

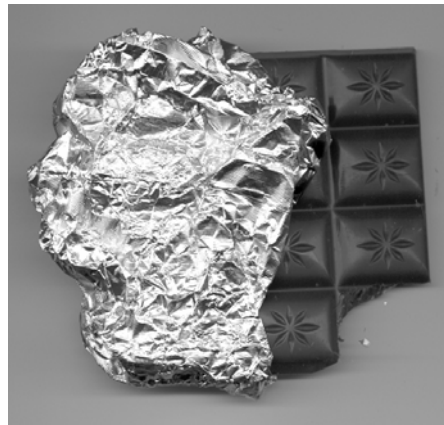
JAHRGANGSSTUFENTEST DEUTSCH

FÜR DIE JAHRGANGSSTUFE 8

DER

BAYERISCHEN HAUPTSCHULE

LÖSUNGSGEHFT



Termin:

Mittwoch, 25. September 2002

Name:	Klasse 8_____
Legasthenie: <input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein	Erreichte Punkte:
	Note:



Aufgabe 1

Lückendiktat (von Legasthenikern nicht zu bearbeiten)

Schokolade

Sie ist viereckig oder auch in anderer Handelsform erhältlich. In der Schokolade ist viel Fett und Zucker enthalten. Wenn man sehr viel davon genießt, bekommt man leicht Übergewicht.

Außerdem schadet es der Zahngesundheit, denn es droht Karies. Um dem Angriff des Zuckers widerstehen zu können, hilft nur eines:

Nach jedem Genuss das Zähneputzen nicht vergessen !

Schokolade ist süß und schmeckt den meisten Menschen sehr gut.

Während der eine schwarze Schokolade bevorzugt, liebt ein anderer weiße Schokolade. Die Anzahl der Sorten scheint schier unbegrenzt. So gibt es neben den traditionellen Geschmacksrichtungen immer wieder neue Kreationen - zum Beispiel Erdbeeren im Schokomantel.

Was jedoch alle gemeinsam haben, ist und bleibt, dass sie in der Hand und bei übermäßiger Wärme schmelzen.

Korrekturhinweis:

Jeder richtig geschriebene Ausdruck ergibt einen halben Punkt.

Erreichbare Punkte	6
Erreichte Punkte	



Lies die Textvorlage sorgfältig durch:

Schokolade – süßer Schmelz aus bitterer Bohne

Der Konditor Franz Zuckerandl aus Wien hat Schokolade so gern, dass er gleich eine Riesentafel davon fabrizierte. Sie war so groß wie der Fußboden eines Klassenzimmers: 14 Meter lang und über fünf Meter breit. Mehr als 70 Quadratmeter Schokolade – das ist der Weltrekord; eine größere Tafel hat es noch nie gegeben. Hoffentlich hat der Weltmeister das süße Monstrum nicht ganz allein aufgegessen!

Schon wenn man nur ein paar Stückchen Schokolade isst, produziert der Körper so genannte Endorphine, Hormone, die glücklich machen. Deshalb stopfen viele Menschen gerade dann Massen von Schokolade in sich hinein, wenn sie frustriert sind. Nur leider wird man davon nicht nur fröhlich, sondern auch dick.

Grundstoff für Schokolade ist die Kakaobohne, die allerdings überhaupt nicht schokoladig schmeckt, sondern einfach scheußlich: säuerlich und bitter. Sie stammt von Bäumen, die nur in tropischen Ländern wachsen. Diese Bäume tragen Früchte, die aussehen wie kleine Bälle mit Warzen. Darin versteckt sind die Kakaobohnen, ähnlich wie die Kerne in einer Melone. Damit aus den ungenießbaren Bohnen einmal köstliche Schokolade wird, muss man sie rösten. Dann landen sie in speziellen Mühlen, die das Fett aus den Bohnen pressen und den Rest zu einem zähen Brei zerdrücken, der Kakaomasse, die schon gut riecht. Zur schmackhaften Schokolade wird das Ganze aber erst, wenn Milch, Zucker und Sahne dazukommen.

