

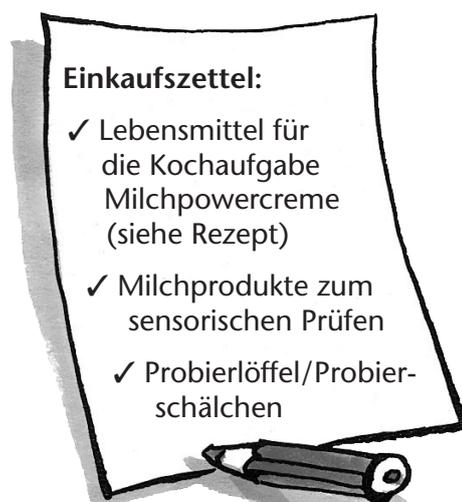
Milch und Milchprodukte

Übersicht:

- **Station „Wähle Milchprodukte für deine Nachspeise aus!“**
Medien: Rezeptblatt (S. 10), Milchprodukte
- **Station „Milchprodukte unterscheiden sich im Geschmack“**
Medien: Wortkarten Milchprodukte, Quark, Frischkäse, Joghurt, Schmand, Probierlöffel, Schälchen
- **Station „Angebot von Milchprodukten“**
Medien: Ankreuzkarte und Kontrollkarte, Rezeptblatt (S. 10), Foliestift wasserlöslich, feuchter Lappen
- **Station „Milch und Milchprodukte enthalten wertvolle Inhaltsstoffe“**
Medien: Textkarte, Kontrollkarte, Arbeitsblatt (S. 9)
- **Station „Fettgehalt von Milch und Milchprodukten“**
Medien: Bildkarten, Bildstreifen, Arbeitsblatt (S. 9)
- **Station „Täglicher Bedarf an Milch und Milchprodukten“**
Medien: Textkarte, Arbeitsblatt (S. 9)
- **Station „Kreuzworträtsel“**
Medien: Kreuzworträtsel

Kompetenzen:

- Den Geschmack von verschiedenen Milchsorten und Milchprodukten kennen und beim Zubereiten von Speisen hinsichtlich der eigenen Vorlieben auswählen.
- Die Bedeutung von Milchsorten und Milchprodukten kennen und diese im täglichen Speiseplan einplanen.



Organisatorische Hinweise:

Es ist sinnvoll, mehrere Milchprodukte zu besorgen, sodass sich die Schüler frei für 2 Milchprodukte im Rezept entscheiden können. Die übrig gebliebenen Lebensmittel können in der folgenden UE im abgeänderten Rezept verarbeitet und damit die Thematik wiederholt werden.

Station

Wähle Milchprodukte für deine Nachspeise aus!

Deine Entscheidung zählt!

Aufgaben:

1. Lies das Rezept „Milchpowercreme“ durch.
2. Wähle 2 verschiedene Milchprodukte für deine Nachspeise aus. (Einigt euch in eurem Team!)
3. Trage deine Entscheidung in dein Rezeptblatt ein.

Ankreuz- und Kontrollkarte: Vorlage kopieren und laminieren

Angebot von Milchprodukten

<input type="checkbox"/>	Quark	<input type="checkbox"/>	Vollmilch	<input type="checkbox"/>	Müsliriegel
<input type="checkbox"/>	Streichwurst	<input type="checkbox"/>	Sahnejoghurt	<input type="checkbox"/>	Goudakäse
<input type="checkbox"/>	Streichkäse	<input type="checkbox"/>	Banane	<input type="checkbox"/>	Schmand
<input type="checkbox"/>	Cornflakes	<input type="checkbox"/>	Buttermilch	<input type="checkbox"/>	Crème fraîche
<input type="checkbox"/>	Eier	<input type="checkbox"/>	Butter	<input type="checkbox"/>	Tee
<input type="checkbox"/>	Schmand	<input type="checkbox"/>	Molke	<input type="checkbox"/>	Fruchtsaft
<input type="checkbox"/>	Saure Sahne	<input type="checkbox"/>	Mehl	<input type="checkbox"/>	Puderzucker
<input type="checkbox"/>	Joghurt	<input type="checkbox"/>	Frischkäse	<input type="checkbox"/>	Nudeln
<input type="checkbox"/>	Haferflocken	<input type="checkbox"/>	Milchshake	<input type="checkbox"/>	Zwiebel

Kontrolle: Angebot von Milchprodukten

<input checked="" type="checkbox"/>	Quark	<input checked="" type="checkbox"/>	Vollmilch	<input type="checkbox"/>	Müsliriegel
<input type="checkbox"/>	Streichwurst	<input checked="" type="checkbox"/>	Sahnejoghurt	<input checked="" type="checkbox"/>	Goudakäse
<input checked="" type="checkbox"/>	Streichkäse	<input type="checkbox"/>	Banane	<input checked="" type="checkbox"/>	Schmand
<input type="checkbox"/>	Cornflakes	<input checked="" type="checkbox"/>	Buttermilch	<input checked="" type="checkbox"/>	Crème fraîche
<input type="checkbox"/>	Eier	<input checked="" type="checkbox"/>	Butter	<input type="checkbox"/>	Tee
<input checked="" type="checkbox"/>	Schmand	<input checked="" type="checkbox"/>	Molke	<input type="checkbox"/>	Fruchtsaft
<input checked="" type="checkbox"/>	Saure Sahne	<input type="checkbox"/>	Mehl	<input type="checkbox"/>	Puderzucker
<input checked="" type="checkbox"/>	Joghurt	<input checked="" type="checkbox"/>	Frischkäse	<input type="checkbox"/>	Nudeln
<input type="checkbox"/>	Haferflocken	<input checked="" type="checkbox"/>	Milchshake	<input type="checkbox"/>	Zwiebel

Station

Fettgehalt von Milch und Milchprodukten

Augen auf!

Milch und Milchprodukte sind im Handel in unterschiedlichen Fettgehaltsstufen erhältlich.

Aufgaben:

1. **Sortiere** die Milchprodukte nach ihrem Fettgehalt.
2. **Ergänze** das Arbeitsblatt (Nummer 3).
3. **Überlege**, wann du fettreiche/fettreduzierte Milch und Milchprodukte wählst.

Bildsteine „Fettgehalt“

- Streifen „Fettgehalt“ um 200% vergrößern
- Bildkarten nicht vergrößern, schneiden

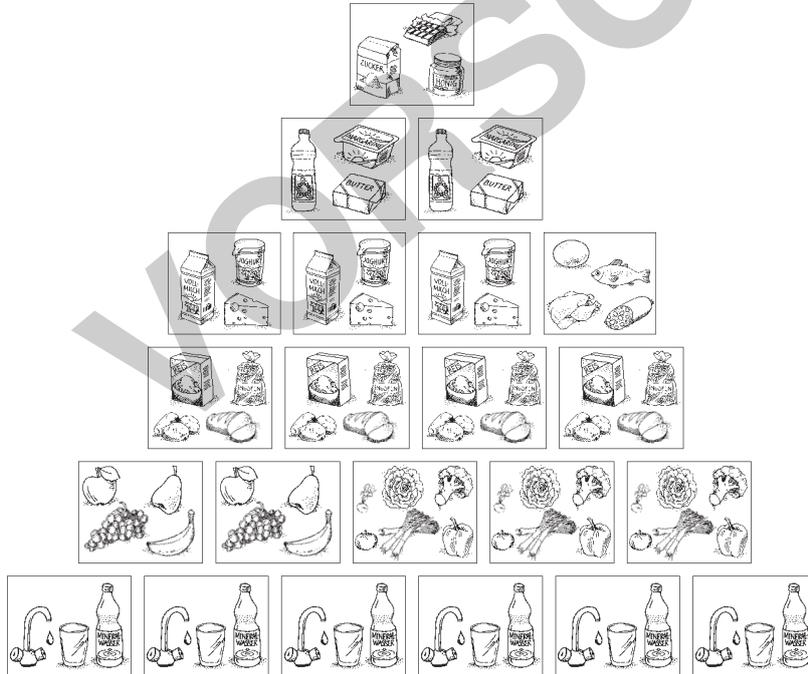
Fettgehalt			
	<p>Fettarme Milch 1,5% Fett: 1,5 g</p>	<p>Naturjoghurt 3,5% Fett: 3,5 g</p>	<p>Vollmilch 3,5% Fett: 3,5 g</p>
	<p>Camembert Fett: 34 g</p>	<p>Buttermilch Fett: 0,5 g</p>	<p>Schlagsahne Fett: 31,7 g</p>
	<p>Speisequark 40% Fett: 11,4 g</p>	<p>Frischkäse Fett: 31,5 g</p>	<p>Butter Fett: 83,2 g</p>
	<p>Crème fraîche Fett: 40 g</p>	<p>Joghurt aus Magermilch Fett: 0,1 g</p>	<p>Sahnepudding Fett: 3,7 g</p>

In der Milch steckt Power!

1. Milch und Milchprodukte enthalten wertvolle Inhaltsstoffe:

Mineralstoff CALCIUM	⇒ wichtig für _____ _____
Eiweiß	⇒ wichtig für _____ _____
Kohlenhydrate Milchzucker	⇒ fördert die _____
Fett Milchfett	⇒ ist leicht _____ und liefert _____!

2. Täglicher Bedarf an Milch und Milchprodukten:



 Male die Bausteine von Milch und Milchprodukten in der Ernährungspyramide gelb aus!

 Plane _____ Mal täglich Milch und Milchprodukte in deinen Speiseplan ein!

3. Fettgehalt von Milch und Milchprodukten:

Milchprodukte mit geringem Fettgehalt: _____

Milchprodukte mit hohem Fettgehalt: _____