Mis

Milchentdecker_Spielplan_Erde_A4_RZ.indd 1 30.01.18 14:58

ssion Milch

Milchentdecker_Spielplan_Erde_A4_RZ.indd 2 30.01.18 14:58

entdecker

Milchstraße

Planet Q

Unsere

Milchtechnologe
MOLKEREIEN
Milchsammelwagenfahrer
MILCH
GEMOLKEN
VERARBEITET
Brot
Käse
BAUERN
Nordamerika
LEBENSMITTEL
TRINKMILCH
SPRACHE
EUROPA

Europa

Westeuropa

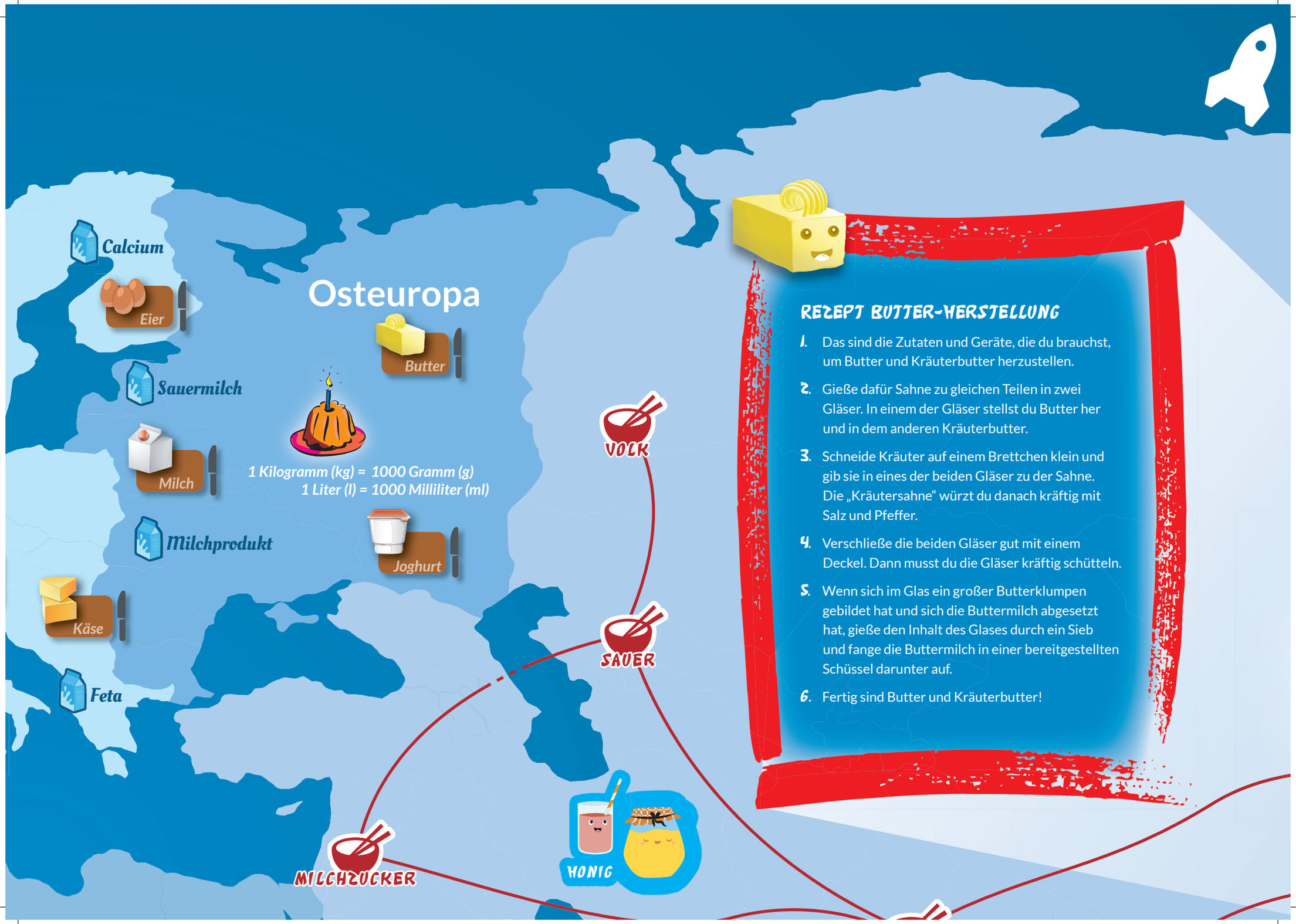
1 *teaspoon* =
5 Milliliter (ml)

