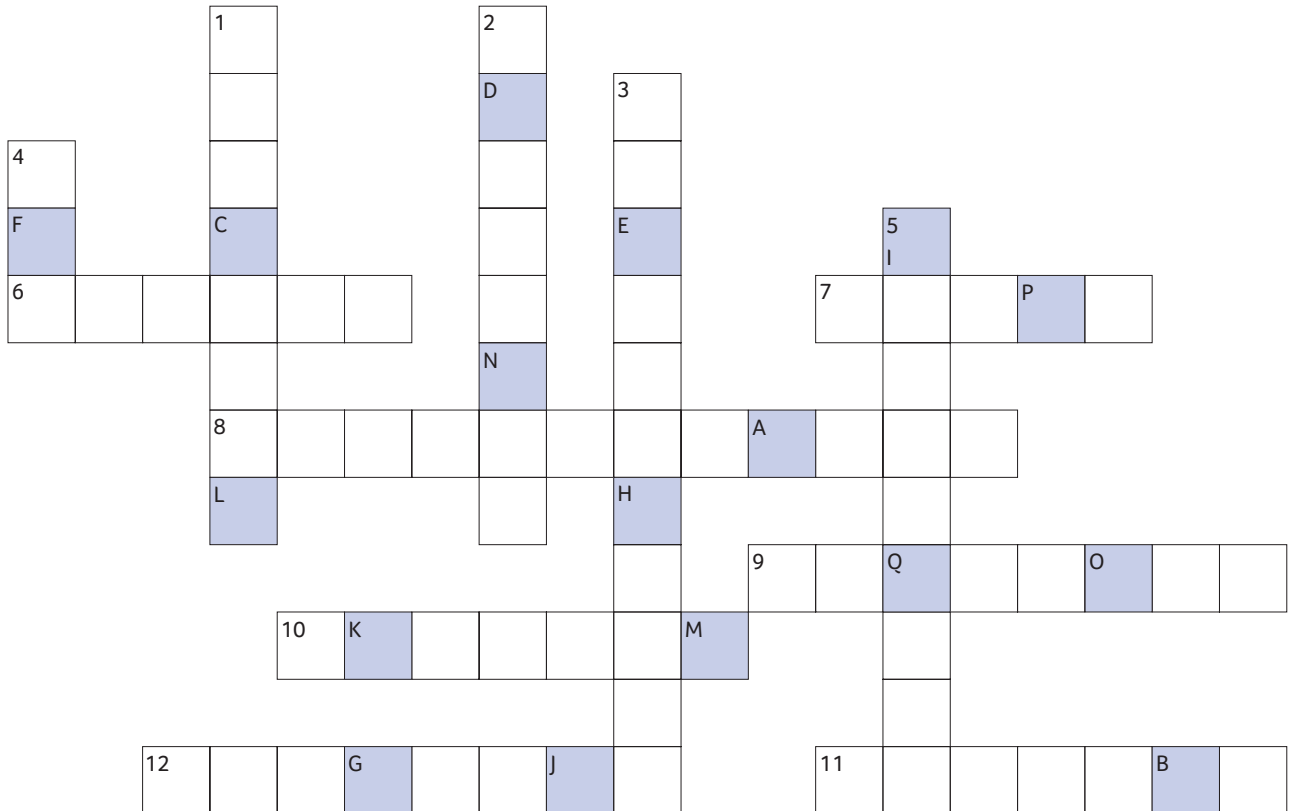




Name: _____

Rätsel: Rund um die Milch



Lösungswort



A B C D E F G



H I



J K L



M N O P Q

Waagrecht

6. «Die Butter» heisst auf Französisch «le ...».
7. Energy Drink der Natur: ...
8. Molke ist ein ... der Käseherstellung.
9. Unbehandelte Milch heisst ...
10. Der Mineralstoff ... stärkt die Knochen.
11. Die Milch wird bei der Pasteurisation ... und trinkfertig gemacht.
12. Der Name dieses Käses ist ein typisches Schweizer Gericht: ...

Senkrecht

1. Die ... von Milch durch Milchsäurebakterien ist die älteste Art, um Milch haltbar zu machen.
2. Die Milch enthält B2 und B12. Das sind ...
3. Du kennst die Abkürzung UHT-Milch. Diese Abkürzung steht für «ultra high ...».
4. Aus roher oder pasteurisierter Milch, die durch Zugabe von ... und Bakterienkulturen gerinnt, entsteht Käse.
5. Milchdrink auf Englisch: ...

Ä = Ä
 Ö = Ö
 Ü = Ü



Lösung

Rätsel: Rund um die Milch



Lösungswort

D R E I M A L

A B C D E F G

A M

H I

T A G

J K L

M I L C H

M N O P Q

Waagrecht

- «Die Butter» heisst auf Französisch «le **beurre**».
- Energy Drink der Natur: **Milch**
- Molke ist ein **Nebenprodukt** der Käseherstellung.
- Unbehandelte Milch heisst **Rohmilch**.
- Der Mineralstoff **Kalzium** stärkt die Knochen.
- Die Milch wird bei der Pasteurisation **keimarm** und trinkfertig gemacht.
- Der Name dieses Käses ist ein typisches Schweizer Gericht: **Raclette**

Ä = Ä
Ö = Ö
Ü = Ü

Senkrecht

- Die **Säuerung** von Milch durch Milchsäurebakterien ist die älteste Art, um Milch haltbar zu machen.
- Die Milch enthält B2 und B12. Das sind **Vitamine**.
- Du kennst die Abkürzung UHT-Milch. Diese Abkürzung steht für «**ultra high temperature**».
- Aus roher oder pasteurisierter Milch, die durch Zugabe von **Lab** und Bakterienkulturen gerinnt, entsteht Käse.
- Milchdrink auf Englisch: **milkshake**