



**MEHR
ERFAHREN**

ARBEITSH

VERA · Les

Literarische Texte

Diskontinuierliche Texte ■

Gebrauchs- und Sachtexte ■

STARK

Grundschule 3. Klasse

Liebe Lehrerinnen und Lehrer,

das vorliegende Arbeitsheft ermöglicht Ihnen und Ihrer Klasse ein passgenaues Üben für den Aufgabenteil „Lesen“ der Vergleichsarbeiten (VERA) in der 3. Klasse im Fach Deutsch. Die einzelnen Übungsaufgaben decken alle in der Vergleichsarbeit geprüften Kompetenzen und Fähigkeitsniveaus ab und bieten Ihnen vielfältiges Trainingsmaterial für Ihren Unterricht. Zum Lesen stehen – wie im Original – kontinuierliche und diskontinuierliche Texte zur Verfügung und auch die Aufgabenformate orientieren sich an der offiziellen Prüfung. So können Sie Ihre Schüler optimal auf die Vergleichsarbeit vorbereiten.

Die einzelnen Aufgaben sind in ihrer Reihenfolge frei wählbar und können individuell eingesetzt werden: Sie können mit den Aufgaben direkt in der Klasse arbeiten oder die Aufgaben zur selbstständigen Erarbeitung, Wiederholung und Vertiefung als Hausaufgabe aufgeben.

Viel Freude beim Lösen der Aufgaben!



Martina Külling

Inhaltsverzeichnis

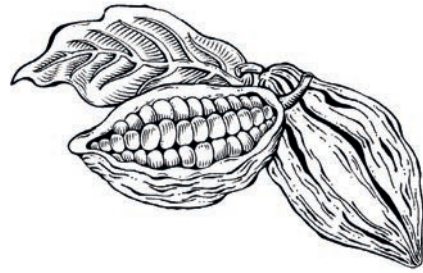
Herzliche Einladung zum Tag der offenen Tür	1
Versammlung im Regen	6
Ausgestorbene Tiere	11
Frederick	16
Tierische Rettungsaktion/Der kleine Delfin Moko	19
Rezept zur Herstellung von Schokolade/Wie entstand die Schokolade?	24
Ferienwoche	28

Text 1

Rezept zur Herstellung von Schokolade

Zutaten:

- 4 Esslöffel Kakao
- 75 g Puderzucker
- 4 Esslöffel Kakaobutter
- 4 Esslöffel Wasser oder Milch (vielleicht etwas mehr)
- 1 Esslöffel gehackte Haselnüsse zur Verfeinerung



Zubereitung:

Mische in einer Schüssel Kakaopulver und Zucker mit dem Löffel, füge Wasser (oder Milch) hinzu. Achtung: Du darfst nur wenig mehr als vier Esslöffel Wasser nehmen! Nimmst du zu viel Wasser, wird deine Schokolade später nicht fest!

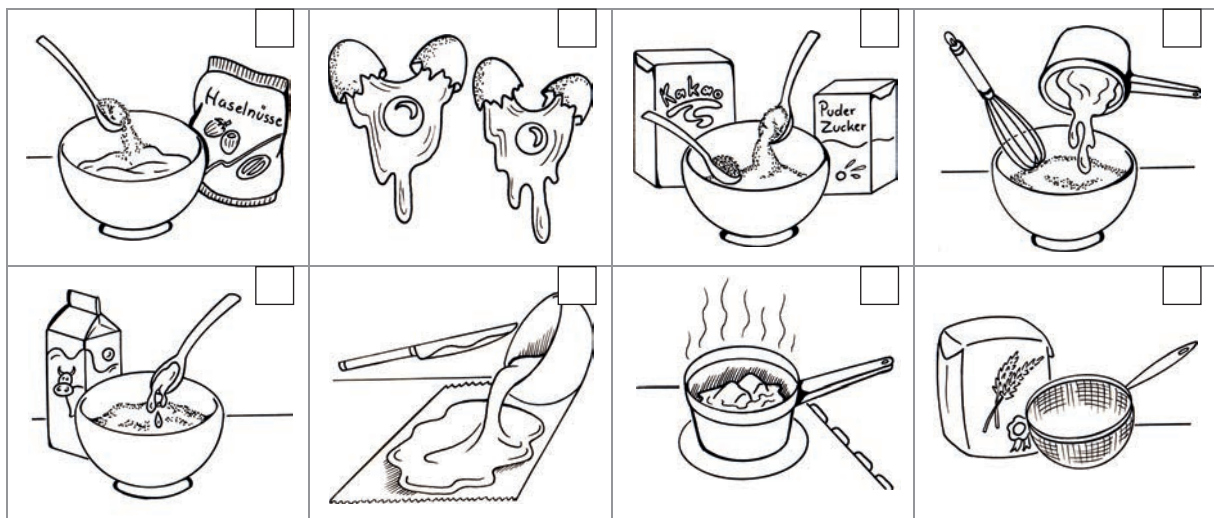
Schmelze die feste Kakaobutter bei mittlerer Temperatur in einem Topf auf dem Herd.

