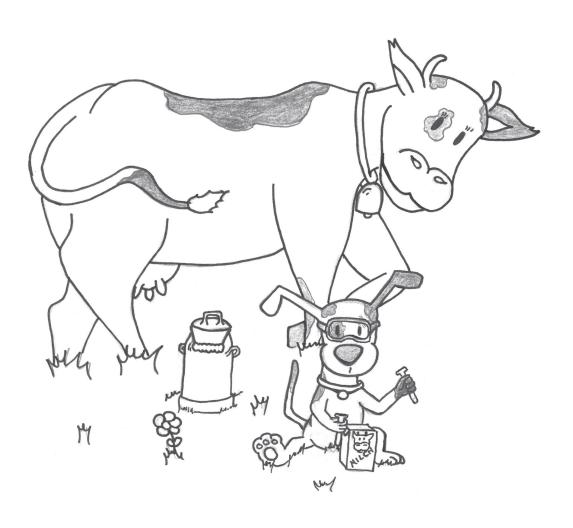




Fleckis Milchlabor

Mein Forscherheft

Name















Fülle ein Becherglas ungefähr halbvoll mit Milch, ein zweites halbvoll mit Wasser. Decke beide Bechergläser jeweils mit einem Uhrglas ab und stelle sie auf die Heizplatte.

was glaubst du	, wird passieren wenn du die Heizplatte anstellst?
A	
Stelle dann die Heizplatte während sich Milch und V	e auf die höchste Stufe. Beobachte nun die Uhrgläser genau, Vasser erwärmen.
B —	rage deine Beobachtungen hier ein:
	st du aus deinen Beobachtungen schließen? stoff der Milch meinst du, nachgewiesen zu haben?
	traaufgabe für die pfiffigen Forscher
Miss die Temperatur der Milch u	und des Wassers, wenn sie sieden. Entferne die Uhrgläser. Decke beide Becherglä ermometer durch die Alufolie. Halte jeweils ein Thermometer in die Mitte der Milch
Temperatur des Wassers beim I	Kochen Temperatur der Milch beim Kochen













Gib mit der Pipette einen Tropfen Wasser auf das Filterpapier. Male um die nasse Stelle einen Kreis und beschrifte die Stelle (z.B. mit einem W für Wasser) oder klebe einen Klebepunkt der entsprechenden Farbe daneben. Wiederhole dieses mit den anderen Flüssigkeiten. Markiere jede nasse Stelle mit einem anderen Buchstaben bzw. dem richtigen Klebepunkt. Nun halte das Filterpapier gegen das Licht.

	Descrirence mer, was du sienst:
A	
Was vermu	utest du passiert, wenn die Flecken getrocknet sind?
terpapier in die Sonn	beschleunigen, kannst du den Föhn benutzen oder das File oder auf die Heizung legen. Halte nun den getrockneten t. Was beobachtest du jetzt? Trage deine Beobachtungen hier ein:
B	
Wae echliaß	t du daraus? Welchen Inhaltsstoff der Milch meinst du,
Tras Scrines	nachgewiesen zu haben?













Fülle ein Glas mit Milch. Presse eine Zitrone mit der Zitronenpresse aus und schütte den Saft in die Milch. Nun rühre die Milch mit dem Löffel gut um.

Was kannst du beobachten?	
A	
Gieße die Milch durc	h das Sieb in das zweite leere Glas.
Schreibe dein	e Beobachtungen und Folgerungen in dein Forscherheft!
9	
B	
(0 7	













Fülle den Topf etwa halbvoll mit Milch und mache den Deckel drauf. Stelle den Topf auf die Heizplatte und stelle diese auf die höchste Stufe ein. Sobald die Milch anfängt zu kochen, schalte die Heizplatte schnell ab.

Hast du eine Vermutung, was geschieht, wenn die Milch nun abkühlt?	
A	
Beobachte die Milch	beim Abkühlen.
	nnst du erkennen? Wie verändert sich die Milch? dieses Phänomen vielleicht schon einmal beobachtet hast.
B	













Fülle ein Reagenzglas halb mit Wasser, ein zweites halb mit Milch. Gib in jedes Reagenzglas eine Schicht Speiseöl hinzu (etwa 2 cm hoch).

Was kannst du beobachten?

A	
Was verm	utest du was passiert, wenn du die Gläser schüttelst?
Nun verschließe die schüttle sie kräftig d	Reagenzgläser mit den Stopfen (Vorsicht, nicht zu fest!) und urch.
Schreibe auf, was	s mit den Flüssigkeiten in den einzelnen Gläsern passiert ist.
B	
Dann stelle die Gläs ten.	er in den Reagenzglasständer und beobachte sie ein paar Minu-
⊖ <u>Was</u>	geschieht? Schreibe deine Beobachtungen auf!
	Welche Schlüsse kannst du daraus ziehen?













