



Kindergarten/Unterstufe

Sammlung von Arbeitsblättern zum Thema «Milch und Kuh»

- Milchprodukte-Faltblatt (Leporello)
- Milchprodukte zählen
- Lagerung von Milch und Milchprodukten
- Das Milch-Kuh-Quiz
- Milchsorten untersuchen
- Weg der Milch bis in den Laden
- Weitere Unterrichtsmaterialien
zum Thema «Milch und Kuh»

Bezug zum Lehrplan 21:

D.2.A.1 Lesen – Grundfertigkeiten

Die Schülerinnen und Schüler ...

- a) können durch vielfältige Aktivitäten ihre Feinmotorik weiterentwickeln.

D.2.B.1. Verstehen von Sachtexten

Die Schülerinnen und Schüler ...

- a) können einfache Sachverhalte in Bildern und Aufträgen in Bildform verstehen.
- b) können kurze Sätze zu einem Sachthema mit Bild-Unterstützung oder unter Anleitung verstehen.
> können wichtige Wörter zum behandelten Thema lesen und verstehen.
- c) können Abbildungen und Text bei bebilderten Sachtexten zueinander in Beziehung setzen.

MA.1.A.1 Operieren und Benennen

Die Schülerinnen und Schüler ...

- a) können Anzahlen mit verschiedenen angeordneten Elementen vergleichen und die Begriffe ist/wird grösser/kleiner; ist/wird mehr/weniger; sind gleich viele; am meisten; am wenigsten verwenden.

NMG.1.3. Ernährung, Lebensmittel

Die Schülerinnen und Schüler ...

- a) können Lebensmittel untersuchen und nach Kriterien ordnen (z.B. nach Geruch, nach Geschmack, nach Aussehen, nach Erntezeitpunkt, nach Herkunft).



Kindergarten/Unterstufe

Name: _____

Milchprodukte-Faltblatt (Leporello)

Aufgabe 1

Schneide Teil 1 und Teil 2 aus. Klebe die beiden Teile zusammen.



Teil 1

die Milch
das Jogurt
der Käse
zum Ankleben



Teil 2

der Quark
der Rahm
die Butter



Kindergarten/Unterstufe

Name: _____

Milchprodukte-Faltblatt (Leporello)

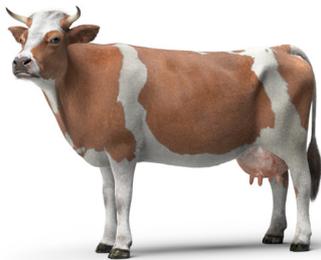
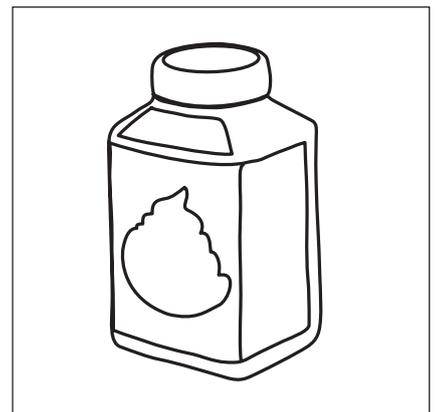
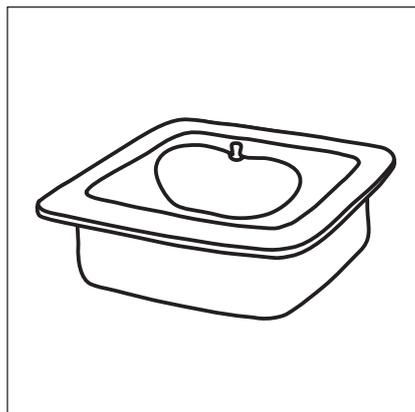
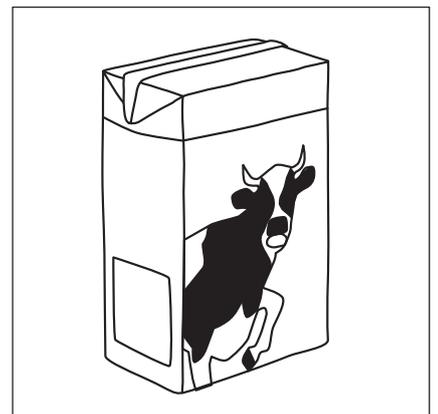
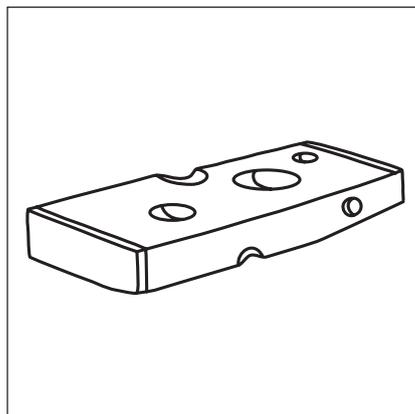
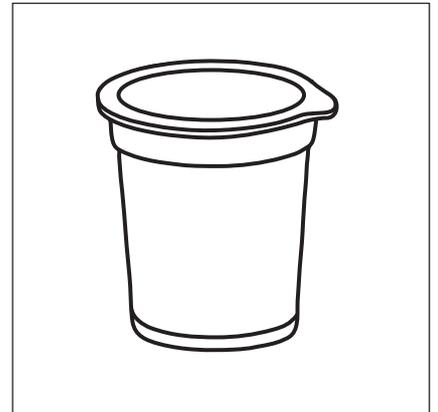
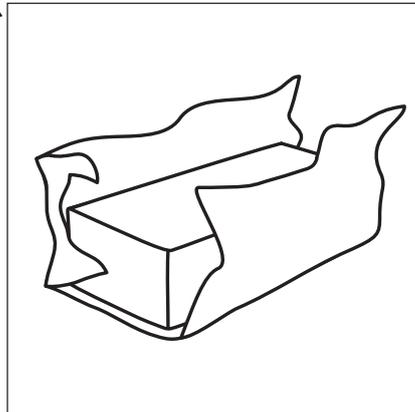
Aufgabe 2