Rezept der Joghurt-Herstellung

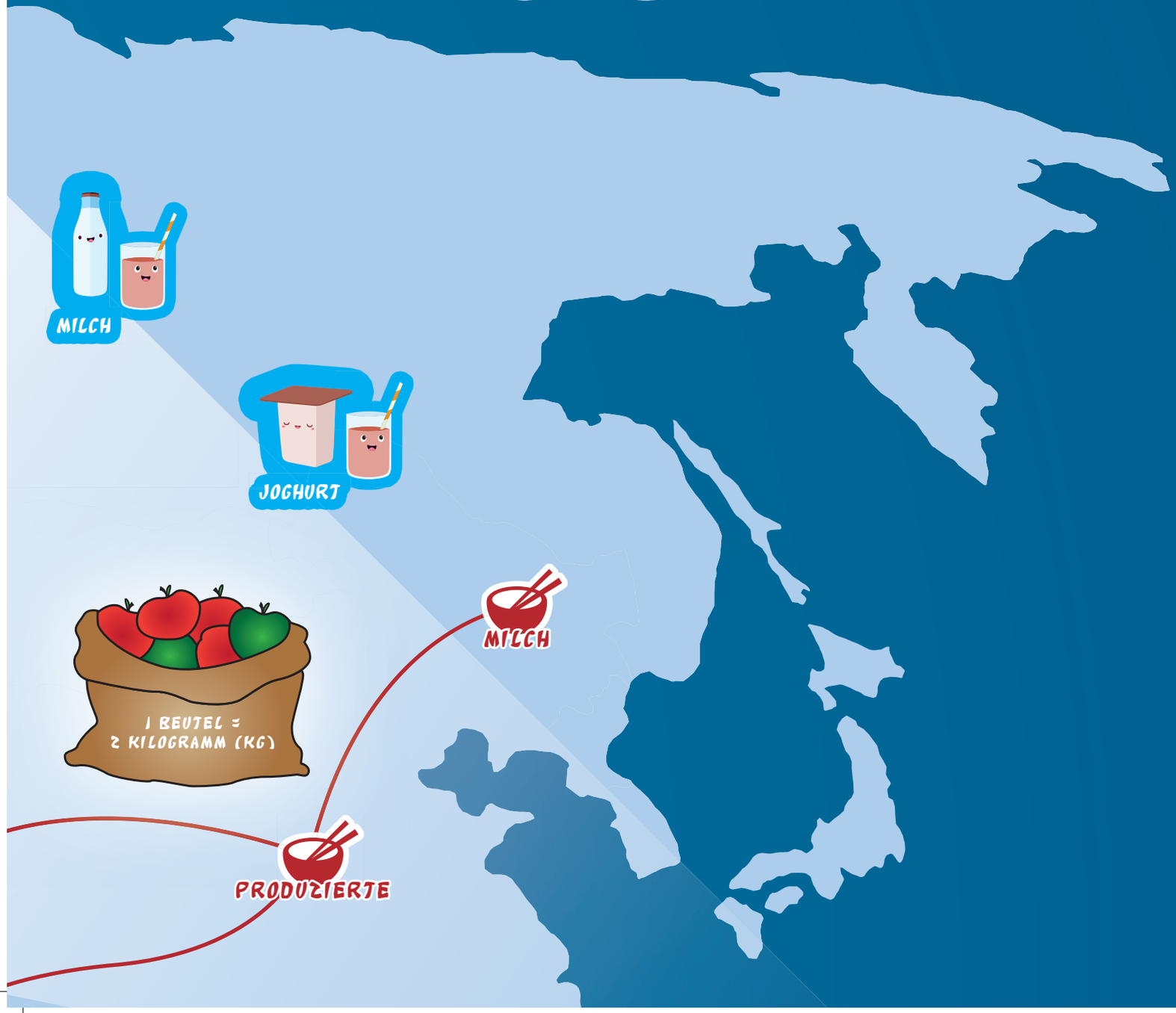
1. Das sind die Zutaten und Geräte, die du brauchst, um Joghurt herzustellen.
2. Gib die Milch und den Joghurt in eine große Rührschüssel und verrühre die Zutaten, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
3. Fülle die Milch-Joghurt-Mischung in kleine Gläser ein, verschließe die Gläser und stelle sie dann in eine große Schale.
4. Gieße nun heißes Wasser aus dem Wasserkocher vorsichtig in die Schale zu den Joghurtgläsern, sodass diese in einem Wärmebad stehen. Verschließe die Schale mit einem Deckel.
5. Wickle die Schale in ein dickes Handtuch ein. So bleibt das Wasserbad länger warm. Die Joghurtgläser müssen nun über Nacht in dem Wasserbad bleiben.