Zu den ersten Schoko-Freunden gehörten die Maya in Mittelamerika. Die Azteken – ein anderes Volk, das im Gebiet des heutigen Mexiko lebte, – mixten aus gemahlene Kakaobohnen und Wasser ein erfrischendes Getränk, fast wie unsere Trinkschokolade. Sie nannten das Getränk „Xocoatl“ – das heißt „würziges Wasser“. Daraus wurde später unser Wort „Schokolade“. Die Azteken boten das Gemisch vor fast 500 Jahren dem spanischen Eroberer Hernán Cortés an, dem dies so gut schmeckte, dass er im Jahr 1528 ein paar Säcke Kakaobohnen mit zurück nach Spanien nahm. Dort bekamen aber nur Standespersonen am Königshof die erste Trinkschokolade zu kosten. Den einfachen Leuten in Europa blieb die Leckerei dagegen noch lange unbekannt.

Bis vor 150 Jahren gab es Schokolade nur zum Trinken. Erst als ein paar Tüftler in England herausfanden, dass sie fest wird, wenn man Kakaopulver mit Zucker und Kakaobutter vermischt, war die Schokolade „mit Biss“ geboren. Heute werden die Hersteller von Schokolade immer experimentierfreudiger. In Paris soll es Pralinen mit Spinatfüllung geben und ein Konditor in Hannover umhüllt sogar Knoblauch- und Selleriecreme mit einer Schoko-Haut.

Nach: Ina Rometsch: Süßer Schmelz aus bitterer Schokolade. In: GEOlino, Heft 6/1999.



Aufgabe 2

Hier findest du zu jedem Textabschnitt jeweils drei Überschriften. Nur eine davon ist treffend.

Kreuze jeweils diese eine treffende Überschrift an!

1. Abschnitt: **Die Weltrekordschokolade**
 Das Schoko-Klassenzimmer
 Die Schokoladenfabrik
2. Abschnitt: Der Gebrauch von Schokolade
 Die Wirkung von Schokolade
 Das Schokoladenhormon
3. Abschnitt: Die Entstehung der Kakaobohne
 Die Bohnenrösterei
 Die Herstellung der Schokolade
4. Abschnitt: **Die Geschichte der Schokolade**
 Die Eroberung der Azteken
 Das geraubte Trinkwasser
5. Abschnitt: Der Schokoladenfestiger
 Die englischen Spinat-Pralinen
 Experimentierfreudige Schokohersteller

Korrekturhinweis:

Jede richtig angekreuzte Antwort ergibt zwei Punkte. Für jedes zusätzliche Kreuz werden zwei Punkte abgezogen. Niedrigste Punktzahl ist Null.

Erreichbare Punkte	10
Erreichte Punkte	



Aufgabe 3

Ein Redner hat sich aus dem Text „Schokolade – süßer Schmelz aus bitterer Bohne“ zur Geschichte der Schokolade folgende Schlüsselwörter notiert. Dabei sind drei Schlüsselwörter, die nicht im Text vorkommen, in seine Aufzählung gerutscht.

Streiche nur die drei falschen Begriffe durch!

Maya – Argentinien - Azteken – Mexiko – erfrischendes Getränk - Xocoatl –
~~süßes Wasser~~ [oder:] süßes Wasser - Spanien - Trinkschokolade – Schüler –
England - Kakaopulver mit Zucker – Schokolade mit Biss

Korrekturhinweis:

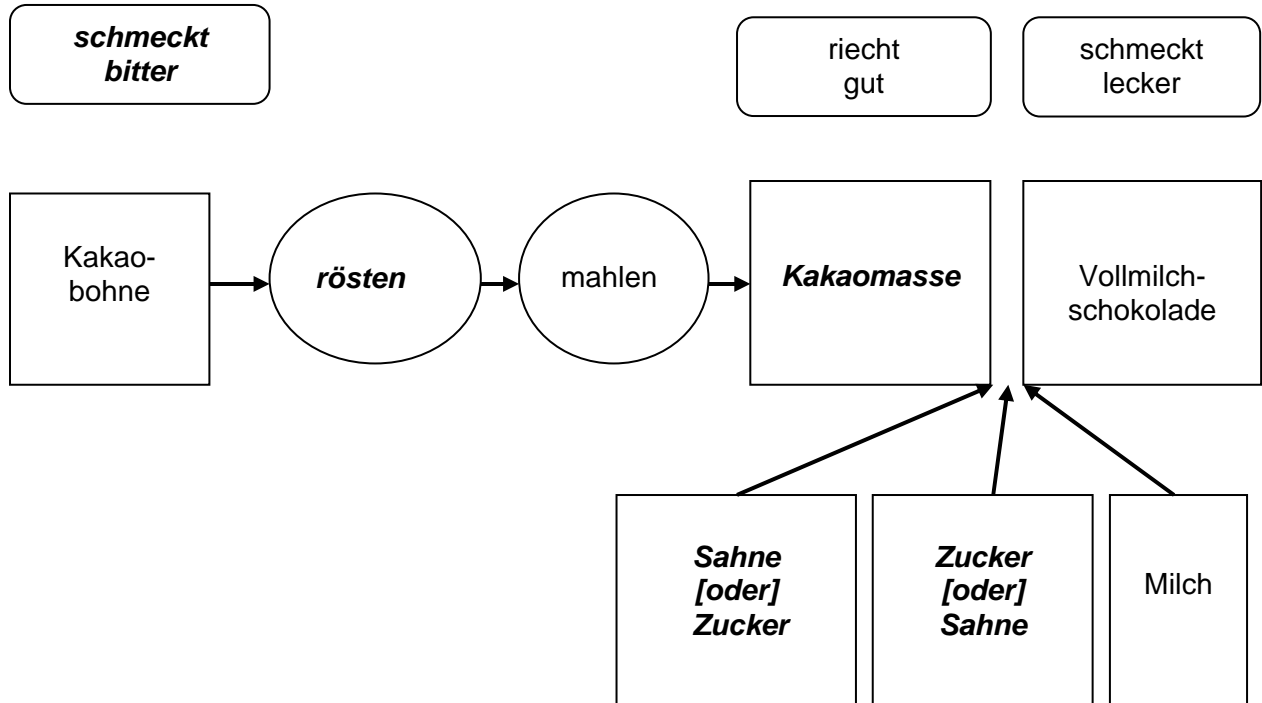
Jede richtige Streichung ergibt zwei Punkte. Für zusätzlich gestrichene Wörter werden jeweils zwei Punkte abgezogen. Die niedrigste Punktzahl ist Null.

Erreichbare Punkte	6
Erreichte Punkte	



Aufgabe 4

Der Herstellungsweg der Schokolade:



Die Übersicht ist unvollständig.

Ordne die folgenden Begriffe in die leeren Kästchen richtig ein:

- Kakaomasse
- rösten
- Sahne
- schmeckt bitter
- Zucker

Korrekturhinweis:
 Jeder richtig eingeordnete Begriff
 ergibt einen Punkt.

Erreichbare Punkte	5
Erreichte Punkte	



Aufgabe 5

Verwandle die folgenden Sätze so, dass alles in der Zukunft (Futur) stattfindet!

Beispiel: Der Konditor Zuckerkandl fabriziert eine Riesentafel Schokolade.

Der Konditor Zuckerkandl wird eine Riesentafel Schokolade fabrizieren.

Mögliche Lösungen:

a) Das Essen von Schokolade produziert Glückshormone.

Das Essen von Schokolade wird Glückshormone produzieren.

b) Ein Konditor umhüllte Knoblauchcreme mit einer Schokohaut.

Ein Konditor wird Knoblauchcreme mit einer Schokoladenhaut umhüllen.

c) Die ungenießbaren Bohnen werden geröstet.

Die ungenießbaren Bohnen werden geröstet werden.

Korrekturhinweis:
Für jeden richtigen Lösungssatz
gibt es einen Punkt.