Schneide die Milchprodukte aus. Klebe sie am richtigen Ort auf das Blatt. Male die Milchprodukte aus. Jetzt kannst du das Blatt den gestrichelten Linien entlang falten und bekommst so ein Milchprodukte-Leporello.



Hinweis

Die Kuh gibt Milch. Aus Milch kann man viele feine Milchprodukte herstellen.





Kindergarten/Unterstufe

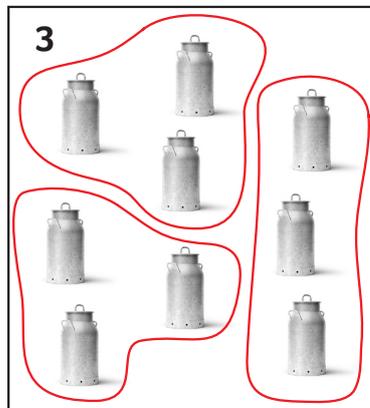
Name: _____

Milchprodukte zählen

Aufgabe

Kreise immer die entsprechende Anzahl Milchprodukte ein. Die Anzahl steht oben links im Rechteck. Siehe Beispiel.

Beispiel:



<p>4</p>	<p>3</p>	<p>2</p>
<p>5</p>	<p>6</p>	<p>7</p>



Kindergarten/Unterstufe

Lösung

Milchprodukte zählen

<p>4</p>	<p>3</p>	<p>2</p>
<p>5</p>	<p>6</p>	<p>7</p>



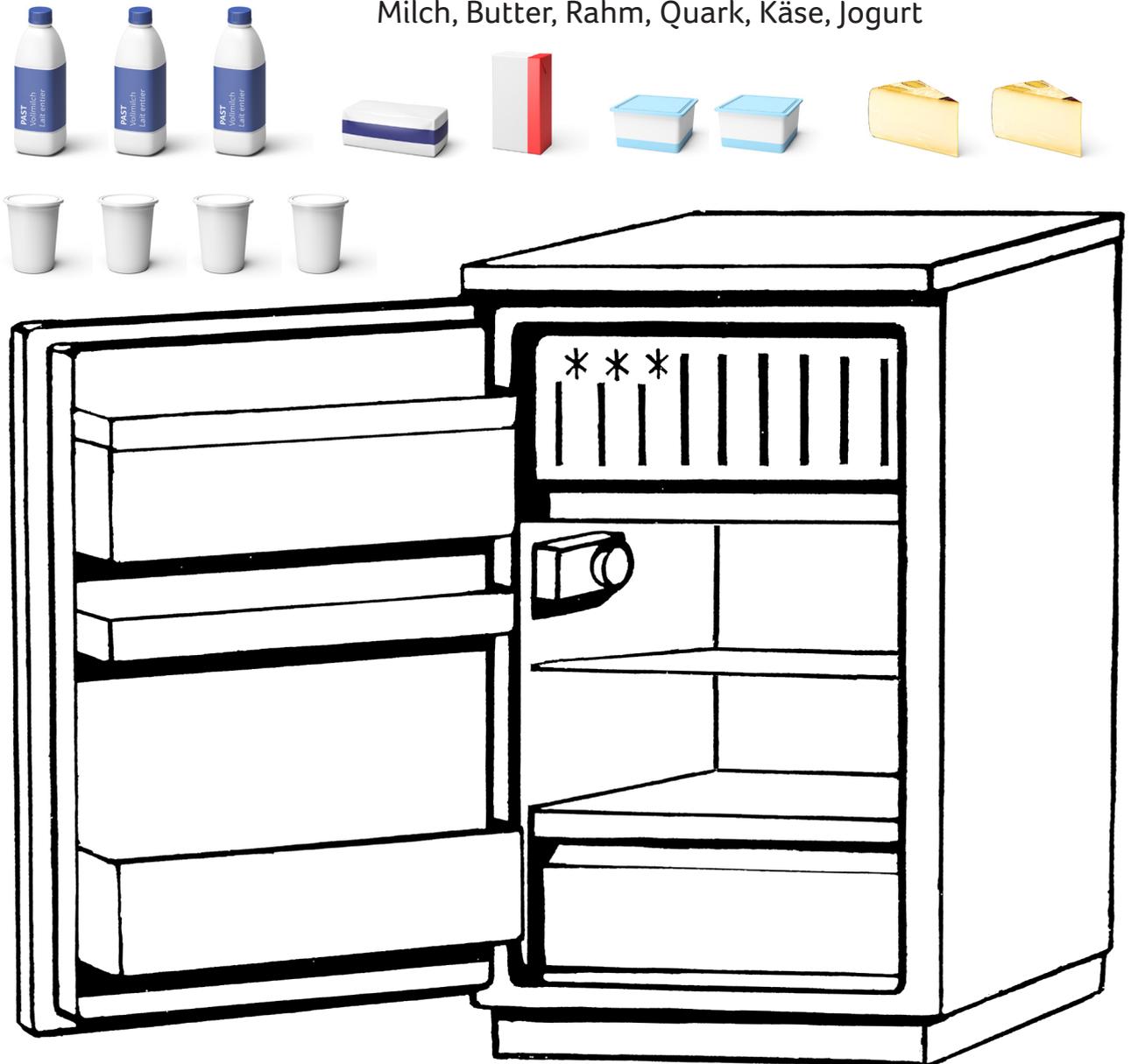
Kindergarten/Unterstufe

Name: _____

Lagerung von Milch und Milchprodukten

Aufgabe 1