C O U S C O U S

Couscous


Osteuropa
Calcium
Eier
Sauermilch
Milch
Milchprodukt
Käse
Feta
Butter
Joghurt
1 Kilogramm (kg) = 1000 Gramm (g)
1 Liter (l) = 1000 Milliliter (ml)
VOLK
SAUER
HONIG
MILCHZUCKER
REZEPT BUTTER-HERSTELLUNG
1. Das sind die Zutaten und Geräte, die du brauchst, um Butter und Kräuterbutter herzustellen.
2. Gieße dafür Sahne zu gleichen Teilen in zwei Gläser. In einem der Gläser stellst du Butter her und in dem anderen Kräuterbutter.
3. Schneide Kräuter auf einem Brettchen klein und gib sie in eines der beiden Gläser zu der Sahne. Die „Kräutersahne“ würzt du danach kräftig mit Salz und Pfeffer.
4. Verschließe die beiden Gläser gut mit einem Deckel. Dann musst du die Gläser kräftig schütteln.
5. Wenn sich im Glas ein großer Butterklumpen gebildet hat und sich die Buttermilch abgesetzt hat, gieße den Inhalt des Glases durch ein Sieb und fange die Buttermilch in einer bereitgestellten Schüssel darunter auf.
6. Fertig sind Butter und Kräuterbutter!

