

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.

Zyklus 1

Name: _____

Geschmacksinn testen: Joghurtsorten

Material

Joghurt nature
Erdbeerjoghurt
Vanillejoghurt
rote Lebensmittelfarbe
Teelöffel



Aufgabe 1

- 1 Schreibe auf die Unterseite der verschlossenen Joghurts die Sorte (nature, Erdbeere, Vanille).
- 2 Entferne die Etiketten von den Joghurtbechern. Nimm die Deckel ab.
- 3 Mische unter das Joghurt nature und unter das Vanillejoghurt wenig rote Lebensmittelfarbe. Die beiden Joghurts sollen etwa die gleiche Farbe erhalten wie das Erdbeerjoghurt.
- 4 Drehe dich um. Ein Mitschüler oder eine Mitschülerin soll die drei Joghurts vertauschen.
- 5 Probiere alle drei Joghurts. Hast du alle Joghurtsorten richtig erraten?

Aufgabe 2

«Das Auge isst mit» – hast du diesen Satz schon einmal gehört? Du hast nun verschiedene Joghurtsorten mit gleicher Farbe probiert. Was meinst du zu «das Auge isst mit»?

Käsesorten testen



Aufgabe 1

Probiere von jeder Sorte ein Stück Käse und fülle die Tabelle aus.

Käsesorte	Geschmack	Konsistenz	Wie schmeckt dir der Käse? 😊 😐 😞
Tilsiter	<input type="checkbox"/> mild <input type="checkbox"/> würzig, kräftig, rezent	<input type="checkbox"/> weich <input type="checkbox"/> hart	
Mozzarella	<input type="checkbox"/> mild <input type="checkbox"/> würzig, kräftig, rezent	<input type="checkbox"/> weich <input type="checkbox"/> hart	
Sbrinz	<input type="checkbox"/> mild <input type="checkbox"/> würzig, kräftig, rezent	<input type="checkbox"/> weich <input type="checkbox"/> hart	

Mein Lieblingskäse ist:

Aufgabe 2

Verbinde richtig.

Mozzarella ist ein

Extrahartkäse.

Tilsiter ist ein

Frischkäse.

Sbrinz ist ein

Halbhartkäse.



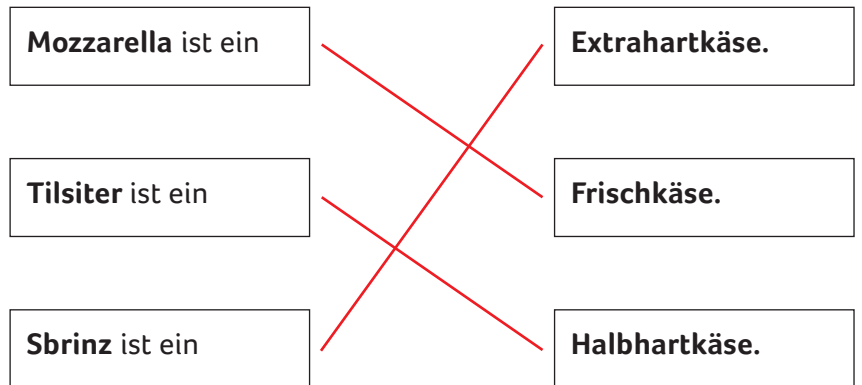
Hinweis

Käse ist nicht gleich Käse.
In der Schweiz werden über
450 Käsesorten produziert.

Lösung

Käsesorten testen

Aufgabe 2



Milchprodukte degustieren



Aufgabe

Aus frischer Kuhmilch entstehen verschiedene Produkte. Probiere jedes Milchprodukt und fülle die Tabelle aus.

	Vollmilch	Joghurt nature	Crème fraîche	Käse	Quark
mag ich 😊					
mag ich nicht ☹️					
schmeckt süß					
schmeckt salzig					
schmeckt sauer					

Mein Lieblingsmilchprodukt:
