

# Φύλλο Εργασίας για τη Βέλγικη Σοκολάτα

## Οδηγίες για τους εκπαιδευτικούς

- **Πλαίσιο και γεωγραφική τοποθεσία πολιτιστικής κληρονομιάς:** Αυλη πολιτιστική κληρονομιά του Βελγίου
- **Περιγραφή και αιτιολόγηση:** Η ιστορία της Βελγικής σοκολάτας ξεκινά από τον 17ο αιώνα, όταν Ισπανοί εξερευνητές έφεραν κόκκους κακάο από τη Νότια Αμερική. Εκείνη την εποχή, η σοκολάτα θεωρούνταν είδος πολυτελείας. Η σοκολάτα δεν είχε κερδίσει δημοτικότητα στο ευρύ κοινό μέχρι και το δεύτερο μισό του 19<sup>ου</sup> αιώνα, όταν ο Βέλγος Βασιλιάς Λεοπόλδος ο Δεύτερος αποίκησε το Κονγκό. Στο Φύλλο Εργασίας αυτό, θα παρουσιαστούν οι πιο σημαντικές στιγμές στην ιστορία της βελγικής σοκολάτας, θα γίνουν αναφορές για τις πιο σημαντικές προσωπικότητες πίσω από την ιστορία της βελγικής σοκολάτας και θα μάθουμε πώς να φτιάχνουμε πραλίνες.
- **Διάρκεια:** 45 λεπτά
- **Επίπεδο γλώσσας:** A2 Βασικός Χρήστης
- **Προαπαιτούμενες γνώσεις:** βασικό λεξιλόγιο που σχετίζεται με τη σοκολάτα και το φαγητό, γνώση των χρόνων του αορίστου, του παρατατικού και του ενεστώτα ομαλών και ανώμαλων ρημάτων (όπως το έχω, φέρνω, μπορώ, εφευρίσκω, βρίσκω, ξέρω), ικανότητα κατανόησης απλών προτάσεων και βίντεο, γραπτώς και προφορικώς.
- **Θεματική , γραμματική και συντακτικά φαινόμενα (μαθησιακοί στόχοι):**  
Στο Φύλλο Εργασίας αυτό οι μαθητές:
  - Θα μάθουν λεξιλόγιο που σχετίζεται με τη σοκολάτα, την ιστορία της βελγικής σοκολάτας και την τον τρόπο παραγωγής της
  - Θα μάθουν λεξιλόγιο που σχετίζεται με την παραγωγή της σοκολάτας

- Θα εξασκηθούν στη χρήση ομαλών και ανώμαλων ρημάτων των χρόνων του αορίστου και παρατατικού (τα ανώμαλα ρήματα: έχω, φέρνω, μπορώ, εφευρίσκω, βρίσκω, ξέρω)
  - Θα εξασκηθούν στον προφορικό λόγο μιλώντας για γεγονότα που συνέβησαν στο παρελθόν
- **Ανάπτυξη Δεξιοτήτων (ή τα μαθησιακά οφέλη για τους μαθητές):**

Με την ολοκλήρωση του Φύλλου Εργασίας, οι μαθητές:

- Θα αποκτήσουν γνώσεις για τη βελγική σοκολάτα και την ιστορία της
  - Θα εμπλουτίσουν το λεξιλόγιό τους γύρω από το θέμα
  - Θα ενισχύσουν τις δεξιότητες τους στον προφορικό λόγο μέσω της συνδιαλλαγής με τους συνομήλικούς τους
  - Θα αναπτύξουν τις δεξιότητές τους στην επικοινωνία και τη συνεργασία
- **Απαραίτητο υλικό:** στυλό και μολύβια
- **Αναφορές και πηγές πληροφοριών:**
- Belgian Chocolate Village: <https://www.belgianchocolatevillage.be/home/>
  - Bravo, G. (n.d.) Bravo Discovery Blog [Blog] 'The history of Belgian chocolate'. Available at: <https://www.bravodiscovery.com/brussels/the-history-of-belgian-chocolate/>
  - Cassiday, L., (2012). The secrets of Belgian chocolate. *Inform*, 23(5), pp.282-313.
  - CHOCOLAK Inc. (November 20<sup>th</sup>, 2018) 'How to Make Belgian Chocolate Praline' [Video]. Youtube. [https://www.youtube.com/watch?v=kgf\\_bN2NRrU](https://www.youtube.com/watch?v=kgf_bN2NRrU)
  - Chocolate Nation Museum: <https://www.chocolatenation.be/en>
  - Garrone, M., Pieters, H. and Swinnen, J.F., (2016). From Pralines to Multinationals the Economic History of Belgian Chocolate. Available at SSRN 2785572.
  - Hunt, D. (November, 30<sup>th</sup>, 2016) A Brief History Of Belgian Chocolate. Available at: <https://theculturetrip.com/europe/belgium/articles/a-brief-history-of-belgian-chocolate/>

