



Schokoladenkuchen  
 Schokoladeneis  
 Schokoladenmilchshake  
 Schokobananen  
 Schokoladenmousse

### 5. Bewertet die Schokoladen in der Tabelle mit Noten von 1 bis 5

1 = gefällt mir gar nicht, 5 = gefällt mir sehr gut

	1	2	3	4	5
1 Milka Oreo Schoko&Keks					✓
2 Milka Kokos					✓
3 Milka Schokolade Cheesecake				✓	✓
4 Milka Schoko&Keks				✓	✓
5 Schokolade mit Erdbeerfüllung					✓
6 Schokolade mit Himbeerfüllung					✓
7 Vollmilchschokolade				✓	✓
8 Vollmilchschokolade „Braco“			✓	✓	✓
9 Toffifee Weiß			✓	✓	✓
10 Ritter Sport Weisse Voll-Nuss		✓	✓	✓	✓
11 Ritter Sport Dunkle 81%			✓	✓	✓
12 Toblerone Dunkle Schokotafel				✓	✓
13 Toblerone Weiß				✓	✓
14 Toblerone Vollmilch				✓	✓
15 Zartbitterschokolade			✓	✓	✓
16 Weiße Schokolade			✓	✓	✓
17 Schokolade mit Haselnüssen			✓	✓	✓
18 Schokolade mit Keksen				✓	✓
19 Schokolade mit Bananenfüllung					✓
20 Schokolade Karamell					✓
21 Schokolade mit Puffreis				✓	✓
22 Schokolade „Ž. Carstvo“			✓	✓	✓
23 Schogetten Trilogia			✓	✓	✓
24 Dorina Schokolade Domaćica			✓	✓	✓
25 Rock Schokolade			✓	✓	✓
26 Dorina ledena			✓	✓	✓
27					
28					
29					
30					
31					

### 6. Aufgabe: Schokoladen-Rezept

Finde ein einfaches Rezept für ein Gericht oder Getränk mit Schokolade oder aus Schokolade (z. B. ein Kuchen, ein Dessert oder ein Getränk).

Schreibe die Zutaten des Rezepts auf.

Zeichne anschließend, wie das Gericht oder Getränk aussieht.

Viel Spaß und sei kreativ!

Saftige Schokoladen-Torte

175 g Butter, 175 g Zucker

3 Eier, 2 Fläschchen Dr. Oetker

Aroma Butter-Vanille

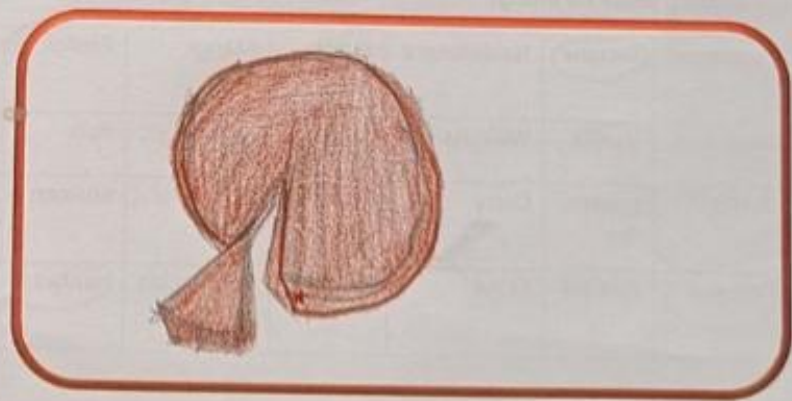
150 g Mehl, 25 g Kakaoapulver

150 g weiße Schokolade

150 g Zartbitterschokolade

75 g Butter

1 1/2 dl Rahm



## RUND UM DIE SCHOKOLADE

### 1. Wer war Josef Zotter? Ergänze.

Josef Zotter ist am 21. Februar 1961 in Feldbach geboren. Das liegt in Österreich, in der Steiermark. Nach der Schule macht Josef Zotter eine Lehre als **Koch** und **Kellner** und schließlich auch die Prüfung zum **Konditormeister**. Er arbeitet längere Zeit als **Koch** und **Küchenchef** in verschiedenen **Luxushotels**, unter anderem auch in **New York**. Josef Zotter ist **verheiratet** mit **Ulrike Zotter**, die auch bei Zotter arbeitet. Josef und Ulrike Zotter haben drei Kinder – Julia, Michael und Valerie. Zotter hat **über 400** unterschiedliche **Schokoladensorten** im Sortiment und **180 Mitarbeiter/in** in **Österreich** und **30 Mitarbeiter/in** in **China**. Zotter **besuchen 265.000 Menschen** jährlich. Es gibt circa **4.000 Geschäfte** weltweit.