Milch und Milchprodukte werden im Kühlschrank gelagert. So bleiben sie länger frisch.
Zeichne folgende Milchprodukte im Kühlschrank ein:
Milch, Butter, Rahm, Quark, Käse, Joghurt



Aufgabe 2

Wie viele Milchprodukte zählst du im Kühlschrank?

Lösung: _____



Kindergarten/Unterstufe

Lösung

Lagerung von Milch und Milchprodukten

Aufgabe 2

Lösung: 13

Aufgabe 3

Die Milch wird sauer.

Begründung: Milch enthält natürliche Keime.

Sie vermehren und entwickeln sich umso schneller, je wärmer die Milch ist. Dadurch zersetzen sich die Bestandteile der Milch, und sie wird ungeniessbar.

Damit die Milch in einwandfreier Qualität beim Konsumenten ankommt, wird sie bearbeitet, haltbar gemacht und gekühlt.



Kindergarten/Unterstufe

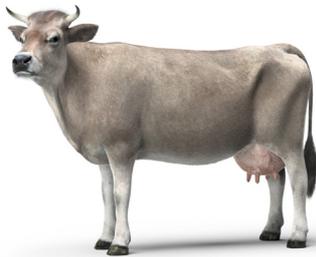
Name: _____

Das Milch-Kuh-Quiz

Aufgabe

Was weisst du alles über Milch und Kühe?

Teste dein Wissen und kreuze die richtigen Antworten an.



