

Supermarkt Rallye I

Besuche mit deiner Klasse einen Supermarkt und gehe dort auf Forschungsreise.



Aufgabe 1: Suche die Produkte, die in Tabelle 1 aufgelistet sind.

Sie enthalten alle Milch, werden aber im Supermarkt unterschiedlich gelagert.

Fülle die Tabelle aus. Wenn du Hilfe benötigst, frage einen Mitarbeiter oder eine Mitarbeiterin.

Produkt	Wo ist es gelagert?	Wie warm ist es dort (°C)?	Wie ist das Produkt verpackt? (Karton, Glas, Becher)	Wie lange ist das Produkt haltbar?
Frischkäse				
Buttermilch				
Joghurt				
Sahne				
Eis				
H-Milch				

So kannst du herausfinden, wie lange ein Produkt haltbar ist: Auf jedem Milchprodukt steht ein Mindesthaltbarkeitsdatum. Dieses gibt an, bis wann ein Produkt frisch bleibt. Du findest das Datum mit dem Aufdruck „**mindestens haltbar bis ...**“ auf der Verpackung.



Thale Meyer (im.a)

Aufgabe 2: Finde zwei Produkte, die zwar Milch enthalten, die aber nicht von einer Kuh stammt. Notiere dir die Namen.

Produkt 1:

Tier:

Produkt 2:

Tier:

Supermarkt Rallye II

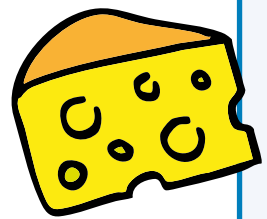
Besuche mit deiner Klasse einen Supermarkt und gehe dort auf Forschungsreise.

Aufgabe 3: Finde zwei Produkte, die nicht von Tieren stammen, aber genauso aussehen wie Milch oder Käse. Notiere dir ihre Namen (Produkt) und aus was sie hergestellt wurden.

Produkt 1: hergestellt aus:

Produkt 2: hergestellt aus:

Aufgabe 4: Für Käse gibt es in den meisten Supermärkten eine Bedientheke. Hier sind viele Käsesorten im Angebot. Gehe zur Bedientheke und interviewe einen Mitarbeiter oder eine Mitarbeiterin. Stelle folgende Fragen und notiere die Antworten:



Frage 1: Wie viele Käsesorten gibt es hier?

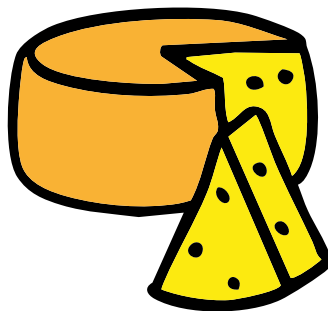
Frage 2: Wie lange ist der „jüngste“ Käse gereift?

Wie heißt dieser Käse?

Frage 3: Wie lange ist der „älteste“ Käse gereift?

Frage 4: Welcher Käse wird am meisten gekauft?

Frage 5: Welche Temperatur hat die Theke, in der der Käse liegt?



Geschmäcker sind verschieden

Aufgabe 1: Interviewe drei Personen deiner Wahl (zum Beispiel deine Mutter oder drei Personen im Supermarkt) und notiere dir ihre Antworten.

Frage: Welches Milchprodukt magst du am liebsten?

Person 1:

Person 2:

Person 3:

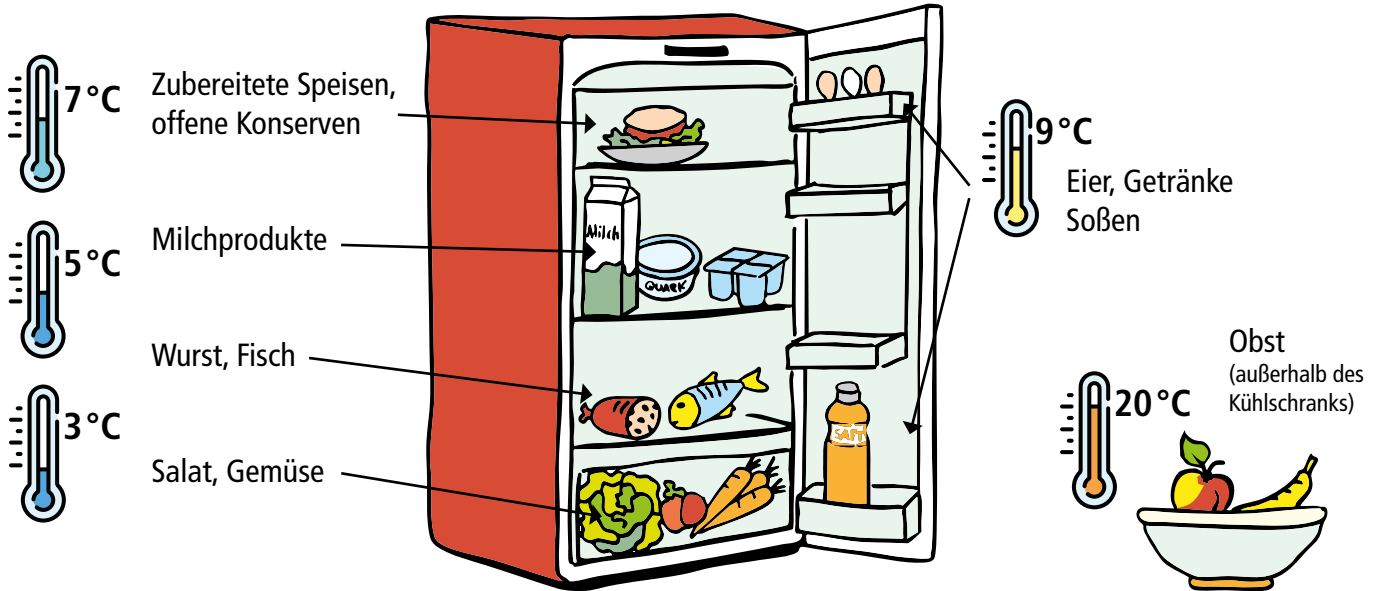
Aufgabe 2: Male jeweils ein Bild von diesen drei Produkten.