Vorname:	Josef
Nachname:	Zotter
Geburtsstadt:	Feldbach
Er ist ein bekannter:	Konditormeister, Koch...
Die Fabrik Zotter hat ... Schokoladensorten.	400

### 2. Gestalten Sie nun Ihre eigene Schokolade.

Welche Zutaten würden Sie auswählen? Sie können Zutaten aus der Liste oder eigene Zutaten wählen. Seien Sie mutig!

Kokos	Erdbeere	Banane	Heidelbeere	Kirsch	Mango	Pfeffer
Mandel	Haselnuss	Vanille	Walnuss	Milch	Kaffee	Reis
Salz	Butter	grüner Tee	Curry	Pistazien	Zimt	Rosinen
Chili	Karamell	Puffreis	Kekse	Krokant	Cornflakes	Himbeere

### 3. Süß, sauer oder salzig?

Welche dieser Schokoladensorten der Firma „Zotter“ würden Sie gerne probieren? Welche Sorten würden Sie nicht gerne probieren?

Ich esse sehr gerne...	Milch Schokolade
Ich würde sehr gerne...probieren.	Himbeeren+Mandel
Ich möchte...nicht probieren.	Dunkel Schokolade
Meine Liebingsorte ist...	Milch Schokolade

### 4. Schokolade - ein süßer Genuss

Was kann man alles aus Schokolade machen? Überlegen Sie und notieren Sie. Hier einige Tipps:



Brownie  
Schokoladeneis  
Schokobananen  
Schokoladepudding  
Schokoladenaufstrich

5. Bewertet die Schokoladen in der Tabelle mit Noten von 1 bis 5

1 = gefällt mir gar nicht, 5 = gefällt mir sehr gut

		1	2	3	4	5
1	Milka Oreo Schoko&Keks					✓
2	Milka Kokos				✓	
3	Milka Schokolade Cheesecake				✓	
4	Milka Schoko&Keks					✓
5	Schokolade mit Erdbeerfüllung					✓
6	Schokolade mit Himbeerfüllung					
7	Vollmilchschokolade					✓
8	Vollmilchschokolade „Braco“					✓
9	Toffifee Weiß			✓		
10	Ritter Sport Weisse Voll-Nuss					✓
11	Ritter Sport Dunkle 81%		✓			
12	Toblerone Dunkle Schokotafel					
13	Toblerone Weiß					
14	Toblerone Vollmilch					✓
15	Zartbitterschokolade				✓	
16	Weißer Schokolade					✓
17	Schokolade mit Haselnüssen				✓	
18	Schokolade mit Keksen					✓
19	Schokolade mit Bananenfüllung					✓
20	Schokolade Karamell					
21	Schokolade mit Puffreis					✓
22	Schokolade „Z. Carstvo“				✓	
23	Schogetten Trilogia				✓	
24	Dorina Schokolade Domaćica					
25	Rock Schokolade					
26	Dorina ledena					✓
27						
28						
29						
30						
31						

6. Aufgabe: Schokoladen-Rezept

Finde ein einfaches Rezept für ein Gericht oder Getränk mit Schokolade oder aus Schokolade (z. B. ein Kuchen, ein Dessert oder ein Getränk).

Schreibe die Zutaten des Rezepts auf.

Zeichne anschließend, wie das Gericht oder Getränk aussieht.

Viel Spaß und sei kreativ!

Pfannkuchen:

- 2 Ei

- 200 ml Milch

- 1 Prise Zucker

- 1 Prise Salz

- 200 g Mehl

- 60 ml Mineralwasser

etwas Speisöl zum Ausbacken

- Nutella



## RUND UM DIE SCHOKOLADE

### 1. Wer war Josef Zotter? Ergänze.

Josef Zotter ist am 21. Februar 1961 in Feldbach geboren. Das liegt in Österreich, in der Steiermark. Nach der Schule macht Josef Zotter eine Lehre als **Koch** und **Kellner** und schließlich auch die Prüfung zum **Konditormeister**. Er arbeitet längere Zeit als **Koch** und **Küchenschef** in verschiedenen **Luxushotels**, unter anderem auch in **New York**. Josef Zotter ist **verheiratet** mit **Ulrike Zotter**, die auch bei Zotter arbeitet. Josef und Ulrike Zotter haben drei Kinder – Julia, Michael und Valerie. Zotter hat **über 400** unterschiedliche **Schokoladensorten** im Sortiment und **180 Mitarbeiter/in** in **Österreich** und **30 Mitarbeiter/in** in **China**. Zotter **besuchen 265.000 Menschen** jährlich. Es gibt circa **4.000 Geschäfte** weltweit.