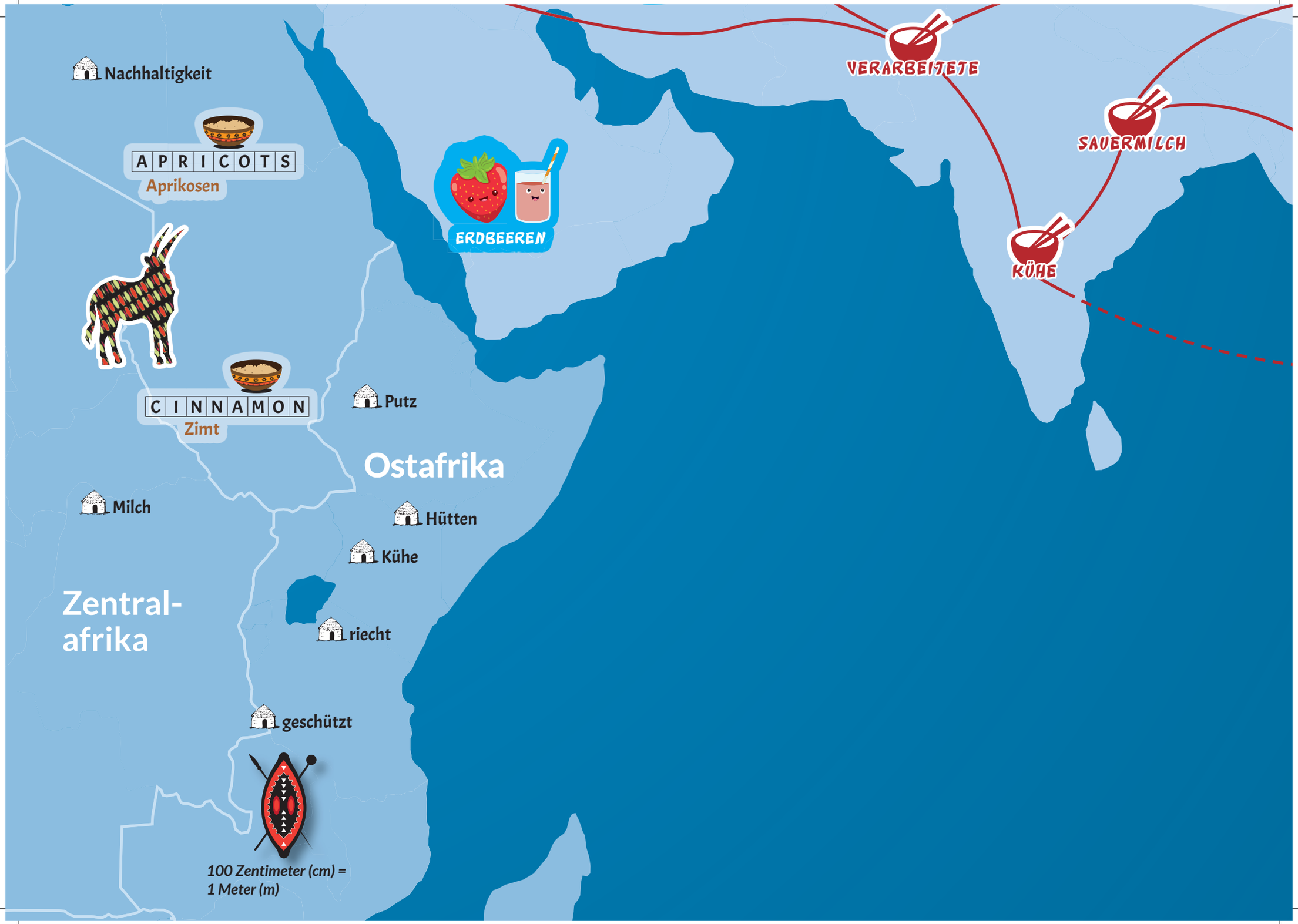
Erde



SIEDLER
Tomaten
EINWANDERER
Amerika
Ketchup
K
SCHULE
Hausmeister
Salat
Verkäufer

6. Nimm die Gläser am nächsten Morgen aus dem Wasserbad heraus und stelle sie für 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank. Dann kannst du deinen selbstgemachten Joghurt probieren!

Südamerika


Nachhaltigkeit
APRICOTS
Aprikosen
ERDBEEREN
VERARBEITETE
SAUERMILCH
KÜHE
CINNAMON
Zimt
Putz
Ostafrika
Milch
Hütten
Kühe
Zentral-
afrika
riecht
geschützt
100 Zentimeter (cm) =
1 Meter (m)

Asien

Fleisch

Milchlaborant

Kuhfladen
Südafrika

A B C D E F G H I
10 Gramm (g) = 1 Esslöffel (El)
1 Liter (l) = 1000 Milliliter (ml)
verdaut Milch Bakterien Molkereien erhitzt Weide haltbar Trinkmilch kontrolliert

Australien