Lagerung im Kühlschrank

Milch und viele Milchprodukte können schnell verderben. Deshalb sollten sie richtig gelagert werden.

Information: So organisierst du deinen Kühlschrank.



Aufgabe 1: Ordne die Lebensmittel in den Kühlschrank richtig ein. Zeichne Pfeile an die richtigen Plätze.



Ist das noch essbar? Vertraue deinen Sinnen!

Aufgabe 1a: Recherchiere, was das Mindesthaltbarkeitsdatum auf Lebensmitteln bedeutet. Schreibe es mit deinen Worten auf.

Aufgabe 1b: Muss man das Produkt wegwerfen, wenn das Datum erreicht ist?

Aufgabe 1c: Was kannst du tun, um zu testen, ob das Milchprodukt noch genießbar ist? Schau dir dazu die untere Grafik an und notiere deine Gedanken.

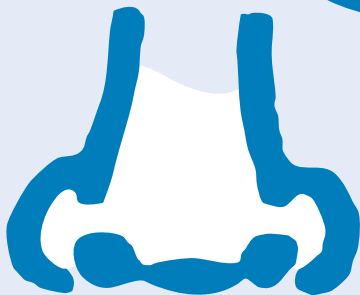
Sind meine Milchprodukte noch genießbar? Mache den Check!

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) eines Milchprodukts ist abgelaufen – also ab in den Müll? Nein, denn das Milchprodukt kann noch eine gewisse Zeit danach gut sein.

Du kannst dich auf deine Sinne verlassen: **schauen · riechen · schmecken**



Es sind kein Schimmel oder Verfärbungen zu sehen. Das Produkt hat sich nicht verändert (ist nicht dick oder flüssig geworden).



Das Produkt riecht klar und frisch.



Das Produkt schmeckt wie immer und hat keinen ungewöhnlichen Geschmack.

Wo steckt überall Milch drin?

Käse, Quark oder Sahne – Milch ist ein nährstoffreiches Lebensmittel, aus dem viele leckere Produkte hergestellt werden können.

Aufgabe 1: Untersuche einen Kühlschrank und schaue, welche Lebensmittel darin Milch enthalten. Schreibe drei Lebensmittel auf.

Enthält dein Produkt Milch?
Finde es heraus!
Auf der Liste der Zutaten sind die
Milchprodukte fett gedruckt.

3,2 % Fett im Milchanteil.

Zutaten:

75 % **Joghurtherzeugnis**, 24 %
Erdbeerzubereitung (54 % Erd-
beeren, Zucker, Karottensaft-
konzentrat, Zitronensaft aus
Zitronensaftkonzentrat.

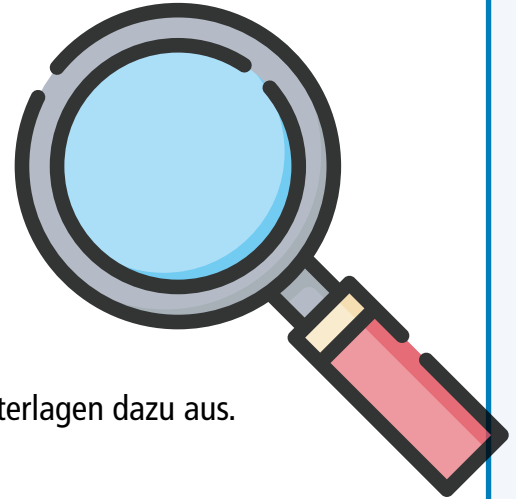
Aufgabe 2: Schreibe auf, was du heute schon gegessen hast, was aus Milch hergestellt wird.

Aufgabe 3: Was isst du am liebsten, was Milch enthält? Male das Produkt auf.

Genau hingeschaut! Milchprodukte unter der Lupe

Du brauchst:

- Drei Milchprodukte (z.B. Quark, Frischkäse und Saure Sahne)
- Drei Löffel
- Drei Schälchen
- Eine Lupe



Aufgabe 1: Untersuche die drei Milchprodukte genau. Gebe dafür je einen Löffel des Produkts in eine Schale. Untersuche die Produkte mit der Lupe und fülle deine Forschungsunterlagen dazu aus.

