



swissmilk

## Oberstufe/Hauswirtschaft

Name: \_\_\_\_\_



## Milchprodukt unter der Lupe

Wo steckt überall Milch drin?

### Aufgabe 1

Sammele Werbeprospekte mit Lebensmitteln. Betrachte die verschiedenen Produkte.

Wo steckt überall Milch drin? Schneide jene Bilder aus, auf denen Milch zu sehen ist oder Produkte, die aus Milch hergestellt wurden. Klebe sie auf ein Plakat. Schreibe folgenden Titel dazu: «Da steckt Milch drin».



Milchprodukt unter der Lupe

### Aufgabe 2

Schaue zu Hause in den Kühlschrank oder im Supermarkt ins Kühlregal. Notiere drei Milchprodukte, die du magst:

1 \_\_\_\_\_

2 \_\_\_\_\_

3 \_\_\_\_\_

### Aufgabe 3

Auf jeder Milchprodukte-Packung befinden sich Informationen. Sie sind teilweise durch Gesetze vorgeschrieben. Nimm ein Milchprodukt von Aufgabe 2 genauer unter die Lupe. Welche Informationen stehen darauf?

Name des Produkts: \_\_\_\_\_

Hersteller: \_\_\_\_\_

Zutaten: \_\_\_\_\_

Nährwerte (Inhalt der Menge in Gramm oder Milliliter)

Energie: \_\_\_\_\_

Fett: \_\_\_\_\_

Kohlenhydrate: \_\_\_\_\_

Eiweiss: \_\_\_\_\_

Salz: \_\_\_\_\_

Wann isst oder trinkst du das Milchprodukt am liebsten? \_\_\_\_\_





## Oberstufe/Hauswirtschaft

Name: \_\_\_\_\_

# SWISSMILK

## Milchprodukt unter der Lupe

### Aufgabe 4

Umfrage in der Klasse:

Welches Milchprodukt mögen deine Mitschülerinnen und deine Mitschüler? Gibt es einen «Klassensieger» unter den Milchprodukten?

### Aufgabe 5

Auf den Verpackungen von Milch und Milchprodukten findest du neben vielen anderen Angaben folgende wichtige Informationen: «Zu verkaufen bis», «Zu verbrauchen bis» und «Mindestens haltbar bis». Was bedeuten diese drei Angaben?

Zu verkaufen bis: \_\_\_\_\_

Zu verbrauchen bis: \_\_\_\_\_

Mindestens haltbar bis: \_\_\_\_\_

### Aufgabe 6

Was denkst du, wie lange sind Milch und Milchprodukte ab dem Verkaufsdatum bis zum Verbrauchsdatum ungeöffnet im Kühlschrank haltbar? Fülle die Tabelle aus. Überprüfe deine Schätzung mit den Angaben auf der Verpackung.

	<b>Eigene Schätzung der Haltbarkeit im Kühlschrank</b>	<b>Tatsächlich haltbar im Kühlschrank</b>	<b>Wie weit lag ich daneben?</b>
Pasteurisierte Milch			
UHT-Milch			
Jogurt nature			
Butter			
Rahm			



### Hinweis

Die UHT-Milch muss erst nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahrt werden.



swissmilk



## Oberstufe/Hauswirtschaft

Name: \_\_\_\_\_

## Rezept zum Arbeitsblatt

### Chai-Latte

Zubereiten: ca. 15 Minuten

Für 2 Portionen

### Utensilien

Messbecher

Teelöffel

Milchschaumer

2 Gläser à 3 dl Inhalt

### Zutaten

4 dl Milch

1 Sternanis

1 – 2 TL Zucker, nach Belieben

2 Beutel Chai-Tee oder Yogi-Tea Classic

Sternanis zum Garnieren, nach Belieben

Kardamompulver zum Garnieren, nach Belieben

### Zubereitung

**1** Milch, Sternanis und nach Belieben Zucker kurz vors Kochen bringen, 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln. Pfanne vom Herd nehmen, Teebeutel beifügen, 7 – 10 Minuten ziehen lassen. Sternanis und Teebeutel entfernen.

**2** Milch nochmals erwärmen (ca. 60 °C, siehe Tipp), mit Milchschaumer aufschäumen. In die Gläser füllen. Nach Belieben garnieren und sofort servieren.



### Tipp

Die Milch ist ungefähr 60 °C warm, wenn man das Pfännchen gerade noch mit der Hand berühren kann, ohne sich zu verbrennen.



SWISSMILK

Oberstufe/Hauswirtschaft

# Lösung

## Milchprodukt unter der Lupe

---

### Aufgabe 5

#### **Zu verkaufen bis:**

Gibt an, bis zu welchem Zeitpunkt ein Produkt im Laden verkauft werden darf.

#### **Zu verbrauchen bis:**

Gibt an, bis zu welchem Datum ein Lebensmittel konsumiert werden sollte. Nach Ablauf dieses Datums sollten diese Produkte nicht mehr gegessen oder getrunken werden.

#### **Mindestens haltbar bis:**

Das Mindesthaltbarkeitsdatum gibt an, bis wann das ungeöffnete Produkt bei richtiger Lagerung seine typischen Qualitätseigenschaften behält. Dazu zählen der Geschmack und der Geruch sowie die Konsistenz und der Nährwert. Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums ist das Lebensmittel nicht zwangsläufig verdorben, aber nur noch begrenzt lagerfähig. Milch kann noch einige Tage, Joghurt oder Quark ein bis zwei Wochen geniessbar sein. Vor dem Verzehr sollte man aber unbedingt kritisch prüfen, ob das Lebensmittel noch so aussieht, riecht und schmeckt wie üblich.