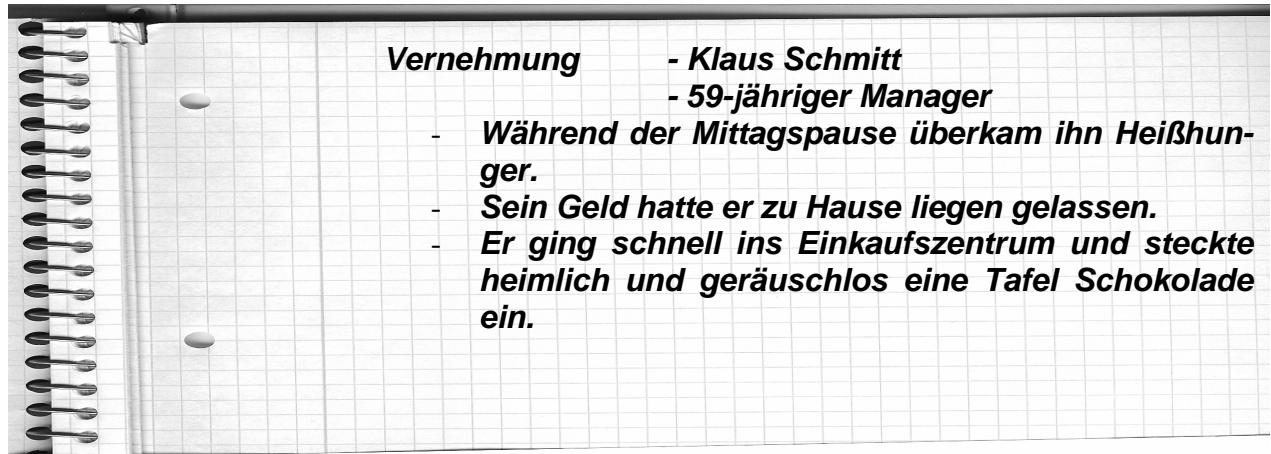
Erreichbare Punkte	3
Erreichte Punkte	



Aufgabe 6

Schokolade verschwunden!

Kommissarin Kluge hat einen Verdächtigen befragt. Hier sind ihre Notizen:



Ordne nur die Satzglieder zu:

A Angabe der Zeit : während der Mittagspause

B Angabe des Ortes : Einkaufszentrum

C Angabe des Grundes : Heißhunger [und/oder]

Geld zu Hause liegen gelassen

Korrekturhinweis:

Für jedes richtige Satzglied gibt es einen Punkt.

Erreichbare Punkte	3
Erreichte Punkte	



Aufgabe 7

Peter sollte weniger Schokolade essen. Trotzdem ertappt ihn Mutter immer wieder beim Naschen. Peter kann es einfach nicht sein lassen. Die Mutter fordert ihn mehrmals auf und wird dabei ungeduldig.

Dabei verwendet sie folgende Formen der Aufforderung:

Wunsch	A
Höfliche Bitte	B
Höfliche Bitte mit Nachdruck	C
Befehl	D
Drohung mit Ankündigung einer Konsequenz	E

Ordne den richtigen Buchstaben der entsprechenden Aufforderung zu!

	Form der Aufforderung
Bitte - iss keine Schokolade mehr!	C
Lass bitte das Schokoladenessen sein!	B
Iss keine Schokolade mehr!	D
Wir möchten, dass du weniger Schokolade isst.	A
Wenn du noch einmal so viel Schokolade isst, dann kaufe ich keine mehr!	E

Korrekturhinweis:

Jede richtige Zuordnung ergibt einen Punkt.

Erreichbare Punkte	5
Erreichte Punkte	



Aufgabe 8

Welches Wort passt nicht in die Reihe?

Streiche das falsche Wort in jeder Reihe durch!

- a) herstellen – produzieren – backen – ~~abspülen~~
- b) wachsen – blühen – ~~gießen~~ – sprießen
- c) ~~angriffslustig~~ – enttäuscht – traurig – frustriert
- d) essen – verschlingen – ~~trinken~~ – verputzen

Korrekturhinweis:

Nur jede richtige Streichung ergibt einen Punkt. Für jedes zusätzlich gestrichene Wort wird ein Punkt abgezogen. Niedrigste Punktzahl ist Null.

Erreichbare Punkte	4
Erreichte Punkte	



Aufgabe 9

Vergleiche die Zutaten von Schokoladen!

