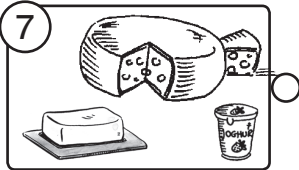
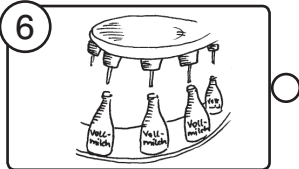
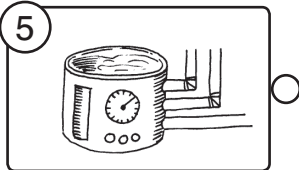
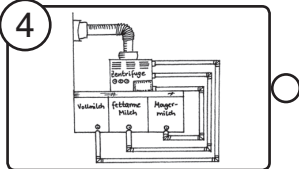
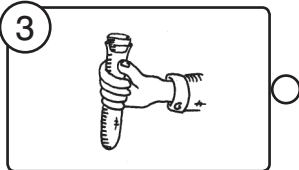
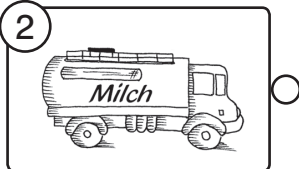
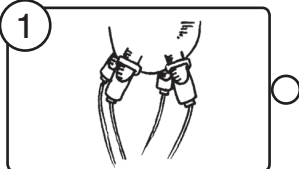


Der Weg der Milch

Bevor wir Milch und Milchprodukte im Geschäft kaufen können, haben sie schon einen langen Weg zurückgelegt.

Aufgabe:

 Ordne die Textabschnitte den passenden Bildern zu.



Die Milch wird erhitzt. Diesen Vorgang nennt man Pasteurisieren. Diese Milch heißt Frischmilch und ist etwa eine Woche haltbar. Wird die Milch noch stärker erhitzt, dann heißt sie H-Milch und ist bis zu sechs Wochen haltbar.

Bevor in der Molkerei mit der Milch etwas geschieht, wird sie überprüft.

Die Kuh wird zweimal am Tag mit der Melkmaschine gemolken.

Die Milch wird in Flaschen oder Tüten abgefüllt.

Der Milchtankwagen holt die Milch vom Bauernhof ab und bringt sie zur nächsten Molkerei.

Im Supermarkt können dann die Milch und die Lebensmittel aus Milch gekauft werden.

In einer besonderen Maschine wird die Milch in Rahm (= MilCHFett, Sahne) und Magermilch getrennt. Verschiedene Mischungen ergeben dann Milch mit unterschiedlich viel Fett.

Aus einem Teil der Milch werden in der Molkerei weitere Nahrungsmittel hergestellt, zum Beispiel: Sahne, Butter, Buttermilch, Joghurt, Kefir, Dickmilch, Quark, Käse.



Wissenswertes rund um die Milch (1)

Ein Milchbauer erzählt

Auf unserem Hof leben 100 Kühe. Im Sommer sind sie den ganzen Tag draußen auf der Weide und fressen Gras. Abends beim Melken füttern wir sie zusätzlich mit Kraftfutter aus Getreide. Im Winter bekommen sie im Stall Heu und Silage (haltbar gemachte Futtermittel).

Kühe sind Wiederkäuer. Das bedeutet, sie kauen ihre Nahrung mehrmals, ehe sie im Magen ganz verdaut wird. Eine Kuh besitzt nämlich vier Mägen: Das gekaute Gras wandert von einem Magen in den nächsten. Der Teil der Nahrung, der noch zu grob ist, wird von der Kuh durch die Speiseröhre wieder ins Maul befördert. Dann kaut ihn die Kuh noch einmal. So geht das viele Male, bis die Nahrung endlich klein genug ist.

Morgens und abends werden die Kühe gemolken. Dazu laufen sie nacheinander in den Melkstand. Ich lege ihnen das Melkgeschirr an und die Milch wird in den Milchtank abgepumpt. Dort wird sie bis auf 4 °C abgekühlt, damit sie lange haltbar bleibt. Es ist wichtig, dass Milchkühe regelmäßig gemolken werden, denn durch das Melken stellt der Körper der Kuh immer wieder neue Milch her. Und ein prall gefüllter Euter tut den Tieren weh.

Eine Kuh gibt erst dann Milch, wenn sie ein Kälbchen geboren hat. Das Kalb trinkt die Milch. Damit wir Bauern auch etwas von der Milch abbekommen, füttern wir das Kalb mit einer Flasche und melken die Kuh mit dem Melkgeschirr.

Aus der Milch werden viele andere Lebensmittel hergestellt, wie zum Beispiel Sahne, Butter, Joghurt, Quark oder Käse.



Wir melken

Aufgabe:

Das Melken einer Kuh mit der Hand ist gar nicht so einfach, wie es vielleicht aussieht. Probiert es selbst einmal aus.

Ihr braucht:

- Gummihandschuh (mit einem kleinen Loch in jeder Fingerkuppe)
- Messbecher
- Becher
- Eimer mit Wasser
- (Stopp-)Uhr

So geht es:

- Füllt mit dem Becher Wasser in den Gummihandschuh.
- Ein Kind hält den Handschuh über den Messbecher, ein zweites stoppt die Zeit (1 Minute) und ein drittes Kind versucht, möglichst viel zu melken.
- Lest dann auf dem Messbecher, wie viel Wasser „gemolken“ wurde. Tragt das Ergebnis in die Tabelle ein.
- Leert den Messbecher wieder in den Eimer. Nun ist das nächste Kind an der Reihe.



Name	Wassermenge pro Minute	
	1. Versuch	2. Versuch

