

Woher kommt der Käse?

Arbeitsblatt für die 3. und 4. Klasse





ARBEITSBLATT FÜR DIE 3. UND 4. KLASSE WOHER KOMMT DER KÄSE?

KLÄRT EURE MITSCHÜLER ÜBER LÖCHER ODER SCHIMMEL IM KÄSE AUF!

Jetzt könnt ihr einmal selbst unterrichten! Gleich teilt euch eure Lehrerin oder euer Lehrer in zwei Gruppen ein. Die eine Gruppe beschäftigt sich mit den Löchern im Käse, die andere mit Schimmelkäse: Gruppe 1 liest sich den oberen Text durch und bespricht, wie es zu den Löchern im Käse kommt. Gruppe 2 liest den unteren Text und bespricht, wann Käse mit Schimmel essbar ist. Danach stellen beide Gruppen ihr Thema nacheinander an der Tafel vor. Damit die jeweils anderen alles gut verstehen können, überträgt ihr am besten die Bilder von diesem Arbeitsblatt auf die Tafel. Eure Lehrerin oder euer Lehrer hilft euch dabei.



WIE KOMMEN DIE LÖCHER IN DEN KÄSE?

Die Löcher im Käse entstehen durch Bakterien. Diese Bakterien sind aber gut und machen nicht krank! Sie lassen den Käse reifen. Dabei entsteht auch der typische Käsegeschmack. Die Bakterien verarbeiten den Milchzucker im Käse zu Milchsäure. Bestimmte Bakterien produzieren daneben auch das Gas Kohlendioxid. Das Gas kann aus dem Käse nicht entweichen und bläht sich in Gasblasen aus. Wie Gas entweicht, kennst du vom Mineralwasser. Wenn du die Flasche öffnest, hörst du ein Zischen und im Wasser bilden sich prickelnde Blasen. Beim Käse kann das Gas nicht entweichen und bildet deswegen Gasblasen. Diese Blasen können unterschiedliche Größen haben. Wenn der Käse dann in Scheiben geschnitten wird, sieht man das als Löcher.

WIESO DARF MAN SCHIMMEL AUF MANCHEN KÄSESORTEN ESSEN?

Es gibt viele verschiedene Schimmelsorten. Meist ist Schimmel auf Lebensmitteln ein Zeichen dafür, dass das Lebensmittel verdorben ist. Wenn Lebensmittel schimmeln, sind sie schlecht geworden und dürfen nicht mehr gegessen werden. Schimmeliges Brot oder verschimmeltes Obst und Gemüse darfst du nicht essen. Aber es gibt schlechten und guten Schimmel. Der gute Schimmel heißt Edelschimmel. Er ist nicht gefährlich. Die Käsesorten Camembert, Brie oder Gorgonzola haben diesen Edelschimmel. Der Edelschimmel ist beim Camembert außen. Das ist die weiße Schimmelschicht, die den Camembert überzieht. Sie ist harmlos und darf mitgegessen werden. Und auch den blauen Schimmel im Inneren des Gorgonzolas kann man ruhig essen. Der Edelschimmel trägt dazu bei, dass der Käse reif wird. Er sorgt auch für den besonderen Geschmack. Wenn aber Schnittkäse oder andere Käsesorten schimmelig sind, dann dürfen sie nicht mehr gegessen werden! Edelschimmel gibt es übrigens auch auf manchen Salami- und Schinkensorten.