Welche gleichen Zutaten kommen in Schokolade „Knuspertraum“ und in Schokolade „Schokina“ vor?

Kreise sie ein!

Knuspertraum: Zucker, Kakaobutter, Milchpulver, **Haselnüsse**, Reiscrispies, Sahnepulver, **Süßmolkepulver**, Laktose, Emulgator Lecithin, **Aroma - Vanillin**

Schokina: Soja – Lecithin, Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker, Süßmolkepulver, Haselnüsse, Magermilchpulver, Butterreinfett, Aroma - Vanillin

Korrekturhinweis:

Für jeden gefundenen richtigen Begriff gibt es (einmal) einen Punkt. Für eingekreiste, nicht gesuchte Zutaten wird je ein Punkt abgezogen. Niedrigste Punktzahl ist Null.

Erreichbare Punkte	5
Erreichte Punkte	



Aufgabe 10

Werbung: Schokina, die ist leicht und rund,
sie zu genießen macht die Welt erst bunt.

Serviert man sie im Sommer kalt,
freuen sich alle: Jung und Alt !

Diese Werbung klingt langweilig. Du kannst sie verbessern, indem du die unterstrichenen Wörter durch zusammengesetzte Eigenschaftswörter ersetzt.

Beispiele: süß → zuckersüß
 schwarz → rabenschwarz

Lösungsmöglichkeit:

Schokina , die ist **federleicht** und **kugelrund**,
sie zu genießen macht die Welt erst bunt.

Serviert man sie im Sommer **eiskalt** ,
freuen sich alle: Jung und Alt.

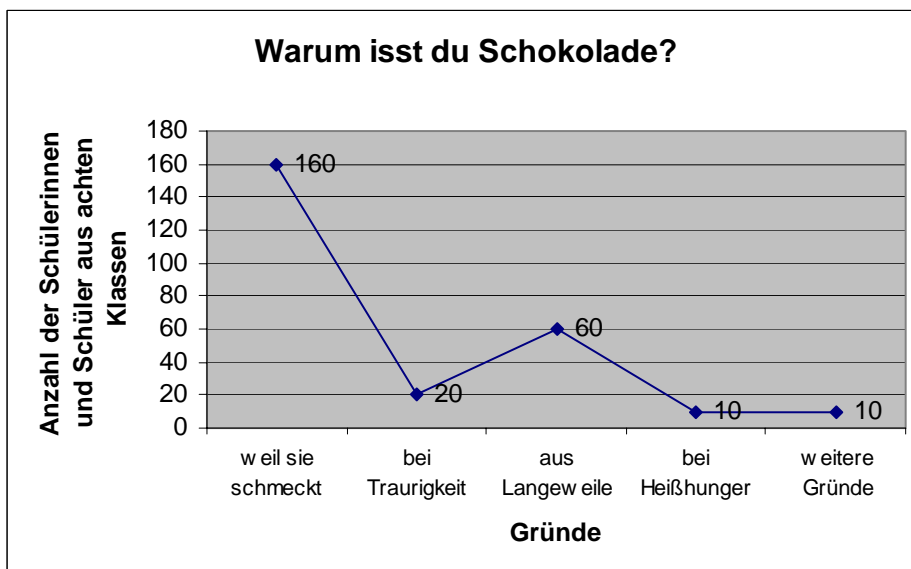
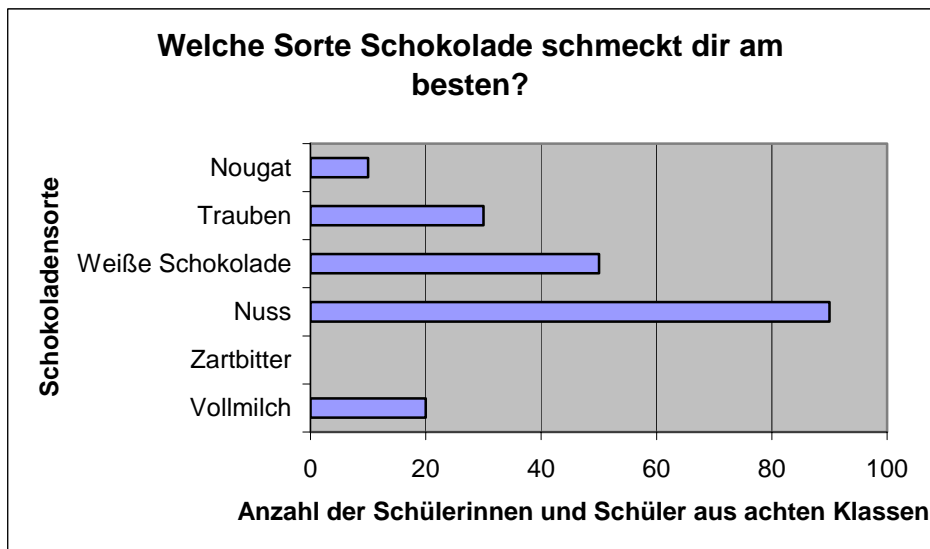
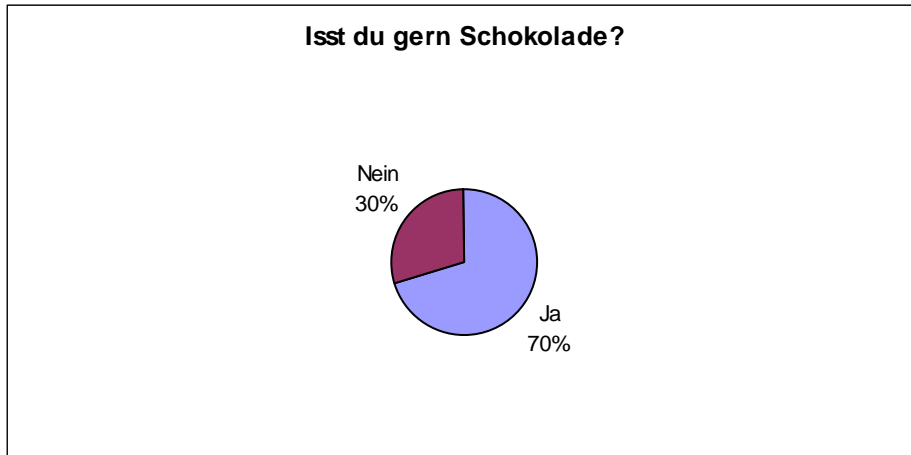
Korrekturhinweis:
Jeder richtige Begriff ergibt einen Punkt.

