

מהדורה למורה

מפרי הקקאו ועד קוביית השוקולד

טקסט תהליך: איך מכינים שוקולד (וגם סוכר)?

כיתות	כיתות ב'–ו'
סוג	טקסט תהליך
רמות בחוברת	רמה רגילה (כיתות ג'–ד') | רמה מתקדמת (כיתות ה'–ו') | רמה מותאמת – עולים וחנ"מ (כיתות ב'–ג' • עולים • חנ"מ)
מטרות	הבנת טקסט המתאר תהליך • זיהוי מילות רצף (קודם, אחר כך, לבסוף) • ארגון מידע בתרשים זרימה • כתיבת הוראות
מיומנויות	רצף • ארגון מידע • אוצר מילים • כתיבה

מהלך מוצע (45 דקות)

פתיחה (5 דק')	"נחשו מאיפה מגיע השוקולד?" – אפשר להביא פולי קקאו או תמונה של פרי הקקאו.
קריאה (10 דק')	קריאה ומספור השלבים בשוליים.
משימות (20 דק')	חלקים א'–ב'.
כתיבה (10 דק')	חלק ג' – כתיבת "מתכון" לתהליך אחר.

✅ מפתח תשובות

רמה רגילה • כיתות ג'–ד'

1. באזורים חמים ולחים ליד קו המשווה

2. הסדר הנכון: 1. קוטפים את הפירות ומוציאים את הפולים; 2. משאירים את הפולים לתסיסה מתחת לעלים; 3. מייבשים את הפולים בשמש; 4. קולים את הפולים בתנור במפעל; 5. טוחנים לעיסה ומערבבים עם סוכר וחלב; 6. יוצקים לתבניות ומקררים

3. מר (מר מאוד) – פסקה 4.

4. 1. נכון; 2. לא נכון (קולים במפעל, בתנור); 3. נכון; 4. לא נכון (הכינו משקה מר)

5. קודם, אחר כך, לאחר מכן, לבסוף

6. קולים ← מחממים ביובש עד שמשנה צבע וטעם; טוחנים ← מועכים לחתיכות קטנות מאוד או לאבקה; יוצקים ← שופכים נוזל לכלי; מתקשה ← נעשה קשה; תסיסה ← שינוי בחומר שמחמם אותו ומשנה את טעמו

7. למשל: פותחים, מכסים, פורשים, אורזים, שולחים, קולים, טוחנים, מערבבים, יוצקים.

8. תשובה אישית – לבדוק התאמה לשאלה ולטקסט.

9. תשובה אישית – לבדוק התאמה לשאלה ולטקסט.

רמה מתקדמת • כיתות ה'–ו'

1. שוקולד: פולי קקאו מעץ הקקאו, אזורים חמים ולחים ליד קו המשווה; סוכר: קנה סוכר (חם) או סלק סוכר (קריר). דומה: בשניהם יש חימום וייבוש. שונה: בשוקולד יש תסיסה וקלייה; בסוכר מרתיחים מיץ ויוצרים גבישים.

2. תשובות אפשריות: המפעלים והמכונות נמצאים במדינות אחרות; בחום הגדול שוקולד נמס; הקונים העיקריים נמצאים רחוק. (התשובה פתוחה – לבדוק נימוק הגיוני.)

3. מאוזן: 1. תבנית, 2. גבישים, 3. קלייה, 4. סלק | מאונך: 1. תסיסה, 3. קקאו

4. מ־ת־ק; למשל: מתיקות, ממתקים, מתקן (לשון מתוק).

5. תשובה אישית – לבדוק התאמה לשאלה ולטקסט.

רמה מותאמת – עולים וחנ"מ • כיתות ב'–ג' • עולים • חנ"מ

1. מפולי קקאו

2. סוכר וחלב

3. עץ; שמש; תבנית

4. ציור אישי – לבדוק שהציור מתאים להוראה.

