

Experiment und Herkunft der Lebensmittel:

WAS STECKT ALLES IN DER MILCH? QUARK UND MOLKE



ABLAUF:

Quark selber herstellen ist sehr eindrucksvoll und in kurzer Zeit gemacht. Dazu werden Zitronen oder Limetten ausgepresst. Der Saft wird nun in die Milch geträufelt und verrührt. Nach dem Zugießen des Saftes verändert sich die Konsistenz der Milch, sie wird dickflüssiger.

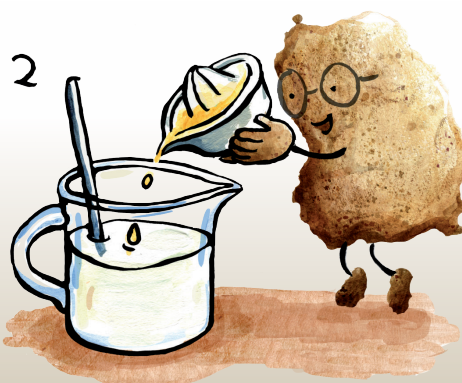
Die Säure des Zitronen- bzw. Limettensaftes lässt das Milcheiweiß gerinnen. Die sich absetzende weiße Masse wird nun mit einer Schaumkelle abgeschöpft und zum Abtropfen in ein Sieb, das mit einem Mulltuch oder Küchentuch ausgelegt ist, gegeben.

Die Flüssigkeit (die Molke) wird in einer Schüssel darunter aufgefangen. 0,5 Liter Milch ergeben ca. 0,4 Liter Molke. Nach ca. 1/2 - 1 Stunde kann man den Quark, der in dem Tuch verbleibt, herausheben.



Info

VORBEREITUNG: Zutaten einkaufen, Utensilien bereitstellen, Arbeitsplatz vorbereiten
ANZAHL DER KINDER: Kleingruppe
DAUER: 30 Minuten
MATERIAL: 1/2 Liter frische Vollmilch, 1 Zitrone oder 1-2 Limetten, Schüssel, Sieb, Mulltuch oder Küchentuch, Schaumkelle, Schürzen
LERNERFAHRUNGEN: Kennenlernen verschiedener Milchprodukte, Veränderung von Stoffen (Lebensmitteln) erleben



Tipp

- Wenn der Zitronengeschmack des Quarks zu intensiv ist, kann der Quark noch einmal mit frischem Wasser gefiltert werden. Dazu wird Wasser über den Quark im Sieb gegossen. Das aufgefangene Wasser wird entsorgt.
- Ist der Quark zu trocken geworden, kann wieder etwas Molke zugegeben werden und mit dem Quark verrührt werden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Die Molke kann ebenfalls verwendet werden, sie enthält viele Vitamine und Mineralstoffe. Durch die Zitrone/Limette schmeckt sie sehr erfrischend.





Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



Bundesministerium
des Innern, für Bau
und Heimat

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

verbraucherzentrale