Erreichbare Punkte	3
Erreichte Punkte	



Aufgabe 11

Eine Umfrage im Jahr 2002 bei 200 Schülerinnen und Schülern aus achten Klassen ergab folgende Ergebnisse:





Welche der folgenden Aussagen können den Schaubildern wirklich entnommen werden? Kreuze nur die richtigen Aussagen an.

	AUSSAGEN AUS DEN SCHAUBILDERN:	RICHTIG = X
1.	Mehr als die Hälfte der Befragten gab an, dass sie gern Schokolade isst.	X
2.	30 % der Befragten isst lieber Eis.	
3.	Die befragten Schülerinnen und Schüler essen Traubenschokolade lieber als Vollmilchschokolade.	X
4.	Befragt wurden Schülerinnen und Schüler der neunten Klassen.	
5.	Nougatschokolade wird am wenigsten gemocht.	
6.	Weißer Schokolade und Nusschokolade sind die Lieblingssorten der meisten Befragten.	X
7.	Zartbitterschokolade ist die unbeliebteste Sorte bei den Befragten.	X
8.	Langeweile wurde eher als Grund für den Verzehr von Schokolade angegeben als Traurigkeit.	X
9.	Als häufigster Grund für das Verzehren von Schokolade wurde Hunger genannt.	
10.	Schokolade macht alle Befragten glücklich.	

Korrekturhinweis:

Jede richtig angekreuzte Aussage bekommt zwei Punkte. Für jedes zusätzliche Kreuz werden zwei Punkte abgezogen. Niedrigste Punktzahl ist Null.

Erreichbare Punkte	10
Erreichte Punkte	