1. Was trinken Kälber?

- Milch
- Wasser
- Milchwasser

2. Was fressen Kühe am liebsten?

- Getreide
- frisches Gras
- Mais

3. Wie viele Zitzen hat ein Euter?

- 2
- 4
- 6

4. Mit welchem Fahrzeug wird die Milch vom Bauernhof in die Molkerei gebracht?

- Milchtankwagen
- Velo
- Trottinett

5. Wer ist der Vater der Rinderfamilie?

- Stier
- Kalb
- Kuh

6. Wie oft werden Kühe täglich gemolken?

- 1-mal
- 2-mal
- 3-mal

7. Welches Produkt ist kein Milchprodukt?

- Käse
- Jogurt
- Fleischkäse

8. Wie viele Portionen Milch und Milchprodukte täglich sind ideal?

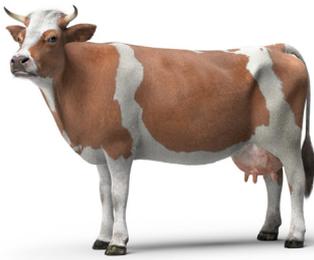
- 1 Portion
- 2 Portionen
- 3 Portionen



Kindergarten/Unterstufe

Name: _____

Das Milch-Kuh-Quiz



9. Wie viel wiegt ein Kalb bei der Geburt?

- 3–5 kg
- 15–25 kg
- 40–50 kg

10. Wie viel Wasser trinkt eine Kuh täglich?

- 1–2 Liter
- 50–100 Liter
- 250–300 Liter

11. Was füttert der Bauer den Kühen im Winter?

- Heu und Silage
- Kartoffeln und Karotten
- Äpfel und Birnen

12. Wie warm ist die Milch, wenn sie aus dem Euter kommt?

- 38 Grad warm
- 60 Grad warm
- 100 Grad warm

13. Wie viele Mägen hat eine Kuh?

- 2
- 4
- 8

14. Kühe sind Nutztiere. Was nutzen wir von den Kühen?

- Milch
- Eier
- Wolle

15. Welches Tier gehört nicht zur Rinderfamilie?

- Kalb
- Stier
- Hund

16. Welche Kuh-Namen sind bei Bauern beliebt?

- Fiona, Bella, Nora
- Sophie, Laila, Malou
- Lotta, Greta, Carlotta



Lösung

Das Milch-Kuh-Quiz

1. Was trinken Kälber?

- Milch**
- Wasser
- Milchwasser

2. Was fressen Kühe am liebsten?

- Getreide
- frisches Gras**
- Mais

3. Wie viele Zitzen hat ein Euter?

- 2
- 4**
- 6

4. Mit welchem Fahrzeug wird die Milch vom Bauernhof in die Molkerei gebracht?

- Milchtankwagen**
- Velo
- Trottinett

5. Wer ist der Vater der Rinderfamilie?

- Stier**
- Kalb
- Kuh

6. Wie oft werden Kühe täglich gemolken?

- 1-mal
- 2-mal**
- 3-mal**

7. Welches Produkt ist kein Milchprodukt?

- Käse
- Jogurt
- Fleischkäse**

8. Wie viele Portionen Milch und Milchprodukte täglich sind ideal?

- 1 Portion
- 2 Portionen
- 3 Portionen**



Lösung

Das Milch-Kuh-Quiz

9. Wie viel wiegt ein Kalb bei der Geburt?

- 3–5 kg
- 15–25 kg
- 40–50 kg

10. Wie viel Wasser trinkt eine Kuh täglich?

- 1–2 Liter
- 50–100 Liter
- 250–300 Liter

11. Was füttert der Bauer den Kühen im Winter?

- Heu und Silage
- Kartoffeln und Karotten
- Äpfel und Birnen

12. Wie warm ist die Milch, wenn sie aus dem Euter kommt?

- 38 Grad warm
- 60 Grad warm
- 100 Grad warm

13. Wie viele Mägen hat eine Kuh?

- 2
- 4
- 8

14. Kühe sind Nutztiere. Was nutzen wir von den Kühen?

- Milch
- Eier
- Wolle

15. Welches Tier gehört nicht zur Rinderfamilie?

- Kalb
- Stier
- Hund

16. Welche Kuh-Namen sind bei Bauern beliebt?

- Fiona, Bella, Nora
- Sophie, Laila, Malou
- Lotta, Greta, Carlotta



Kindergarten/Unterstufe

Name: _____

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

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: _____



Kindergarten/Unterstufe

Lösung

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

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 Milchdrink.

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.