- Rivera, R. (February 28<sup>th</sup>, 2018) 7 facts about Belgian Chocolate. Available at: <https://brussels-express.eu/7-facts-about-belgian-chocolate/>

## Φύλλο Εργασίας για τον μαθητή

### ΑΣΚΗΣΗ 1: Αόριστος και Παρατατικός (ομαλά και ανώμαλα ρήματα)

Διάρκεια: 15 λεπτά

**Εργασία 1:** Συμπληρώστε το κείμενο για την ιστορία της βελγικής σοκολάτας. Χρησιμοποιήστε τον αόριστο ή τον παρατατικό των ρημάτων στις αγκύλες στο 3<sup>ο</sup> πρόσωπο ενικού ή πληθυντικού αριθμού ανάλογα. (5 λεπτά)

Ισπανοί εξερευνητές \_\_\_\_\_ (φέρνω) κόκκους κακάο στο Βέλγιο για πρώτη φορά τον 17ο αιώνα. Εκείνη την εποχή, η σοκολάτα \_\_\_\_\_ (είμαι) ένα είδος πολυτελείας και μόνο οι πλούσιοι \_\_\_\_\_ (μπορώ) να την αγοράσουν. Με τα χρόνια αυτό \_\_\_\_\_ (αλλάζω) και τώρα πολλοί άνθρωποι μπορούν να τρώνε σοκολάτα.

Ο Ζαν Νεχάους (Jean Neuhaus) είναι ένα πολύ σημαντικό πρόσωπο στην ιστορία της βελγικής σοκολάτας. \_\_\_\_\_ (ανοίγω) ένα φαρμακείο στις Βρυξέλλες το 1857. Στο φαρμακείο του, \_\_\_\_\_ (πουλάω) φάρμακα που ήταν καλυμμένα με σοκολάτα. Λόγω αυτού, ο εγγονός του Ζαν Νεχάους (Jean Neuhaus Jr.) \_\_\_\_\_ (έχω) την ιδέα να δημιουργήσει μια πραλίνα. Πενήντα πέντε χρόνια μετά, \_\_\_\_\_ (φτιάχνω) την πρώτη πραλίνα. Η πραλίνα είναι μια σοκολάτα με απαλή γέμιση. Υπάρχουν πολλά διαφορετικά είδη πραλίνων.



Πηγή: Food vector από redgreystock – [www.freepik.com](http://www.freepik.com)

**Εργασία 2:** Ο Μπαρτ ξέρει πολλά για τη βελγική σοκολάτα και η Άννα θέλει να μάθει περισσότερα. Συμπληρώστε τα κενά στη συνομιλία της Άννας με τον Μπαρτ χρησιμοποιώντας τον αόριστο των ρημάτων στις αγκύλες στο 3<sup>ο</sup> πρόσωπο ενικού, εκτός από το ρήμα “δεν ξέρω” που πρέπει να κλιθεί στο 1<sup>ο</sup> πρόσωπο ενικού αριθμού (5 λεπτά).

Άννα: Γεια σου! Θέλω να μάθω περισσότερα για τη βελγική σοκολάτα. Μπορείς να με βοηθήσεις;

Μπαρτ: Φυσικά! Η βελγική σοκολάτα είναι σχεδόν 400 ετών και είναι πολύ διάσημη σε όλο τον κόσμο. Ρώτα με ό,τι θες να μάθεις.

Άννα: Ποιος \_\_\_\_\_ (εφευρίσκω) την πρώτη πραλίνα;

Μπαρτ: Ο Ζαν Νεχάους \_\_\_\_\_ (δημιουργώ) την πρώτη πραλίνα.

