

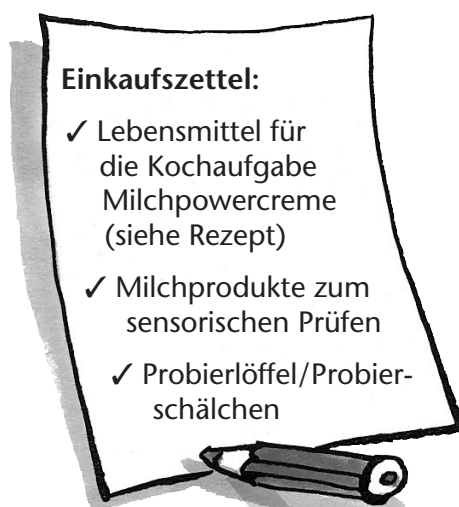
# Milch und Milchprodukte

## 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

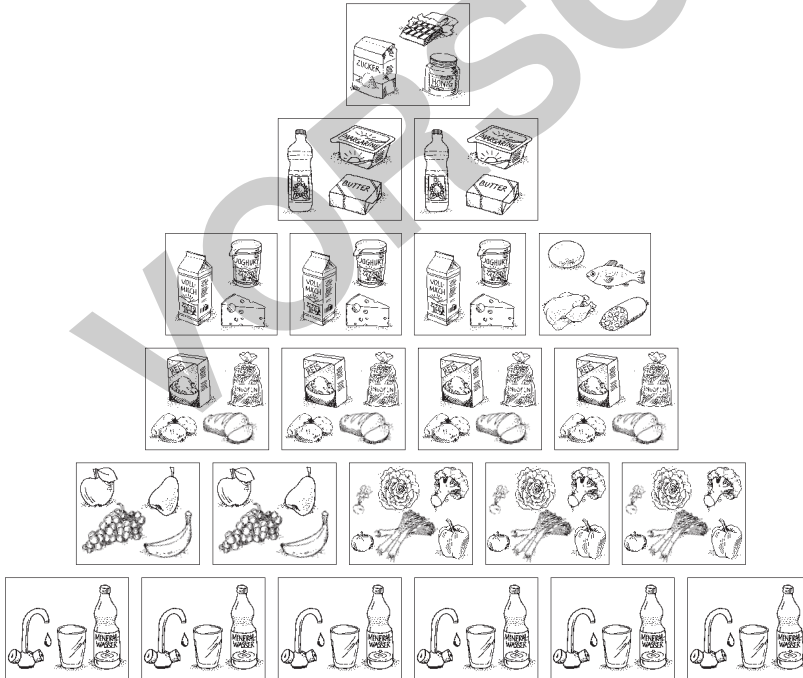
Fettgehalt			
	<p><b>Fettarme Milch 1,5%</b> Fett: 1,5 g</p>	<p><b>Naturjoghurt 3,5%</b> Fett: 3,5 g</p>	<p><b>Vollmilch 3,5%</b> Fett: 3,5 g</p>
	<p><b>Camembert</b> Fett: 34 g</p>	<p><b>Buttermilch</b> Fett: 0,5 g</p>	<p><b>Schlagsahne</b> Fett: 31,7 g</p>
	<p><b>Speisequark 40%</b> Fett: 11,4 g</p>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


# In der Milch steckt Power!

## 1. Milch und Milchprodukte enthalten wertvolle Inhaltsstoffe:

<b>Mineralstoff CALCIUM</b>	⇒ wichtig für _____ _____
<b>Eiweiß</b>	⇒ wichtig für _____ _____
<b>Kohlenhydrate Milchzucker</b>	⇒ fördert die _____
<b>Fett Milchfett</b>	⇒ 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: \_\_\_\_\_