

초콜릿 한 조각의 기적



★ 핵심 주제

- 초콜릿
- 자연
- 음식

★ 활용 학년 및 성취 기준

3-4학년

성취
기준

- [4국02-02] 글의 유형을 고려하여 대강의 내용을 간추린다.
- [4국03-02] 시간의 흐름에 따라 사건이나 행동이 드러나게 글을 쓴다.
- [4과05-02] 식물의 생김새나 생활 방식이 환경과 관련되어 있음을 설명할 수 있다.
- [4미01-04] 생활 속에서 다양하게 활용되고 있는 미술을 발견할 수 있다.
- [4미02-01] 미술의 다양한 표현 주제에 관심을 가질 수 있다.

5-6학년

성취
기준

- [6국02-02] 글의 구조를 고려하여 글 전체의 내용을 요약한다.
- [6사07-03] 세계 주요 기후의 분포와 특성을 파악하고, 이를 바탕으로 하여 기후 환경과 인간 생활 간의 관계를 탐색한다.
- [6실02-04] 다양한 식재료의 맛을 비교·분석하여 올바른 식습관 형성에 적용한다.
- [6미02-02] 다양한 발상 방법으로 아이디어를 발전시킬 수 있다.

★ 그림책 읽기 활동

🌱 읽기 전	🌿 읽기 중	🍊 읽기 후
활동 주제		
<ul style="list-style-type: none"> • 제목 짓기 	<ul style="list-style-type: none"> • 초콜릿 퍼즐 맞추기 • 초콜릿의 비밀 • 초콜릿 나무와 열매 • 초콜릿의 맛 • 초콜릿 만들기 • 초콜릿의 역사 • 초콜릿의 결정 	<ul style="list-style-type: none"> • 나만의 초콜릿 레시피 • 초콜릿 포장지 디자인하기

입기 전 활동

제목 짓기

학년 반 번

이름

★ 책표지를 보고 책의 제목을 지은 후, 까닭을 이야기해 봅시다.



이것은 무엇인가요?

누가 무엇을 하는 걸까요?

💡 친구들과 최고의 제목을 뽑는 활동을 해 보는 것도 좋아요.

책 제목	🍫
까닭	🍫

읽기 중 활동

초콜릿 퍼즐 맞추기

학년 반 번

이름

★ 달콤한 초콜릿을 상상하며 초콜릿 퍼즐을 맞춰 봅시다.



<초콜릿 퍼즐 맞추기 붙임자료>


초콜릿의 비밀


학년 반 번


이름


★ 초콜릿과 관련된 낱말을 퍼즐에서 찾고 아래 빈칸에 알맞은 낱말을 써 봅시다.


카	우	산	초	칼	키	사	탕	수
키	유	유	칼	콜	코	카	카	오
유	탕	신	기	작	릿	카	수	이
설	탕	미	름	린	림	오	란	디
국	사	고	집	언	랑	버	스	차
수	열	소	함	제	사	터	래	바
사	탕	명	거	니	사	가	나	티
랑	코	코	니	체	온	술	허	식

 은 손으로 쪼개면 딱 하고 부러질 만큼 단단하지만, 입 안에 넣으면 순식간에 녹아내리면서 풍부한 맛으로 입안을 가득 채워요. 초콜릿의 비밀은 바로 초콜릿을 이루고 있는 신기한 에 있습니다.

 초콜릿은 식물의 씨앗에서 짜낸 기름을 을 가해 녹인 다음 설탕이나 우유를 넣어 골고루 섞은 뒤 식혀서 굳힌 거예요.

 카카오 기름이 다른 기름과 다른 기름과 다른 점은 약 25도 이하에서는 단단한 결정을 이루지만, 사람의 과 비슷한 온도에서는 녹는다는 점이에요.

 카카오의 씨앗에서 짜낸 기름을 보통 라고 불러요. 초콜릿을 입안에 넣으면 카카오버터의 결정이 체온에 녹으면서 설탕, 우유 성분이 빠져나와요.

 카카오의 쌉싸래한 맛과 향, 의 고소함과 의 달콤함이 퍼져 초콜릿 특유의 맛을 느낄 수 있는 거랍니다.