💡 טיפים להוראה ולהתאמה

- שימו לב: תלמידים עם אלרגיה – הפעילות אינה כוללת טעימות.
- המילה "תסיסה" חדשה לרוב התלמידים – הדגימו עם בצק שמח.
- ברמה המתקדמת נוסף טקסט קצר "ומאיפה מגיע הסוכר?" (מקנה סוכר ומסלק סוכר) להשוואה בין תהליכים.
- טקסט תהליך נכתב בזמן הווה ובגוף סתמי ("קוטפים", "מייבשים") – שימו לב לכך במשימה 9.



רמה רגילה

מפרי הקקאו ועד קוביית השוקולד

טקסט תהליך: איך מכינים שוקולד (וגם סוכר)?

כיתות ג'–ד'

יצרה: רוית ראש בן ישי

שם: _____ כיתה: _____ תאריך: _____

חלק א'

קוראים ומבינים

קראו את הטקסט. מספרו בעיגול כל שלב בתהליך.



איך נולד שוקולד?

1. שוקולד מתחיל את חייו על עץ. **עץ הקקאו** גדל רק באזורים חמים ולחים, קרוב לקו המשווה, באפריקה, באמריקה הדרומית ובאסיה. על הגזע ועל הענפים העבים שלו גדלים פירות גדולים, צבעוניים, בצורת כדורגל קטן. בתוך כל פרי יש עשרות זרעים – אלה **פולי הקקאו**.
2. **קודם** קוטפים את הפירות, פותחים אותם ומוציאים את הפולים, העטופים בציפה לבנה ומתוקה. **אחר כך** מכסים את הפולים בעלים גדולים ומשאירים אותם כמה ימים. בזמן הזה מתרחשת **תסיסה**: הפולים מתחממים, משנים את צבעם לחום ומקבלים את הטעם שמתחיל להזכיר שוקולד.
3. **לאחר מכן** פורשים את הפולים בשמש וממתינים כמה ימים עד שיתייבשו. את הפולים היבשים אורזים בשקים ושולחים באוניות למפעלי שוקולד בכל העולם.
4. במפעל **קולים** את הפולים בתנור חם, כמו שקולים גרעינים. אחר כך מסירים את הקליפה וטוחנים את הפולים עד שהם הופכים לעיסה סמיכה ונוזלית בשם **עיסת קקאו**. יש לה ריח חזק של שוקולד, אבל טעמה מר מאוד!
5. כדי לקבל שוקולד מתוק, מערבבים את עיסת הקקאו עם **סוכר**, וכדי לקבל שוקולד חלב מוסיפים גם **אבקת חלב**. מכונות מיוחדות מערבבות את התערובת שעות ארוכות, עד שהיא חלקה מאוד.
6. **לבסוף** מחממים ומקררים את השוקולד בזהירות, יוצקים אותו לתבניות, ומקררים עד שהוא מתקשה. עכשיו אפשר לעטוף אותו – והוא מוכן! אגב, לפני מאות שנים העמים הקדומים של אמריקה התיכונה (המאיה והאצטקים) השתמשו בפולי הקקאו כדי להכין משקה מר, ואפילו השתמשו בהם כמו בכסף.

1 היכן גדל עץ הקקאו? (איתור)

1. באזורים קרים ומושלגים
2. באזורים חמים ולחים ליד קו המשווה
3. רק באירופה
4. בכל מקום בעולם

2 סדרו את שלבי הכנת השוקולד (1–6). (רצף)

- [ ] יוצקים לתבניות ומקררים
- [ ] קוטפים את הפירות ומוציאים את הפולים
- [ ] קולים את הפולים בתנור במפעל
- [ ] טוחנים לעיסה ומערבבים עם סוכר וחלב
- [ ] מייבשים את הפולים בשמש
- [ ] משאירים את הפולים לתסיסה מתחת לעלים

3 מה טעמה של עיסת הקקאו לפני שמוסיפים סוכר? העתיקו את המילה מהטקסט. (איתור)

---

4 נכון או לא נכון? תקנו את הלא נכון. (הבנה)

המשפט	נכון / לא נכון
פולי הקקאו נמצאים בתוך הפרי.	✓ / ✗
את הפולים קולים עוד על העץ.	✓ / ✗
בשוקולד חלב יש גם אבקת חלב.	✓ / ✗
המאיה והאצטקים אכלו שוקולד מתוק בקוביות.	✓ / ✗

חלק ב׳

מילות רצף ולשון

מילות רצף עוזרות לנו להבין את סדר השלבים.