Vorname:	Josef
Nachname:	Zotter
Geburtsstadt:	Feldbach
Er ist ein bekannter:	Konditormeister
Die Fabrik Zotter hat ... Schokoladensorten.	über 400

### 2. Gestalten Sie nun Ihre eigene Schokolade.

Welche Zutaten würden Sie auswählen? Sie können Zutaten aus der Liste oder eigene Zutaten wählen. Seien Sie mutig!

Kokos ✓	Erdbeere	Banane	Heidelbeere	Kirsch	Mango	Pfeffer
Mandel	Haselnuss	Vanille	Walnuss	Milch ✓	Kaffee	Reis
Salz	Butter	grüner Tee	Curry	Pistazien ✓	Zimt	Rosinen
Chili	Karamell	Puffreis ✓	Kekse	Krokant	Cornflakes	Himbeere

### 3. Süß, sauer oder salzig?

Welche dieser Schokoladensorten der Firma „Zotter“ würden Sie gerne probieren? Welche Sorten würden Sie nicht gerne probieren?

Ich esse sehr gerne...	Schokoladen mit Nüssen
Ich würde sehr gerne...probieren.	Dulci - Schokolade
Ich möchte...nicht probieren.	Dunkle Schoko + Zitrone
Meine Lieblingsorte ist...	Schokolade mit Puffreis oder Pistazien

### 4. Schokolade - ein süßer Genuss

Was kann man alles aus Schokolade machen? Überlegen Sie und notieren Sie. Hier einige Tipps:



1. Heiße Schokolade
2. Schokoladeneis
3. Schokoladenkuchen
4. Brownie
5. Schokoladenaufstrich

5. Bewertet die Schokoladen in der Tabelle mit Noten von 1 bis 5

1 = gefällt mir gar nicht, 5 = gefällt mir sehr gut

		1	2	3	4	5
①	Milka Oreo Schoko&Keks					✓
2	Milka Kokos					
3	Milka Schokolade Cheesecake					
4	Milka Schoko&Keks					
⑤	Schokolade mit Erdbeerfüllung		✓			
6	Schokolade mit Himbeerfüllung					
7	Vollmilchschokolade					
8	Vollmilchschokolade „Braco“					
9	Toffifee Weiß					✓
10	Ritter Sport Weisse Voll-Nuss					
11	Ritter Sport Dunkle 81%					
12	Toblerone Dunkle Schokotafel					
13	Toblerone Weiß					
⑭	Toblerone Vollmilch					✓
15	Zartbitterschokolade					
⑮	Weißer Schokolade					✓
⑰	Schokolade mit Haselnüssen					✓
18	Schokolade mit Keksen					
19	Schokolade mit Bananenfüllung					
⑳	Schokolade Karamell	✓				
㉑	Schokolade mit Puffreis					✓
22	Schokolade „Ž. Carstvo“					
23	Schogetten Trilogia					
24	Dorina Schokolade Domaćica					
25	Rock Schokolade					
㉖	Dorina ledena	✓				
27						
28						
29						
30						
31						

6. Aufgabe: Schokoladen-Rezept

Finde ein einfaches Rezept für ein Gericht oder Getränk mit Schokolade oder aus Schokolade (z. B. ein Kuchen, ein Dessert oder ein Getränk).

Schreibe die Zutaten des Rezepts auf.

Zeichne anschließend, wie das Gericht oder Getränk aussieht.

Viel Spaß und sei kreativ!