Kindergarten/Unterstufe

Name: _____

Weg der Milch bis in den Laden

Aufgabe

Wie kommt die Milch in den Laden? Schneide die Dominokarten aus. Lege die Karten in der richtigen Reihenfolge aneinander. Klebe sie auf ein Blatt Papier.



Die Kuh wird im Stall gemolken.



In der Käseerei wird die Milch in Käse umgewandelt.



In der Molkerei wird die Milch haltbar gemacht und zu Milchprodukten (Jogurt, Butter und Käse) verarbeitet.



Im Laden kannst du Milch und Milchprodukte einkaufen.

ENDE

Die Kuh frisst frisches Gras. Viel saftiges Gras gibt feine Milch.



Der Milchtankwagen holt die Milch vom Bauernhof ab und fährt zur Molkerei.



START



Die frische Milch fließt in Leitungen in einen Milchtank.





Lösung

Weg der Milch bis in den Laden

1

START



2

Die Kuh frisst frisches Gras. Viel saftiges Gras gibt feine Milch.



3

Die Kuh wird im Stall gemolken.



4

Die frische Milch fließt in Leitungen in einen Milchtank.



5

Der Milchtankwagen holt die Milch vom Bauernhof ab und fährt zur Molkerei.



6

In der Molkerei wird die Milch haltbar gemacht und zu Milchprodukten (Jogurt, Butter und Käse) verarbeitet.



7

In der Käseerei wird die Milch in Käse umgewandelt.



8

Im Laden kannst du Milch und Milchprodukte einkaufen.

ENDE



Kindergarten/Unterstufe

Weitere Unterrichtsmaterialien zum Thema «Milch und Kuh»

Arbeitsblätter

Weitere Arbeitsblätter zum Thema können Sie downloaden unter:
www.swissmilk.ch/schule > Kindergarten & Unterstufe > Arbeitsblätter

Lernmedium und Lehrfilme

Mit dem kostenlosen Lernprogramm «Vom Gras ins Glas» für die Unter- und Mittelstufe durchlaufen die Kinder verschiedene Stationen auf dem Produktionsweg der Milch. Das Lernprogramm besteht aus einem Arbeitsheft, einer Arbeitsblätterammlung (inkl. Lösungen), einem Poster, einem Kommentar mit ergänzenden Informationen, einem Online-Lernprogramm sowie Lehrfilmen.
www.swissmilk.ch/vomgrasinsglas

Broschüren und Poster

Weitere Materialien zum Thema können Sie auf
www.swissmilk.ch/shop gratis bestellen oder als PDF downloaden:

– Poster Milchprodukte

Artikel-Nr. 130647

– Poster Ernährungspyramide

Artikel-Nr. 146242

– Zmorge und Znüni

Die Broschüre enthält 10 farbenfrohe Rezeptideen für gesunde und abwechslungsreiche Zmorge und Znüni sowie wertvolle Ernährungsinformationen, die auch für Kinder leicht verständlich sind.

Artikel Nr. 131250

– Znüni-Poster für Kindergarten und Unterstufe

Das Znüni-Poster dient als idealer Einstieg in das Thema «Gesunde Zwischenverpflegung». Auf der Vorderseite werden verschiedene Znünibilder gezeigt. Auf der Rückseite hat es Arbeitsblätter und Ideen, mit denen sich Milchthemen im Unterricht vertiefen lassen.

Artikel Nr. 130443

– Poster Kinderfrühstück

Kinder sind aufmerksamer und lernfähiger, wenn sie frühstücken und ein Znüni für die grosse Pause mitnehmen. Dieses Poster liefert Ideen für fünf gesunde Zmorge mit den passenden Znüni.

Artikel Nr. 130446



Kindergarten/Unterstufe

Weitere Unterrichtsmaterialien zum Thema «Milch und Kuh»

– Poster «Gesunde Znüni von Montag bis Freitag»

Kinder brauchen in der grossen Pause ein gesundes Znüni. Es füllt leere Energiespeicher auf und stärkt das Konzentrationsvermögen. Dieses Poster liefert zehn Ideen für gesunde Znüni.

[Artikel Nr. 130445](#)

Weiterführende Links

Viel Wissenswertes rund um Milch in der Ernährung:

www.swissmilk.ch > Ernährung

Wissen, woher was kommt. Dies erfährt ihr im StadtLand-Blog:

stadtland.swissmilk.ch

Schweizer Milchbäuerinnen und -bauern stellen sich vor:

www.vommilchbuur.swissmilk.ch