Mische die geschmolzene Kakaobutter langsam mit dem Schneebesen unter die Masse aus Kakaopulver, Zucker und Wasser.

Rühre die Nüsse zu deiner Schokolade.

Streiche die Masse auf ein Backpapier und lasse sie auskühlen.

1 Nummeriere die Bilder in der richtigen Reihenfolge. Streiche falsche Bilder weg.



2 Welche Behauptungen stimmen?

- Schokolade wird wie Kuchen im Backofen gebacken.
- Für die Schokoladenherstellung braucht man Kakao.
- Wenn man zu viel Wasser nimmt, wird die Schokolade nicht fest.
- Kakaobutter ist immer flüssig.
- Nüsse können die Schokolade verfeinern.

richtig falsch

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Text 2

Wie entstand die Schokolade?

1 Die Kakaofrucht ist gelb-orange und wächst auf einem
2 Baum. Im Inneren der Früchte sind ca. 30 bis 40 Kakaobohnen in einer weichen Masse, die man Pulpe nennt.
3 Man kann die Kakaofrüchte öffnen, die Pulpe mit den
4 Kakaobohnen entnehmen und trocknen. So erhält
5 man die Kakaobohnen.

7 In Mittelamerika hat ein Indianerstamm, der „Maʼa“
8 heißt, schon vor mehr als 1 500 Jahren Kakao ange-
9 baut. Sie nannten die Bohnen „chocol haa“. Weil die
10 Kakaobohne so wertvoll war, wurde sie auch wie
11 Geld verwendet; die Maʼa bezahlten Tiere, Werk-
12 zeuge, Felle und Tonwaren mit Kakaobohnen.

13 Ein anderes Indianervolk, das „Azteken“ heißt,
14 fand heraus, dass man die gemahlenen Kakao-
15 bohnen trinken kann. Sie mischten den Kakao mit Wasser und Gewür-
16 zen und nannten das Getränk „xocolatl“, das bedeutet „würziges Wasser“.
17 Gewürzt wurde das Kakaowasser mit Pfeffer oder Chili.

18 Zur Zeit der Seefahrer kam der spanische Eroberer Hernán Cortés nach
19 Mittelamerika und probierte auch den Kakao. Es schmeckte ihm aber nicht,
20 es war viel zu bitter! Trotzdem nahm er einige Säcke mit Kakaobohnen mit
21 nach Spanien. Die Spanier mischten Vanille und Honig in den
22 Kakao, dadurch wurde das Getränk süß und schmeckte allen.

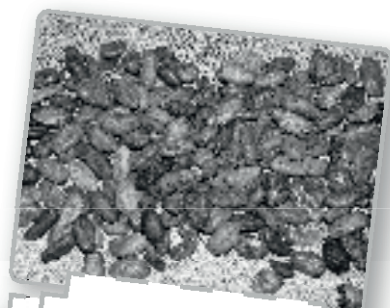
23 Die Spanier mischten die Getränkenamen „chocol haa“ von den
24 Maʼa und „xocolatl“ von den Azteken zu „chocolatl“. Da sie
25 das „tl“ am Ende nicht gut aussprechen konnten, machten sie
26 daraus ein „te“ und der Name „chocolate“ war entstanden.

27 Kakao war sehr teuer und es gab ihn in Europa nur für sehr
28 reiche Leute. So kam es, dass Seeräuber eine ganze Schiffs-
29 ladung voll kostbarer Kakaobohnen versenkten, weil sie die
30 kleinen braunen Kügelchen für Schafskot hielten.