5 מצאו בטקסט ארבע מילות רצף (הן מודגשות) והעתיקו אותן לפי הסדר. (לשון)

1	2	3	4

6 **התאימו בין הפועל לפירוש.** אוצר מילים

1. קולים	( ) מועכים לחתיכות קטנות מאוד או לאבקה
2. טוחנים	( ) נעשה קשה
3. יוצקים	( ) שופכים נוזל לכלי
4. מתקשה	( ) מחממים ביובש עד שמשנה צבע וטעם
5. תסיסה	( ) שינוי בחומר שמחמם אותו ומשנה את טעמו

7 **הטקסט כתוב בגוף סתמי: "קוטפים", "מייבשים". כתבו שני פעלים נוספים כאלה מהטקסט.** לשון

חלק ג'

עכשיו תורכם

כתיבה ויצירה.

🗺️ תרשים זרימה: מהעץ אל העטיפה

1 🌳	2	3
4	5	6 🍫

כתבו בכל משבצת שלב אחד במילה או שתיים, וציירו סמל קטן.

📋 תיבת מקרה

בכיתה שלכם מתכננים "יום מתוק". חלק מהתלמידים רוצים לחלק שוקולד לכולם, אבל לשני ילדים בכיתה יש אלרגיה.

מה תציעו כדי שכולם ירגישו שייכים וייהנו?

8 **כתבו את ההצעה שלכם ונמקו.** ערכים

---

9 **כתבו "טקסט תהליך" קצר משלכם: איך מכינים כריך, איך מצחצחים שיניים או איך שותלים זרע. השתמשו בשלוש מילות רצף לפחות.** כתיבה

✂️ גזרו כאן

כרטיס יציאה 🍫

שלב אחד שלא ידעתי עליו:

מילת רצף שאשתמש בה בכתיבה:

😀 🙂 😐 😕 (הקיפו)

רמה מתקדמת

מפרי הקקאו ועד קוביית השוקולד

שוקולד מול סוכר: השוואה, תשבץ וטיעון

כיתות ה'-ו'

יצרה: רוית ראש בן ישי

שם: _____ כיתה: _____ תאריך: _____

חלק א'

שני טקסטים, שני תהליכים

קראו את הטקסט על השוקולד (בעמוד הקודם ברמה הרגילה, או כאן) ואת הטקסט הקצר על הסוכר.

איך נולד שוקולד?

1. שוקולד מתחיל את חייו על עץ. **עץ הקקאו** גדל רק באזורים חמים ולחים, קרוב לקו המשווה, באפריקה, באמריקה הדרומית ובאסיה. על הגזע ועל הענפים העבים שלו גדלים פירות גדולים, צבעוניים, בצורת כדורגל קטן. בתוך כל פרי יש עשרות זרעים – אלה **פולי הקקאו**.
2. **קודם** קוטפים את הפירות, פותחים אותם ומוציאים את הפולים, העטופים בציפה לבנה ומתוקה. **אחר כך** מכסים את הפולים בעלים גדולים ומשאירים אותם כמה ימים. בזמן הזה מתרחשת **תסיסה**: הפולים מתחממים, משנים את צבעם לחום ומקבלים את הטעם שמתחיל להזכיר שוקולד.
3. **לאחר מכן** פורשים את הפולים בשמש וממתינים כמה ימים עד שיתייבשו. את הפולים היבשים אורזים בשקים ושולחים באוניות למפעלי שוקולד בכל העולם.
4. במפעל **קולים** את הפולים בתנור חם, כמו שקולים גרעינים. אחר כך מסירים את הקליפה וטוחנים את הפולים עד שהם הופכים לעיסה סמיכה ונוזלית בשם **עיסת קקאו**. יש לה ריח חזק של שוקולד, אבל טעמה מר מאוד!
5. כדי לקבל שוקולד מתוק, מערבבים את עיסת הקקאו עם **סוכר**, וכדי לקבל שוקולד חלב מוסיפים גם **אבקת חלב**. מכונות מיוחדות מערבבות את התערובת שעות ארוכות, עד שהיא חלקה מאוד.
6. **לבסוף** מחממים ומקררים את השוקולד בזהירות, יוצקים אותו לתבניות, ומקררים עד שהוא מתקשה. עכשיו אפשר לעטוף אותו – והוא מוכן! אגב, לפני מאות שנים העמים הקדומים של אמריקה התיכונה (המאיה והאצטקים) השתמשו בפולי הקקאו כדי להכין משקה מר, ואפילו השתמשו בהם כמו בכסף.