Rezept

SCHOKO - PFANKUCHEN

Zutaten: FÜR DEN TEIG	ZUM GARNIEREN
- 150 g Weizenmehl (Type 405)	- 3 EL Schokolade
- 130 g Zucker	- 120 g ucc
- 1 Pck. Vanillezucker	Himbeeren
- 1 Prise Salz	
- 220 ml Milch	
- 60 g Zartbitterkuvertüre	
- 3 Ei (Gr. M)	

















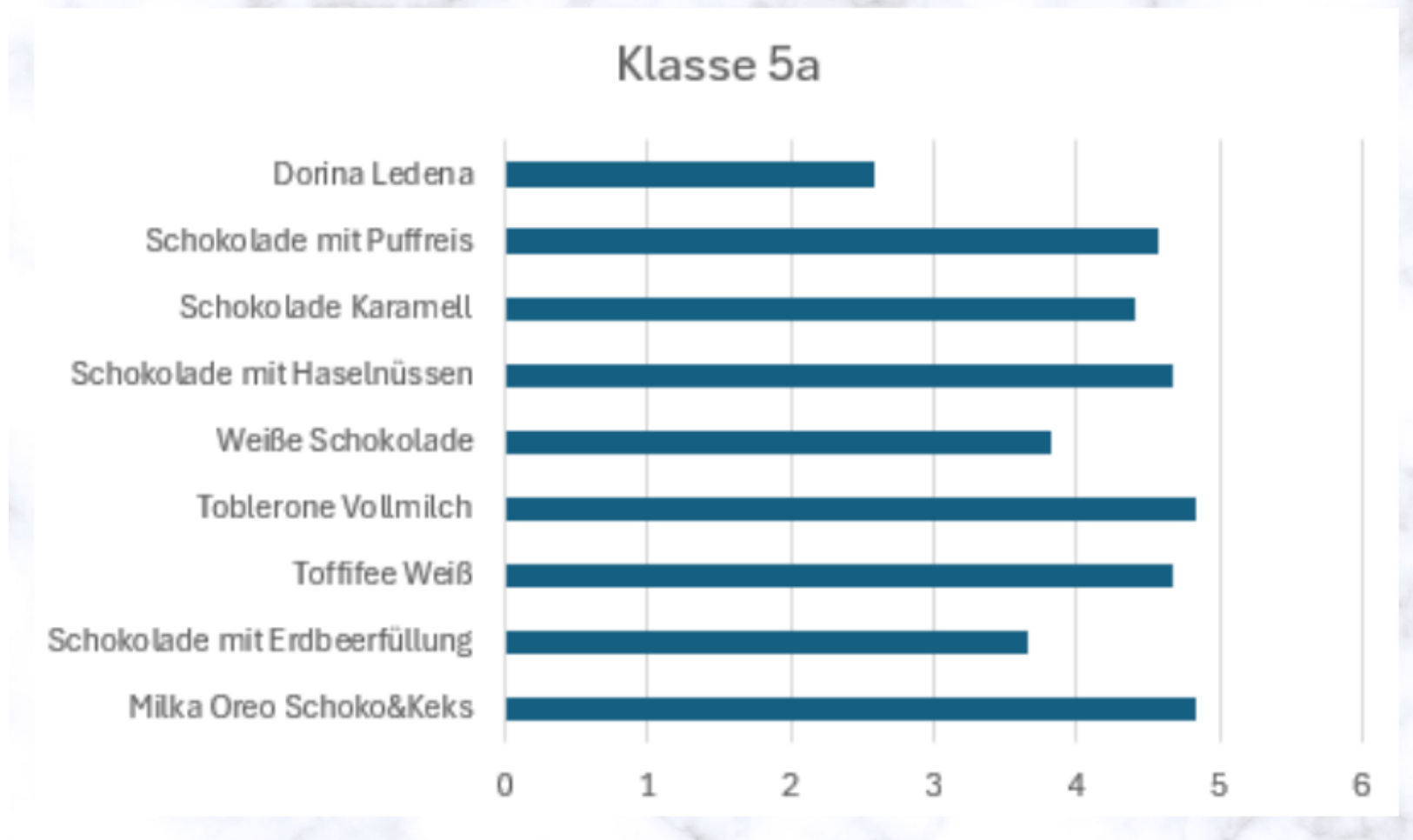




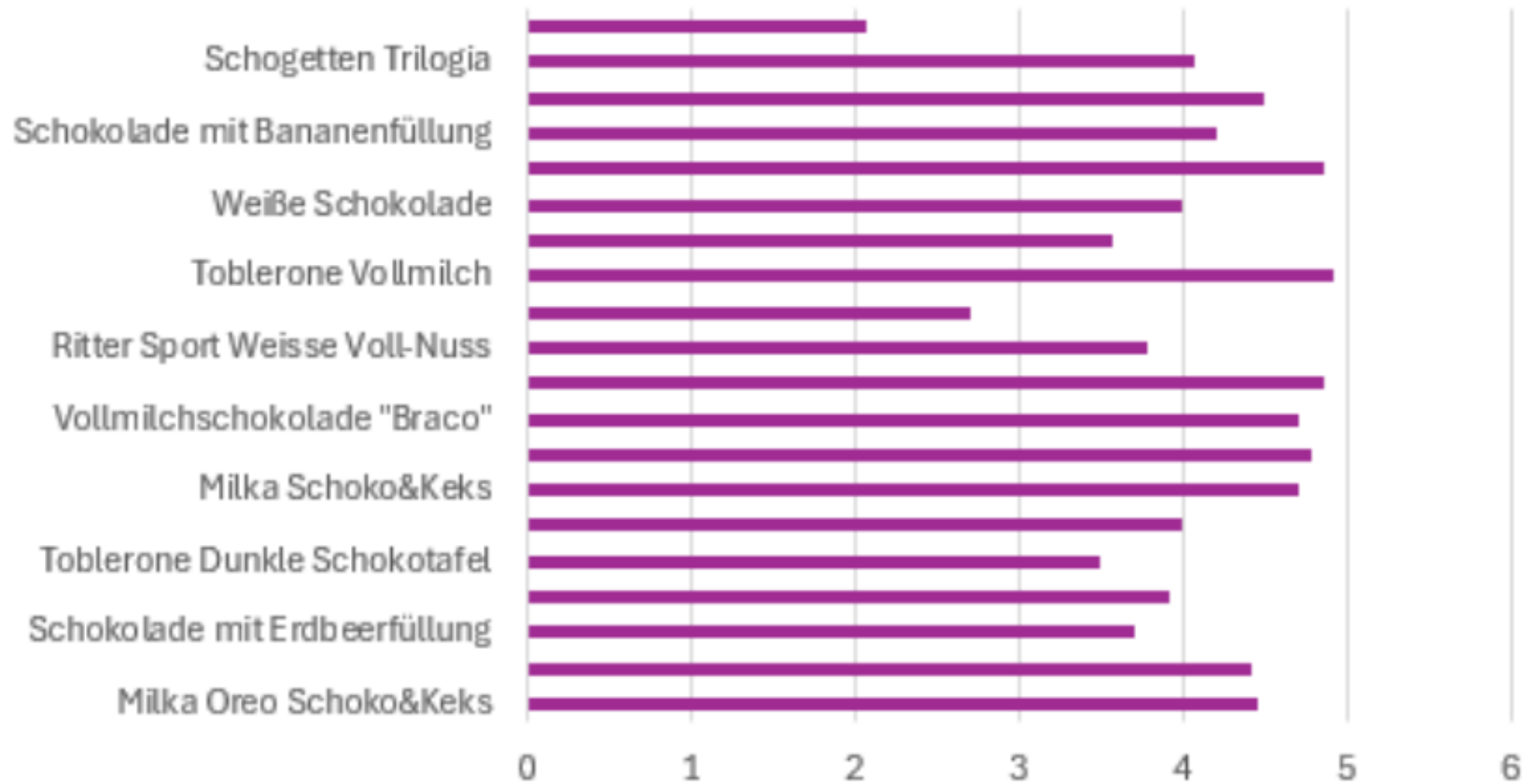


# REZULTATI ISTRŽIVANJA

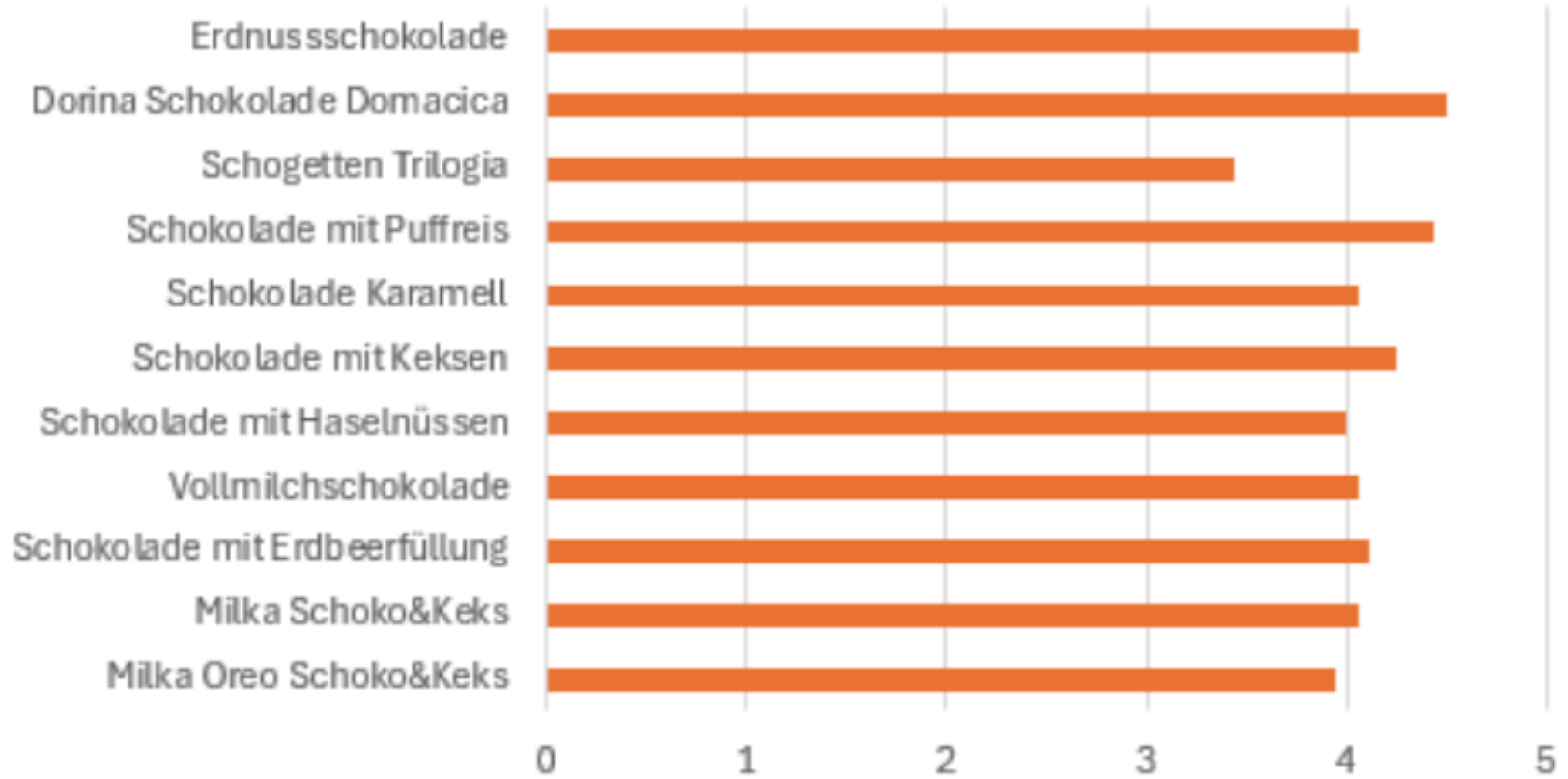