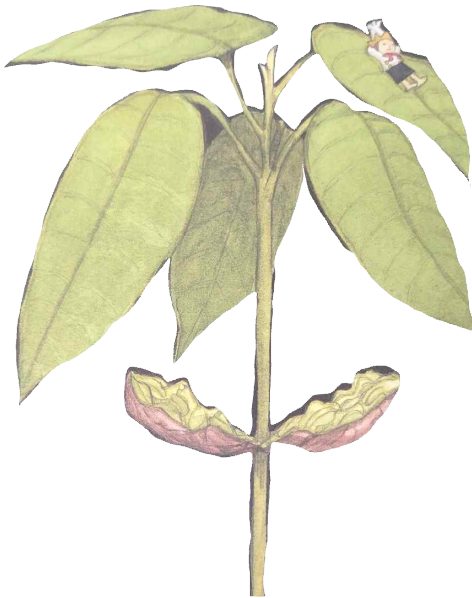
잎기 중 활동

초콜릿 나무와 열매

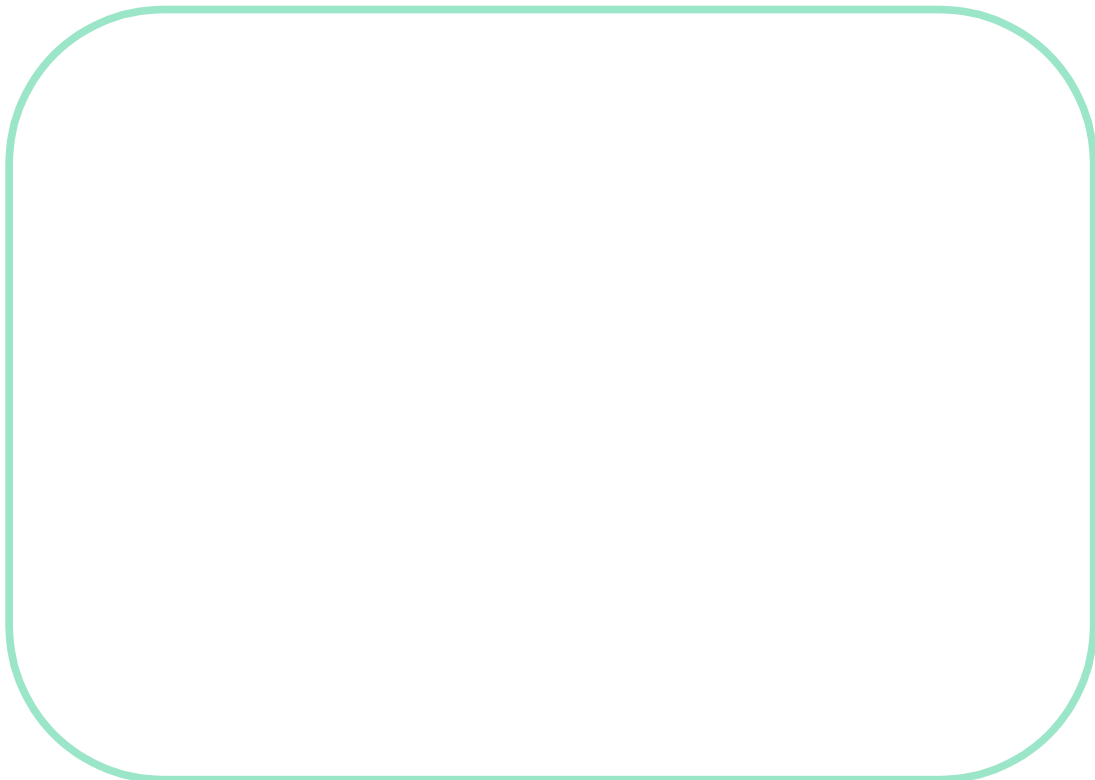
학년 반 번


이름

★ 초콜릿의 재료인 카카오나무와 열매입니다. 마음에 드는 것을 골라 세밀화로 표현해 봅시다.



< 세밀화 그리기 >

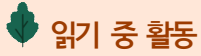


 읽기 중 활동	초콜릿의 맛		학년 반 번
	이름		

★ 빈칸을 채우고 나라별 초콜릿의 맛을 바르게 연결해 봅시다.