ומאיפה מגיע הסוכר?

1. את רוב הסוכר בעולם מפיקים משני צמחים: **קנה סוכר**, צמח גבוה הדומה לקנה במבוק שגדל באזורים חמים, ו**סלק סוכר**, ירק שורש לבן שגדל באזורים קרירים.
2. קודם קוצצים או מועכים את הצמחים ומוציאים מהם מיץ מתוק. אחר כך מסננים את המיץ ומרתיחים אותו, עד שרוב המים מתאדים ונשאר סירופ סמיך.
3. בשלב הבא מקררים את הסירופ, ונוצרים בו **גבישים** קטנים – אלה גרגירי הסוכר. מפרידים את הגבישים מהנוזל, מייבשים אותם, ואורזים בשקיות.

1 השוו בין שני התהליכים. השוואה

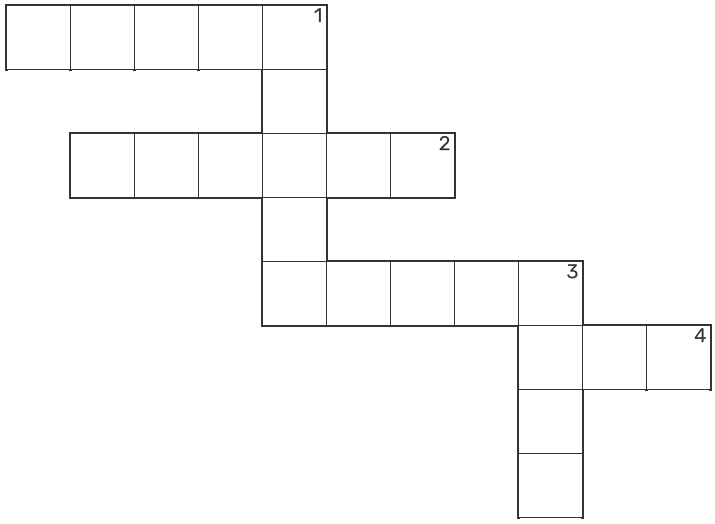
	שוקולד	סוכר
מאיזה צמח?		
איפה גדל הצמח?		
שלב אחד דומה		
שלב אחד שונה		

2 מדוע, לדעתכם, שולחים את פולי הקקאו למפעלים רחוקים במקום להכין את השוקולד ליד העצים? הציעו שתי סיבות אפשריות. הסקה

חלק ב' — תשבץ המטבח

מילים משני הטקסטים.

3 פתרו את התשבץ. (אוצר מילים)



מאוזן ←

1. לתוכה יוצקים את השוקולד (5)

2. גרגירי הסוכר שנוצרים בסירופ (6)

3. חימום הפולים בתנור (5)

4. ירק שורש שמפיקים ממנו סוכר (3)

מאונך ↓

1. שלב שבו הפולים מתחממים ומשנים טעם (5)

3. שם העץ והפולים (4)

4 שורש ומשפחה: המילים "מתוק", "ממתק", "המתיק" באות מאותו שורש. מהו השורש? כתבו עוד מילה אחת מהמשפחה. (לשון)

_____

חלק ג' — עמדה

כתיבה טיעונית.

