

Milchsorten untersuchen



Aufgabe 1

Sehen die drei Milchsorten Vollmilch, Milch-Drink und Magermilch gleich aus? Was vermutest du? Fülle je ein Glas mit einer Milchsorte. Stelle die Gläser ans Fenster und vergleiche sie. Sind alle gleich weiss?

	Sehen die Milchsorten gleich aus?	Sind die Milchsorten gleich weiss?
Ich vermute	ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/>
Ich beobachte	ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/>	ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/>

Aufgabe 2

Nun kannst du die drei Milchsorten probieren: Nimm jeweils einen Schluck und notiere in der Tabelle, wie dir die Milchsorte schmeckt. Trinke etwas Wasser, bevor du die nächste Milch probierst.

Vollmilch	Milch-Drink	Magermilch
<input type="checkbox"/> schmeckt gut <input type="checkbox"/> geht so <input type="checkbox"/> schmeckt mir nicht	<input type="checkbox"/> schmeckt gut <input type="checkbox"/> geht so <input type="checkbox"/> schmeckt mir nicht	<input type="checkbox"/> schmeckt gut <input type="checkbox"/> geht so <input type="checkbox"/> schmeckt mir nicht

Aufgabe 3

Giesse Vollmilch in eine Pfanne. Bringe sie zum Kochen. Achtung: Pass gut auf, dass die Milch nicht überkocht! Stelle sie zum Abkühlen zur Seite. Was beobachtest du, wenn die Milch abgekühlt ist?

Ich vermute: _____

Ich beobachte: _____

Milchsorten untersuchen

Aufgabe 1

Die unterschiedlichen Milchsorten sehen nicht gleich aus und sind nicht immer gleich weiss. Wie weiss sie sind, hängt von ihrem Fettgehalt ab: Je fetthaltiger die Milch ist, desto kräftiger und undurchsichtiger ist das Weiss.

Aufgabe 2

Vollmilch schmeckt am cremigsten. Magermilch eher wässrig. Der Milch-Drink liegt dazwischen. Je nachdem, was sich die Kinder von Zuhause gewöhnt sind, werden sie die eine oder andere Milchsorte bevorzugen.

Aufgabe 3

Es entsteht eine Milchhaut. Durch das Erhitzen über 80 °C «kleben» die in der Milch enthaltenen Fette und Proteine aneinander und bilden die Haut. Je nach Milchsorte wird sie etwas anders: Eine vollfette, nicht homogenisierte Rohmilch bildet beispielsweise beim Kochen eine dickere Haut als ein homogenisierter Milch-Drink.

Viele Menschen, besonders Kinder, empfinden die Milchhaut als unappetitlich. Vermeiden kann man sie, indem man die Milch vorsichtig und nicht zu stark erhitzt und gleichzeitig mit einem Schwingbesen rührt.