**Was wird aus Milch gemacht?**

**1. Die Schüler/-innen machen sich Gedanken über Milchprodukte**

• Welche Milchprodukte und Käsesorten kennst du?

• Welche Milchprodukte gibt es bei dir zu Hause?

• Welche Käsesorte isst du am liebsten?

• Kennst du Gerichte in denen Milchprodukte verwendet werden?

**2. Butter selber machen**

Material: 100ml 30%ige Sahne pro Glas, ein verschraub bares Glas für je zwei Schüler/-innen, ein Sieb pro Team, 2 Schüsseln pro Team, Kräuter, Uhr oder Stoppuhr

* Gib die Sahne in das verschraubbare Glas, schraube es fest zu.
* Schüttle das Glas etwa 10 Minuten lang, bis sich kleine Klumpen bilden.
* Gieße alles in ein Sieb und warte etwa 5 Minuten.
* Gib die Butterklumpen auf einen Teller und stelle die Butter in den Kühlschrank.
* Die Butter kann später mit Kräutern verfeinert auf einem Brot gegessen werden.
* Die Buttermilch kann getrunken werden.

**3. Käsespieße**

Material für 20 Käsespieße:

150 g Gouda im Stück

150 g Butterkäse im Stück

10 kernlose Weintrauben

10 kleine Cocktailtomaten

20 Holzzahnstocher

Gouda und Butterkäse jeweils in 10 möglichst gleichgroße Würfel schneiden. Weintrauben und Cocktailtomaten waschen und mit einem Küchenhandtuch vorsichtig abtrocknen. Goudawürfel und Weintrauben auf 10 Holzzahnstocher stecken, Butterkäsewürfel mit Cocktailtomaten auf die restlichen 10 Zahnstocher.

Käsespieße auf einer Platte anrichten. oder einen „Käse-Igel“ basteln und die Spieße als „Igelstacheln“ hineinstecken.