

Wie Schokolade entsteht

Schokolade ist heute auf der ganzen Welt beliebt. Sie wird aus Kakaobohnen hergestellt. Damit aus den unscheinbaren Früchten eine köstliche Süßigkeit entsteht, braucht es Zeit. Arbeiter müssen die Bohnen pflücken, in der Sonne trocknen und dann noch im Ofen rösten. Erst so bekommen die Bohnen ihre schöne braune Farbe. In großen Fabriken zermahlen Maschinen sie zu Pulver und mischen Zutaten wie Milch, Zucker und Fett darunter. Danach muss die Masse lange gerührt werden, bis sie zart ist. Manchmal dauert das zwei Tage. Es ist gut, dass diese Arbeit von riesigen elektrischen Rührgeräten übernommen wird. Danach wird die flüssige Schokolade in Formen gegossen.

(105 Wörter)

Vor dem Diktieren angeben: Kakao

Zur Bekanntgabe:

1. Nachdrücklicher Hinweis auf leserliche Schrift
2. Zahlen sind auszuschreiben.
3. Hinweis auf die Beachtung von Umlautzeichen, Satzzeichen

Durchführung:

4. Vortrag des gesamten Diktattextes
5. Vortrag jeweils eines ganzen Satzes/Sinnabschnittes (Satzzeichen werden diktiert)
6. Zusammenfassend wiederholendes Vorlesen des gesamten Diktattextes
7. Zeit zum Kontrolllesen und zum Ausbessern geben

Korrektur

1 Fehler:

- ein oder mehrere Fehler in einem Wort
- ein ausgelassenes oder überflüssiges Wort
- ein falsches Wort
- ein unleserliches Wort

½ Fehler:

- jede falsche Trennung
- jedes fehlende Umlautzeichen
- jedes fehlende oder überflüssige Satzzeichen

kein Fehler:

- eindeutige Pfeile für Groß- und Kleinschreibung
- Wiederholungsfehler

Fehlerschlüssel: 5. Jahrgangsstufe

Note 1	0 – 1,5 Fehler
Note 2	2 – 3,5 Fehler
Note 3	4 – 5,5 Fehler
Note 4	6 – 8,5 Fehler
Note 5	9 – 11,5 Fehler
Note 6	12 oder mehr Fehler