Άννα: Και πότε την \_\_\_\_\_ (φτιάχνω);

Μπαρτ: Το 1912. Αργότερα, το 1915 η Λουίζα Αγκοστίνι \_\_\_\_\_ (κατασκευάζω) για πρώτη φορά το κουτί συσκευασίας της σοκολάτας. Το μπαλοτίν (ballotin) είναι ένα συγκεκριμένο κουτί για τη συσκευασία της πραλίνας. Στα γαλλικά, το μπαλότ (ballot) σημαίνει ένα μικρό δέμα εμπορευμάτων.

Άννα: Δεν το \_\_\_\_\_ (δεν ξέρω) αυτό! Μήπως η Λουίζα \_\_\_\_\_ (ανακαλύπτω) επίσης πώς να μεταφέρει τη σοκολάτα σε υγρή μορφή;

Μπαρτ: Όχι, αυτή τη μέθοδο τη \_\_\_\_\_ (βρίσκω) ο Τσάρλς Καλεμπό. Η υγρή σοκολάτα τώρα μεταφέρεται σε ειδικά δοχεία.

Άννα: Τόσες νέες πληροφορίες! Ευχαριστώ για τη βοήθειά σου!

Μπαρτ: Παρακαλώ!

**Εργασία 3:** Ρίξτε μια ματιά στο χρονοδιάγραμμα που βλέπετε στην εικόνα.

Σχηματίστε ομάδες των δύο ατόμων και χρησιμοποιήστε την εικόνα για να μιλήσετε για την ιστορία της βελγικής σοκολάτας (5 λεπτά):

- Τι είναι η **σοκολάτα μανόν**; Ποιος την εφηύρε;
- Τι είναι το **μπαλοτίν**; Πότε δημιουργήθηκε;
- **Πότε** ο Ζαν Νεχάους δημιούργησε την πρώτη πραλίνα;
- **Πότε** κυκλοφόρησε η πρώτη γεμιστή μπάρα σοκολάτας;

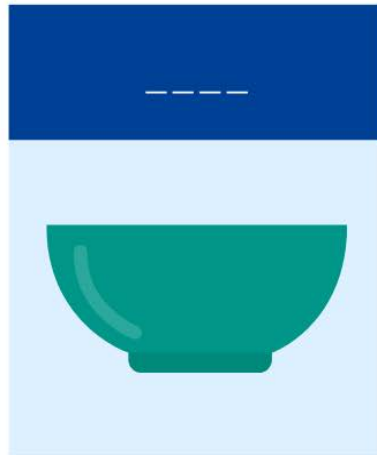
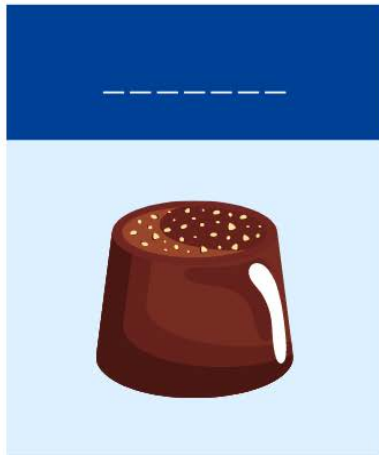


## ΑΣΚΗΣΗ 2: Βελγικές πραλίνες

(Διάρκεια: 25 λεπτά)

**Εργασία 1:** Αντιστοιχίστε τις λέξεις με τις κατάλληλες εικόνες. (5 λεπτά)

**Τράπεζα λέξεων:** πραλίνα, βούτυρο, μπολ, ζάχαρη, μαύρη σοκολάτα, λαδόκολλα



**Εργασία 2:** Παρακολουθείστε το σύντομο βίντεο και μάθετε πώς να φτιάξετε μια βελγική πραλίνα σοκολάτας. Στο βίντεο τα υλικά γράφονται στα αγγλικά, και γι' αυτό φτιάξαμε το πιο κάτω υπόμνημα όπου μπορείτε να βρείτε τις αντίστοιχες λέξεις των υλικών στα ελληνικά, τις οποίες πρέπει να συμβουλευτείτε για να συμπληρώσετε τα κενά (10 λεπτά):

- [Πώς να φτιάξετε μια βελγική πραλίνα σοκολάτας](#)

ΑΓΓΛΙΚΑ	ΕΛΛΗΝΙΚΑ
dark chocolate	μαύρη σοκολάτα
white chocolate	λευκή σοκολάτα
butter	βούτυρο
whipping cream	κρέμα σαντιγί
liquor	λικέρ
coconut powder	σκόνη καρύδας
nuts	ξηροί καρποί
cacao powder	κακάο σε σκόνη

**Εργασία 3:** Συμπληρώστε τη λίστα των συστατικών που είδατε στο βίντεο:

Για να φτιάξετε βελγικές πραλίνες θα χρειαστείτε:

- 300 γρ \_\_\_\_\_
- \_\_\_ ml κρέμα σαντιγί
- 150 γρ \_\_\_\_\_
- 10 ml \_\_\_\_\_

Για τη διακόσμηση:

- \_\_\_ γρ μαύρη σοκολάτα.
- 100 γρ \_\_\_\_\_
- 80 γρ \_\_\_\_\_
- 20 γρ. \_\_\_\_\_



- ο \_\_\_ γρ. κακάο σε σκόνη



### Νέο λεξιλόγιο:

το συστατικό (ως ουσιαστικό): 1. που αποτελεί μέρος ενός συνόλου 2. κάθε ένα από τα υλικά ή τα στοιχεία από τα οποία αποτελείται ένα φαγητό ή που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή του (πηγή:<https://el.wiktionary.org>)

**Εργασία 4:** Τοποθετήστε τις οδηγίες της συνταγής στη σωστή σειρά. Προσθέστε τους αριθμούς (1-6) μπροστά από τις προτάσεις (5 λεπτά).

	Βάζουμε το ταψί στο ψυγείο για να κρυώσει και να σφίξει
	Αρχικά, βάζουμε τη σοκολάτα στο φούρνο μικροκυμάτων μέχρι να λιώσει. Στη συνέχεια ανακατεύουμε την κρέμα γάλακτος και προσθέτουμε το βούτυρο.
	Απλώνουμε ένα κομμάτι λαδόκολλας στο ταψί και πλάθουμε το μείγμα σε μικρά μπαλάκια.
	Απολαμβάνουμε τις πραλίνες μας!
	Τα βγάζουμε από το ψυγείο και τα στολίζουμε.
	Προσθέτουμε τη λιωμένη σοκολάτα και τα ανακατεύουμε όλα μαζί. Στη συνέχεια προσθέτουμε λικέρ και ανακατεύουμε καλά.

**Εργασία 5: Διάλογος (5 λεπτά):**

- Έχεις δοκιμάσει ποτέ πραλίνα; Αν ναι, σου άρεσε; Αν όχι, θα ήθελες να τη δοκιμάσεις;
- Ποιο είναι το αγαπημένο σου γλυκό; Τι υλικά χρειάζεσαι για να το φτιάξεις;
- Προτιμάς τα γλυκά ή τα αλμυρά φαγητά; Γιατί;



## ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ

### Άσκηση 1

**Εργασία 1:** έφεραν, ήταν, μπορούσαν, άλλαξε, άνοιξε, πουλούσε, είχε, έφτιαξε

**Εργασία 2:** εφηύρε, δημιούργησε, έφτιαξε, κατασκεύασε, δεν ήξερα, ανακάλυψε, βρήκε

### Άσκηση 2

**Εργασία 1:** Πραλίνα, μπολ, ζάχαρη, μαύρη σοκολάτα, λαδόκολλα, βούτυρο

**Εργασία 3:** μαύρη σοκολάτα, 80, βούτυρο, λικέρ, 100, λευκή σοκολάτα, ξηροί καρποί, σκόνη καρύδας, 20

**Εργασία 4:**

4	Βάζουμε το ταψί στο ψυγείο για να κρυώσει και να σφίξει
1	Αρχικά, βάζουμε τη σοκολάτα στο φούρνο μικροκυμάτων μέχρι να λιώσει. Στη συνέχεια ανακατεύουμε την κρέμα γάλακτος και προσθέτουμε το βούτυρο.
3	Απλώνουμε ένα κομμάτι λαδόκολλας στο ταψί και κάνουμε μπαλάκια.
6	Απολαμβάνουμε τις πραλίνες σας!
5	Τα βγάζουμε από το ψυγείο και τα στολίζουμε.
2	Προσθέτουμε τη λιωμένη σοκολάτα και τα ανακατεύουμε όλα μαζί. Στη συνέχεια προσθέτουμε λικέρ και ανακατεύουμε καλά.