## ERGEBNISSE DER UNTERSUCHUNG



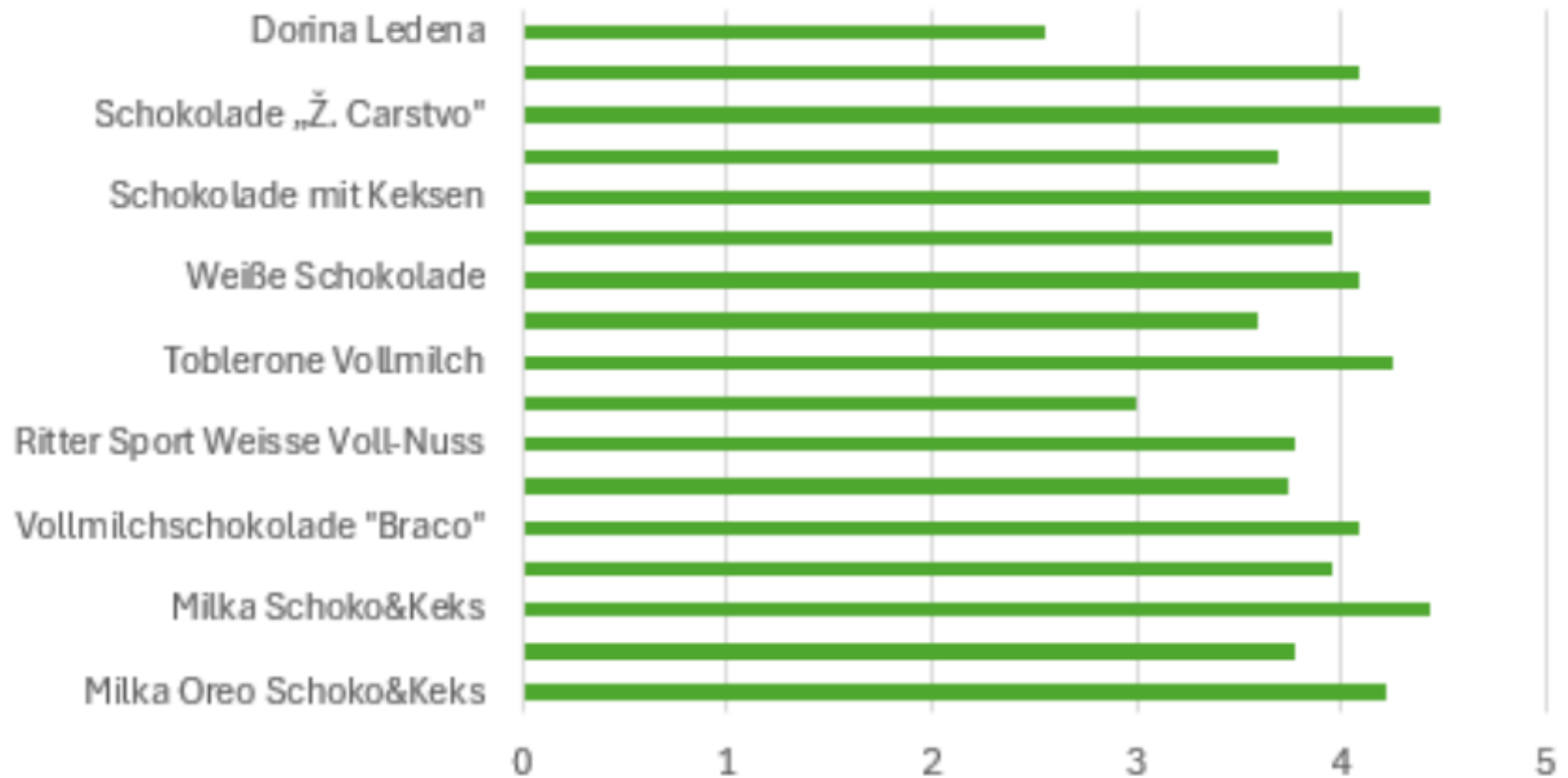
## Klasse 5b



## Klassen 5c und 5e



## Klasse 5d



## IZVJEŠĆE O ISTRAŽIVANJU OCJENJIVANJA ČOKOLADE U RAZREDIMA 5.A, 5.B, 5.C, 5.D I 5.E

U četiri razreda (5a, 5b, 5c/5e i 5d) provedeno je istraživanje u kojem su učenici ocijenili različite vrste čokolade ocjenama od 1 do 5, gdje je 5 najviša ocjena. Rezultati su prikazani na grafovima

### Razred 5.a

Najbolje ocijenjene čokolade su **Milka Oreo Schoko&Keks**, **Schokolade mit Haselnüssen**, **Schokolade mit Puffreis** i **Toblerone Vollmilch**, koje su sve dobile prosječne ocjene oko **4,5 do 5**. Najlošija ocjena bila je **Dorina Ledena** s prosječnom ocjenom nešto iznad **2,5**.

### Razred 5.b

Najviše ocjene su dobile **Weißer Schokolade**, **Toblerone Vollmilch**, **Vollmilchschokolade "Braco"** i **Milka Oreo Schoko&Keks**, sve s prosjecima blizu **5**. Najnižu prosječnu ocjenu ima **Schogetten Trilogia**, oko **2,5**.

## BERICHT ÜBER DIE SCHOKOLADENBEWERTUNG IN DEN KLASSEN 5A, 5B, 5C, 5D UND 5E

In vier Klassen (5a, 5b, 5c/5e und 5d) wurde eine Untersuchung durchgeführt, bei der die Schüler verschiedene Schokoladensorten mit Noten von 1 bis 5 bewertet haben, wobei 5 die beste Note ist. Die Ergebnisse sind in Diagrammen dargestellt.

