



## 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.