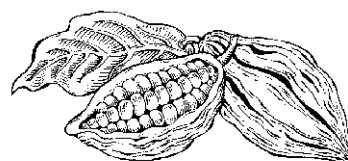
31 Bis zu dieser Zeit gab es Schokolade immer nur in flüssiger
32 Form. 1847 erfand ein englischer Schokoladenhersteller die feste
33 Schokolade, indem er Kakaobutter, Zucker und Kakaopulver verknetete.
34 Je mehr Kakao die Schokolade enthält, desto bitterer und dunkler wird sie.

35 Bis heute stellt man so Schokolade her: Man mischt zu dem
36 braunen Kakaopulver noch Milch, Zucker und Kakaobutter, rührt
37 die warme, klebrige Masse sehr lange und gießt sie dann in
38 Formen. Wenn die Schokolade kalt ist, entstehen Schokoladen-
39 tafeln, Osterhasen oder Schoko-Nikoläuse.

Kakaofrüchte wachsen
auf Bäumen.



In den Kakaofrüchten
sind die Bohnen.



3 Was ist die wichtigste Zutat für Schokolade?

- Mehl
- Kakao
- Sahne

4 Wo kann man die Kakaobohnen finden?

- In den orange-gelben Früchten des Kakaobaumes.
- Sie hängen am Kakaobaum wie Kirschen.
- Man gräbt sie aus wie Erdnüsse.

5 Womit würzten die Azteken das Kakaowasser („xocolatl“)?

- Zimt
- Marzipan
- Pfeffer

6 Die Maya verwendeten Kakao nicht nur, um Getränke herzustellen, sondern auch ...

- als Munition.
- wie Geld.
- als Ziegenfutter.

7 Je mehr Kakao in der Schokolade ist, desto ...

- heller ist die Schokolade.
- süßer ist die Schokolade.
- bitterer ist die Schokolade.

8 Was mischten die Spanier zum Kakao-Wasser-Gemisch, damit es süßer wurde?

- Nutella
- Milch
- Honig

9 Wie erhält die Schokolade ihre Tafelform?

- Sie wird aus einem großen Schokoladenstück geschnitzt.
- Sie wird warm gegossen und erkaltet dann in der Form.
- Sie wird mit der Säge abgeschnitten.

10 Im Text wird genau erklärt, wie die Schokolade entstanden ist. Nummeriere die Sätze in der richtigen Reihenfolge.

- ___ Ein Engländer erfand die Tafelschokolade.
- ___ Ein spanischer Eroberer nahm Kakaobohnen mit nach Europa.
- ___ Die Azteken tranken gemahlene Kakao mit Wasser und Gewürzen vermischt.
- ___ Zuerst mochten die Spanier den bitteren Kakao nicht. Dann mischten sie Vanille und Honig zum Kakaowasser, nun tranken ihn alle gerne.

11 Piraten versenkten einmal ein Schiff, das nur Kakaobohnen geladen hatte. War dies eine kluge Entscheidung? Begründe mithilfe des Textes.

12 Mit welchen Zutaten wird feste Schokolade hergestellt? Unterstreiche vier Zutaten im Text.

13 Was steht im Text?

Die Kakaofrucht ist gelb-orange.

richtig falsch

Im Inneren der Frucht sind ca. 300 Kakaobohnen.

Die weiche Masse im Inneren der Kakaofrucht heißt Puppe.

Man öffnet die Kakaofrucht und trocknet die Kakaobohnen.

Kakaobohnen hat man schon vor über 1 500 Jahren angebaut.

14 Verbinde die passenden Satzteile.

Die Azteken nannten das Kakao-Wasser-Getränk

chocol haa.

Die Maya nannten die Kakaobohnen

chocolatl.

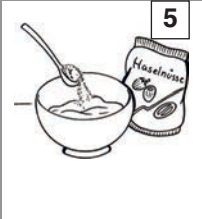
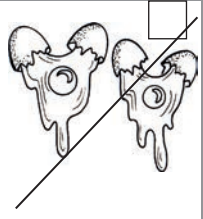
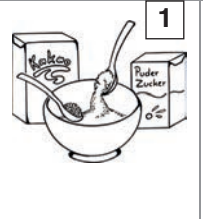
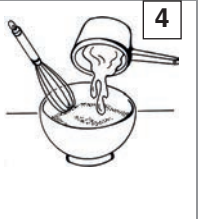
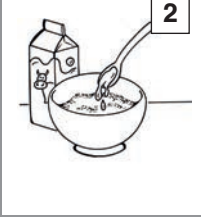
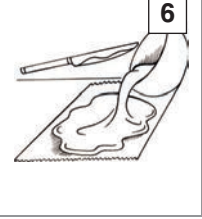
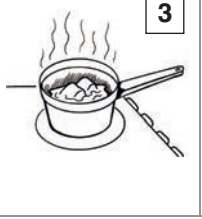
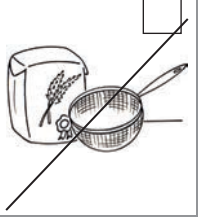
Die Spanier konnten nicht gut aussprechen:

xocolatl.

