

Milch kann mehr!

2.8

Milch ist ein sehr vielseitiges Lebensmittel. Sie wird frisch oder haltbar sowie in unterschiedlichen Fettstufen angeboten. Mittels verschiedener Verfahren lässt sich Milch zu vielen neuen Produkten verarbeiten. So entstehen zum Beispiel durch die Zugabe von Milchsäurebakterien die Sauermilchprodukte Joghurt, Dickmilch und Kefir.

Vorbereitung:

Sammeln Sie leere Verpackungen unterschiedlichster Milchprodukte. Dabei sein sollten die Verpackungen von: Milch, Joghurt, Quark, Käse, Sahne und Butter. Stellen Sie außerdem bereit:

Zutaten:

- 1 l H-Vollmilch, 3,5 % Fett (Zimmertemperatur)
- 1 Becher Dickmilch ohne Früchte (Zimmertemperatur)

Arbeitsgeräte:

- 1 Rührschüssel mit Ausgießer
- 1 Schneebesen
- 1 Esslöffel
- Becher (Plastik oder Papier)
- Stifte
- Papier
- Alufolie

Beispielhafte Gruppenstunde:

Die Kinder bilden einen Sitzkreis. Zum Einstieg zählen die Kinder Produkte auf, die aus Milch hergestellt werden. Zu jeder Produktnennung legen Sie die leere Verpackung – falls vorhanden – in die Mitte des Kreises. Geben Sie den Kindern Gelegenheit, sich die Verpackungen genau anzusehen. Fragen Sie die Kinder, wie die Produkte üblicherweise verzehrt werden. Zum Beispiel: Milch wird getrunken, Joghurt und Quark werden gelöffelt, Käse ist ein Brotbelag, Sahne wird geschlagen und kommt auf Kuchen oder Eis und Butter ist ein Brotaufstrich. Mit Sicherheit kennen die Kinder einige Produkte von zu Hause. Nach und nach entsteht eine Übersicht – die Vielseitigkeit des Angebots wird deutlich.

Zielsetzung und Kompetenzvermittlung:

Die Kinder lernen die Vielseitigkeit des wertvollen Grundnahrungsmittels Milch kennen. Sie stellen selbst aus Milch durch Zugabe von Bakterienkulturen Dickmilch her.

Erforderliche Materialien:

- leere Milchprodukt-Verpackungen
- Zutaten und Arbeitsgeräte für den Praxisteil

Ergebnis:

- Milch/Milchmischgetränke
- Sauermilchprodukte (Joghurt, Dickmilch, Kefir, Buttermilch)
- Sahneprodukte (Schlagsahne, saure Sahne, Schmand, Crème fraîche)
- Käse/Frischkäse

Praktischer Teil: Herstellung von Dickmilch

Die ungekühlte Milch sowie einen Esslöffel Dickmilch in eine Rührschüssel geben und den Ansatz gut mit dem Schneebesen verrühren – es dürfen keine Klümpchen übrig bleiben. Geben Sie jedem Kind einen Becher. Diesen beschriften die Kinder mit einem Symbol oder ihrem Namen, um ihn später wiederzufinden. Jeder Becher wird mit 50 Milliliter der zuvor angerührten Milchmischung gefüllt. Anschließend stellen die Kinder ihre Becher auf die Fensterbank. Ganz wichtig: Die Becher dürfen danach nicht mehr bewegt werden! Decken Sie die Becher mit einem Stück Alufolie ab und lassen Sie sie 16 bis 18 Stunden bei 20 bis 30 °C ruhen. Dann ist die gewünschte Umwandlung von Milch in Dickmilch erfolgt. Bevor die Dickmilch gegessen werden kann, sollte sie einige Stunden gekühlt werden. Sie kann auch mit Honig oder Marmelade gesüßt oder mit Müsli und Obst gegessen werden.

Anmerkung:

Die Milch wird durch die Zugabe von Milchsäurebakterien bei Zimmertemperatur gesäuert und dickgelegt. Die Milchsäurekulturen wandeln den in der Milch enthaltenen Milchzucker in Milchsäure um. Die Milchsäure lässt das Milcheiweiß gerinnen – es flockt aus. Als Beispiel wurde Dickmilch ausgewählt, da für die Reifung der „Dickmilchkulturen“ Zimmertemperatur ausreicht. Joghurtkulturen benötigen dagegen etwa 40 °C.

Methodisch-didaktische Anmerkung:

Alle Milchverpackungen sind für alle Kinder zugänglich und können intensiv von ihnen begutachtet werden. Durch die Vielzahl der Verpackungen wird ihnen die Bandbreite der Milchprodukte bewusst. Die Herstellung von Dickmilch zeigt ihnen ein Verfahren, mit dem aus Milch ein anderes Produkt entsteht.

Ideen zur Erweiterung:

- Bereiten Sie gemeinsam mit den Kindern ein Rezept mit Milch zu. Das rundet die Einheit ab und führt zu einem gemeinsamen Geschmackserlebnis. Rezeptvorschläge finden Sie in der Einheit „Für kleine Leckermäuler“ (E 10 – Kap. KIGA).

Kombinationsmöglichkeiten:

- „Alles in Butter?“ (E 9 – Kap. KIGA)

