

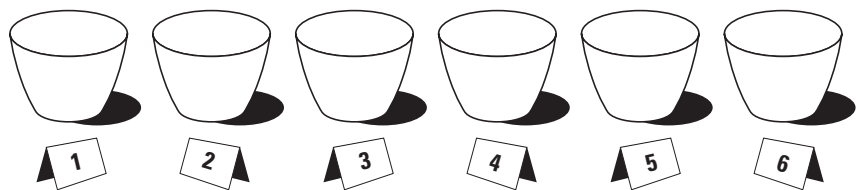
**Milchprodukte testen**

**Material**

- 6 Schalen
- 6 Kärtchen, beschriftet mit 1 bis 6
- Löffel
- wasserfester Stift
- Klebstreifen
- Joghurt nature
- Magerquark
- Halbfettquark
- Rahmquark
- Crème fraîche
- saurer Halbrahm

**Aufgabe**

- 1 Schreibt die Namen der Milchprodukte separat auf Klebstreifenstücke.
- 2 Klebt die Klebstreifen auf die Unterseite der Schälchen. Füllt in jedes Schälchen das entsprechende Milchprodukt.
- 3 Eine Schülerin/ein Schüler tauscht die Reihenfolge der Milchprodukte. Die anderen schliessen währenddessen die Augen. Danach schliesst die erste Person die Augen und eine andere tauscht noch einmal die Reihenfolge.
- 4 Stellt zu jedem Schälchen ein Nummernkärtchen.
- 5 Probiert nun die Milchprodukte. Erkennst du sie? Fülle die Tabelle aus.



Nr.	Milchprodukt	Richtig erkannt?	Beschreibe den Geschmack.	Beschreibe die Konsistenz.
1		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		
2		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		
3		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		
4		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		
5		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		
6		<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein		



**Hinweis**

Du kannst dieses Experiment auch mit andern Milchprodukten durchführen. Zum Beispiel mit verschiedenen Milchsorten. Vergleiche zum Beispiel Vollmilch, Milch-Drink, Magermilch und Buttermilch. Oder PAST-Vollmilch, UHT-Vollmilch, Bio-Vollmilch und Wiesenmilch.