카카오 열매에서 꺼낸 카카오 콩은 발효시키는 과정을 거치죠.
 카카오 콩을 시키면 떫은맛을 사라지고
 초콜릿 특유의 과 을 내는 물질이 생겨요.
 카카오를 재배하는 이나 생산지에 따라 카카오의 또한
 달라집니다. 그래서 산지별 초콜릿의 맛도 조금씩 차이가 나요.

나라	초콜릿의 맛
에콰도르 •	<input type="text"/> <input type="text"/> 이 강하지만 신맛은 덜하고 향이 진하다.
가나 •	쓴맛이 약하고 <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 향이 난다.
인도네시아 •	쓴맛과 신맛이 모두 강하고, <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 와 같은 향이 난다.
베네수엘라 •	신맛이 강한 대신 쓴맛이 덜하고 <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 향이 난다.



초콜릿 만들기

학년 반 번

이름

★ 초콜릿이 만들어지는 과정을 떠올리며 순서에 맞게 오려 붙여 보세요.

1	씨앗 심기	
2	수확하기	
3	발효시키기	
4	로스팅하기	
5	'카카오매스' 만들기	
6	굳히기	



카카오 콩의 껍질을 벗겨 알맹이만 남기고 기름을 짜내기 쉽도록 고온에서 곱게 빻아요. 퍼석했다가 조금 지나면 걸쭉한 액체가 됩니다.

카카오나무 줄기에 꽃을 피우고 수분이 이루어지면 열매가 열려요. 반년 정도 지나 익으면 수확합니다.


바나나 잎으로 싸거나 나무상자에 넣어 발효시켜요. 떫은맛은 사라지고 초콜릿 특유의 맛과 향을 내는 물질이 생겨요.

카카오 콩을 높은 온도에서 볶아요. 발효 과정에서 생긴 물질이 뜨거운 열 때문에 변하면서 초콜릿 특유의 맛과 그윽한 향을 내요.

초콜릿의 원료인 카카오 열매의 씨앗인 '카카오 콩'을 심어요.

뜨거운 '카카오매스'에 우유나 설탕, 카카오버터를 넣고 골고루 반죽한 다음, 차갑게 식혀 굳히면 초콜릿이 탄생하는 거죠!



 읽기 중 활동	초콜릿의 역사	학년 반 번	
		이름	



★ 초콜릿의 역사에 관한 ○/×퀴즈를 풀어 봅시다.

퀴즈	정답 ○/×	암호
(1) 카카오는 약 5,000년 전부터 초콜릿으로 만들어졌다.		♠
(2) 카카오의 원산지는 남아메리카의 아마존강 유역이다.		=
(3) 약 5,000년 전의 에콰도르 유적에서 원주민이 초콜릿을 만들어 먹었다는 사실을 보여주는 토기가 발견되었다.		☞
(4) 옛날 사람들은 카카오 콩을 볶아서 짙은맛을 없앤 다음 돌로 만들 도구로 으깨어 먹었다.		♥
(5) 고대 메소포타미아에서는 카카오 콩이 매우 귀해 화폐로 쓰였다.		😊
(6) 유럽의 수도원에서는 초콜릿을 설탕이나 바닐라를 넣어 밀크 초콜릿으로 만들어 먹었다.		☯
(7) 카카오가 유럽에 전해진 뒤 왕족이나 귀족뿐 아니라 모든 사람이 즐기는 음료가 되었다.		⊙

★ 위에서 ○한 암호를 차례대로 쓰고, <암호 해독표>를 참고하여 암호를 해독해 봅시다.

< 암호해독표 >

<내가 찾은 암호는?>

암호	☯	=	♠	☞	♠	♀	♥	☞	😊	⊙
뜻	조	가	콩	초	카	오	콜	버	릿	향



초콜릿의 결정

학년 반 번

이름

★ 책에서 표현한 초콜릿 결정의 모양을 <보기>에서 찾아 그려 봅시다.

* 이해를 돕기 위해 그린 그림이며 실제 결정 구조와는 달라요!



카카오, 카카오 기름, 설탕으로 이루어진
다크 초콜릿의 결정 구조

우유 입자가 들어간
밀크 초콜릿의 결정