📋 תיבת מקרה: ממתקים במזנון

מועצת התלמידים דנה בשאלה: האם למכור ממתקים ושוקולד במזנון בית הספר? חלק אומרים: "זה כיף ומשמח". אחרים אומרים: "עדיף פירות ונשנושים בריאים".

5 כתבו פסקת טיעון עם טענה, שני נימוקים ופתרון ביניים אפשרי. (כתיבה טיעונית)

_____

_____

_____

_____

_____

_____

✂️ גזרו כאן

כרטיס יציאה 🍫

הבדל אחד בין התהליכים:

מילה חדשה מהתשבץ:

😀 🙂 😐 😕 (הקיפו)

רמה מותאמת – עולים וחנ״מ

אֵיךְ עוֹשִׂים שׁוֹקוֹלָד?

טֶקְסְט קַל + גְּזֹר וְסַדֵּר

כיתות ב׳–ג׳ · עולים · חנ״מ · עם ניקוד

יצרה: רוית ראש בן ישי

שֵׁם: _____ כִּתָּה: _____ תַּאֲרִיךְ: _____

חֵלֶק א׳

קוֹרְאִים

קִרְאוּ.

אֵיךְ עוֹשִׂים שׁוֹקוֹלָד?

1. שׁוֹקוֹלָד עוֹשִׂים מִפּוֹלֵי קָקָאוֹ.
2. פּוֹלֵי הַקָּקָאוֹ גְּדֵלִים עַל עֵץ, בַּאֲרָצוֹת חַמּוֹת.
3. קֹדֶם קוֹטְפִים אֶת הַפְּרִי וּמוֹצִיאִים אֶת הַפּוֹלִים.
4. אַחַר כָּךְ מְיַבְּשִׁים אֶת הַפּוֹלִים בַּשֶּׁמֶשׁ.
5. בַּמִּפְעָל טוֹחֲנִים אֶת הַפּוֹלִים וּמוֹסִיפִים סֻכָּר וְחָלָב.
6. לְבַסּוֹף שָׂמִים בַּתַּבְנִית – וְיֵשׁ שׁוֹקוֹלָד!

1 מֵאֵיפֹה בָּא הַשּׁוֹקוֹלָד?

① מִפּוֹלֵי קָקָאוֹ

② מִתַּפּוּחִים

③ מֵאֹרֶז

2 מָה מוֹסִיפִים בַּמִּפְעָל?

① מֶלַח וּמַיִם

② סֻכָּר וְחָלָב

③ לִימוֹן

משאבים לקידום ואבחון רפואי
י"ב תמוז תשפ"ה

חֵלֶק ב׳

גּוֹזְרִים וּמְמַיְּנִים

גִּזְרוּ אֶת הַכַּרְטִיסִים וְהַדְבִּיקוּ לְפִי הַסֵּדֶר.

1 🌳 קוֹטְפִים	2 ☀️ מְיַבְּשִׁים	3 ⚙️ טוֹחֲנִים
4 🥛 מוֹסִיפִים סֻכָּר וְחָלָב	5 🍫 שָׂמִים בַּתַּבְנִית	😋 אוֹכְלִים לְאַט!

3 הַשְׁלִימוּ:

עֵץ שֶׁמֶשׁ תַּבְנִית

הַקָּקָאוֹ גָּדֵל עַל _____.

מְיַבְּשִׁים אֶת הַפּוֹלִים בְּ_____.

שָׂמִים אֶת הַשּׁוֹקוֹלָד בְּ_____.

חֵלֶק ג׳

אֲנִי מְצַיֵּר/ת

צִיְּרוּ.

4 צִיְּרוּ עֲטִיפָה לְשׁוֹקוֹלָד שֶׁלָּכֶם וּתְנוּ לוֹ שֵׁם.

✂️ גזרו כאן

כַּרְטִיס יְצִיאָה

מִלָּה חֲדָשָׁה:

😀 🙂 😐 (הִקִּיפוּ)


יצרה: רוית ראש בן ישי