### Klasse 5a

Die am besten bewerteten Schokoladen waren **Milka Oreo Schoko & Keks**, **Schokolade mit Haselnüssen**, **Schokolade mit Puffreis** und **Toblerone Vollmilch**, die alle durchschnittliche Bewertungen zwischen **4,5 und 5** erhielten. Die am schlechtesten bewertete Schokolade war **Dorina Ledena** mit einer Durchschnittsnote von etwas über **2,5**.

### Klasse 5b

Die höchsten Bewertungen erhielten **Weißer Schokolade**, **Toblerone Vollmilch**, **Vollmilchschokolade "Braco"** und **Milka Oreo Schoko & Keks**, alle mit Durchschnittswerten nahe **5**. **Schogetten Trilogia** hatte die niedrigste Durchschnittsbewertung mit etwa **2,5**.

## Razredi 5.c i 5.e

Gotovo sve dobivene čokolade vrlo su ujednačene i ocjene visoke, oko **4**. **Dorina Schokolade Domaćica** blago se izdvaja s najvišom ocjenom. **Schogetten Trilogia** ima nešto nižu prosječnu ocjenu (oko **3,5**), ali i dalje relativno dobru.

## Razred 5.d

Najbolje ocijenjene čokolade su **Schokolade „Ž. Carstvo“** i **Schokolade mit Keksen**, obje s ocjenama blizu **4,5**. **Dorina Ledena** je opet među slabije ocijenjenim s prosjekom oko **3**.

## Zajednički zaključci

**Milka Oreo Schoko&Keks** je favorit jer je u svim razredima dobila vrlo visoku ocjenu. Bijela čokolada (**Weißer Schokolade**) i čokolade s punjenjima (npr. karamel, keksi, lješnjaci) također su među omiljenima. **Dorina Ledena** i **Schogetten Trilogia** općenito su slabije ocijenjene od strane učenika. Učenici pokazuju preferenciju za čokolade s dodacima (lješnjaci, keksi, karamel) u odnosu na jednostavne ili specifične okuse.

## Klassen 5c und 5e

Fast alle getesteten Schokoladen erhielten gleichmäßig **hohe Bewertungen um die 4**. **Dorina Schokolade Domaćica** stach leicht hervor mit der besten Bewertung. **Schogetten Trilogia** erhielt eine etwas niedrigere Durchschnittsnote (etwa **3,5**), wurde aber dennoch als relativ gut bewertet.

## Klasse 5d

Die besten Bewertungen gingen an **Schokolade „Ž. Carstvo“** und **Schokolade mit Keksen**, beide mit Werten nahe **4,5**. **Dorina Ledena** war erneut unter den schlechter bewerteten Schokoladen mit einem Durchschnitt von etwa **3**.

## Gemeinsame Schlussfolgerungen

**Milka Oreo Schoko & Keks** ist der klare Favorit, da sie in allen Klassen sehr hohe Bewertungen erhalten hat. **Weißer Schokolade** und Schokoladen mit Füllungen (z. B. Karamell, Kekse, Haselnüsse) gehören ebenfalls zu den beliebtesten Sorten. **Dorina Ledena** und **Schogetten Trilogia** wurden insgesamt schlechter bewertet. Die Schüler bevorzugen Schokoladen mit Zusätzen (Haselnüsse, Kekse, Karamell) gegenüber einfachen oder speziellen Geschmacksrichtungen.

Istraživanje je trajalo dva mjeseca.  
Istraživanje su proveli učenici petih razreda s  
mentoricama Sanjom Bosak, prof. hrvatskog jezika i  
Irenom Pehar Miklenić, prof. njemačkog jezika.

Osnovna škola Malešnica

Zagreb 27. travnja 2026.

Die Untersuchung dauerte zwei Monate und die  
Schülerinnen und Schüler übersetzten den Text  
selbst. Untersuchung wurde von den Schülerinnen  
und Schülern der fünften Klassen unter der  
Betreuung von Sanja Bosak, Lehrerin für Kroatische  
Sprache, und Irena Pehar Miklenić, Lehrerin für  
Deutsche Sprache, durchgeführt.

Die Grundschule „Malešnica“

Zagreb, den 27. April 2026