Forschungsunterlagen:

Produkt 1:

Name auf der Verpackung:

Farbe:

Geruch:

Form:

Beschreibung des Aussehens:

Du darfst auch probieren!
Wie schmeckt es?

Untersuchungsergebnis
mit der Lupe:

Produkt 2:

Name auf der Verpackung:

Farbe:

Geruch:

Form:

Beschreibung des Aussehens:

Du darfst auch probieren!
Wie schmeckt es?

Untersuchungsergebnis
mit der Lupe:

Produkt 3:

Name auf der Verpackung:

Farbe:

Geruch:

Form:

Beschreibung des Aussehens:

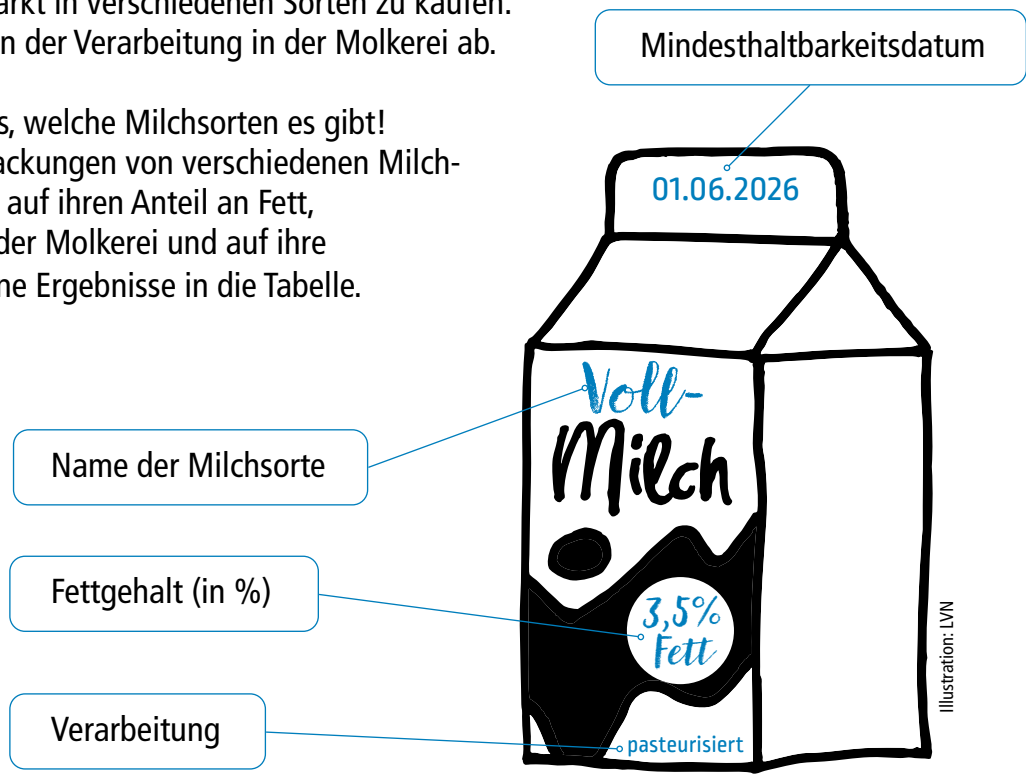
Du darfst auch probieren!
Wie schmeckt es?

Untersuchungsergebnis
mit der Lupe:

Den Milchsorten auf der Spur

Milch gibt es im Supermarkt in verschiedenen Sorten zu kaufen. Wie sie heißen, hängt von der Verarbeitung in der Molkerei ab.

Aufgabe 1: Finde heraus, welche Milchsorten es gibt! Du brauchst drei Milchpackungen von verschiedenen Milchsorten. Untersuche diese auf ihren Anteil an Fett, auf ihre Verarbeitung in der Molkerei und auf ihre Haltbarkeit. Schreibe deine Ergebnisse in die Tabelle.



	Name der Milchsorte	Fettgehalt	Verarbeitung in der Molkerei (Kreuze an)	Haltbarkeit (Mindesthaltbarkeitsdatum MHD)
1			<input type="radio"/> Homogenisiert <input type="radio"/> Pasteurisiert <input type="radio"/> Ultrahocherhitzt	
2			<input type="radio"/> Homogenisiert <input type="radio"/> Pasteurisiert <input type="radio"/> Ultrahocherhitzt	
3			<input type="radio"/> Homogenisiert <input type="radio"/> Pasteurisiert <input type="radio"/> Ultrahocherhitzt	

Aufgabe 2: Hast du bemerkt, dass die Milch unterschiedliche Fettgehalte hat? Notiere, woran du das erkannt hast.

Aufgabe 3: Kennst du auch Produkte, die nicht aus Milch sind, aber so aussehen? Recherchiere (im Internet oder im Supermarkt), welche Alternativprodukte es für Milch gibt. Notiere zwei Namen.