15 Warum wurde die Kakaobohne wie Geld verwendet? Begründe mithilfe des Textes.

Rezept zur Herstellung von Schokolade/ Wie entstand die Schokolade?

1

2

Schokolade wird wie Kuchen im Backofen gebacken.	richtig	falsch
Für die Schokoladenherstellung braucht man Kakao.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wenn man zu viel Wasser nimmt, wird die Schokolade nicht fest.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kakaobutter ist immer flüssig.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Nüsse können die Schokolade verfeinern.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- 3
- Mehl
 - Kakao
 - Sahne

- 4
- In den orange-gelben Früchten des Kakaobaumes.
 - Sie hängen am Kakaobaum wie Kirschen.
 - Man gräbt sie aus wie Erdnüsse.

- 5 Zimt
 Marzipan
 Pfeffer
- 6 als Munition.
 wie Geld.
 als Ziegenfutter.
- 7 heller ist die Schokolade.
 süßer ist die Schokolade.
 bitterer ist die Schokolade.
- 8 Nutella
 Milch
 Honig
- 9 Sie wird aus einem großen Schokoladenstück geschnitzt.
 Sie wird warm gegossen und erkaltet dann in der Form.
 Sie wird mit der Säge abgeschnitten.
- 10 4 Ein Engländer erfand die Tafelschokolade.
2 Ein spanischer Eroberer nahm Kakaobohnen mit nach Europa.
1 Die Azteken tranken gemahlene Kakao mit Wasser und Gewürzen vermischt.
3 Zuerst mochten die Spanier den bitteren Kakao nicht. Dann mischten sie Vanille und Honig zum Kakaowasser, nun tranken ihn alle gerne.
- 11 **Nein, es war keine kluge Entscheidung, das Schiff mit den Kakaobohnen zu versenken, denn Kakao war sehr teuer. Die Piraten hatten viel Geld versenkt.**

12 Zeilen 33 und 36 (oder alle vier Zutaten in Zeile 36):

1847 erfand ein englischer Schokoladenhersteller die feste Schokolade, indem er Kakaobutter, Zucker und Kakaopulver verknetet. Je mehr Kakao die Schokolade enthält, desto bitterer und dunkler wird sie.

Bis heute stellt man so Schokolade her: Man mischt zu dem braunen Kakaopulver noch Milch, Zucker und Kakaobutter, rührt die warme, klebrige Masse sehr lange und gießt sie dann in Formen.

13

- | | richtig | falsch |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Die Kakaofrucht ist gelb-orange. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Im Inneren der Frucht sind ca. 300 Kakaobohnen. | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Die weiche Masse im Inneren der Kakaofrucht heißt Puppe. | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Man öffnet die Kakaofrucht und trocknet die Kakaobohnen. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Kakaobohnen hat man schon vor über 1 500 Jahren angebaut. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

- 14** Die Azteken nannten das Kakao-Wasser-Getränk → chocol haa.
 Die Maya nannten die Kakaobohnen → chocolatl.
 Die Spanier konnten nicht gut aussprechen: → xocolatl.

- 15** Die Kakaobohne wurde wie Geld verwendet, weil sie so wertvoll war.

Ferienprogramm

- 1 Die Ferienwoche findet im August statt.
- 2 Ich kann sie auch beim Sozialarbeiter Herrn Welte im Bürgerbüro abgeben.
- 3 Ich spare 5 €, wenn ich die ganze Woche buche.
- 4 Ich muss die Anmeldung bis zum 26. Juli abgeben.
- 5 Wir müssen uns für Donnerstag anmelden.



© **STARK Verlag**

www.stark-verlag.de
info@stark-verlag.de

Der Datenbestand der STARK Verlag GmbH ist urheberrechtlich international geschützt. Kein Teil dieser Daten darf ohne Zustimmung des Rechteinhabers in irgendeiner Form verwertet werden.

STARK