Fülle beide Marmeladengläser etwa halb voll mit Wasser. Achte darauf, dass du beide Gläser gleich voll machst. Gib in beide Gläser zwei Esslöffel Speiseöl hinzu. Drehe auf eines der Gläser den Deckel.

Das andere Glas fülle mit Hilfe des Trichters in den Wasserzerstäuber um. Schüttle nun sowohl das verschlossene Marmeladenglas als auch den Zerstäuber gut durch. Sprühe den Inhalt des Zerstäubers komplett zurück in das Marmeladenglas. Stelle nun beide Gläser nebeneinander auf den Tisch.

Was kannst du beobachten?

A	
Nun warte eine halbe	e Stunde und beobachte erneut.
Was kannst du nun	beobachten? Was hat sich in der halbe Stunde verändert?













Gib von beiden Sorten Milch vorsichtig jeweils einen Tropfen auf einen Objektträger. Reinige die Pipette zwischendurch mit klarem Wasser. Lass vorsichtig ein Deckglas auf die Tropfen gleiten. Die überschüssige Milch kannst du mit einem Papiertuch abtupfen. Betrachte beide Milchproben unter dem Mikroskop. Probiere mehrere Vergrößerungen aus.

Was kannst du beobachten?		
A		
<u>M</u>	ache eine Zeichnung, von dem	was du siehst:
	Nicht homogenisierte Milch	Homogenisierte Milch
	Erkläre deine Beobachtung und	d Zeichnung!













nächsten Tag stehen. Am nächsten Tag untersuche die Milch wieder auf Geschmack, Geruch und Aussehen, trage deine Er-Fülle die Schale mit der Milch. Untersuche die Milch auf Geschmack, Geruch und Aussehen und trage die Ergebnisse in deigebnisse wieder in den Beobachtungsbogen ein. Lass die Milch dann wieder einen Tag lang ruhen. Wiederhole diesen Vorgang an weiteren drei Tagen und verfahre auch hier wie oben. Nach einem bzw. zwei Tagen solltest du nur noch wenig von nen Beobachtungsbogen ein. Nun stell die Schale an einen warmen Ort (z.B. auf die Fensterbank) und lass sie bis zum U U Probiere nur ganz wenig! U der Milch probieren, am dritten und vierten Tag besser gar nicht mehr. ganz wenig! Probiere nur Tage 'ergangene Geschmack Aussehen Geruch Kriterien







Selber Milchprodukte herstellen Milch stehen lassen!



Fülle die Milch in die Schale oder das Tablett. Stelle die Schale auf die Fensterbank und lass sie über Nacht stehen. Schau am nächsten Tag, wie sich die Milch verändert hat. Was hat sich gebildet?

Was kannst du beobachten?	
N	
·	ere Schicht mit dem Schöpflöffel ab und fülle sie in das Glas. kt im Glas aus? Mache eine Geruchs– und Geschmackspro-
	Beschreibe deine Eindrücke!
B	
DEFE	
Was meinst du, welches Produkt könnte sich hier gebildet haben?	
P	











Selber Milchprodukte herstellen Sahne schütteln



Befülle das Marmeladenglas mit der Sahne und verschließe es gut!

Was vermutest du, wird passieren, wenn du das Glas gleich längere Zeit schüttelst?

Führe nun den Versuch durch, indem du dein Glas mit Sahne so lange schüttelst, bis du eine Veränderung bemerkst.
Was fällt dir auf? Wie hat sich die Sahne verändert? Schreibe deine Beobachtungen auf!
B Oi
Schüttel dein Glas weiter, bis sich die Sahne nicht mehr weiter verändert. Schütte nun den flüssigen Inhalt mit Hilfe des Siebs in das Trinkglas.
Was meinst du, ist aus deiner Sahne geworden?
C





TIPP:



Probiere deine veränderte Sahne. Dann weißt du es bestimmt.





Selber Milchprodukte herstellen Quark



Fülle die Milch in eine Schüssel. Gib einen Esslöffel der Dickmilch, Kefir oder Buttermilch hinzu und verrühre das Ganze gründlich mit dem Schneebesen. Decke die Schüssel mit dem Leinentuch ab und stelle sie an einen warmen Ort (Zimmertemperatur 22°C).

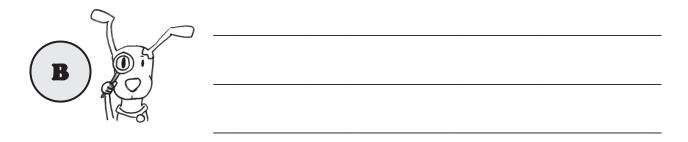
Lass sie dort mindestens 24 Stunden oder besser sogar 48 Stunden (2 Tage) ruhen.

Was kannst du beobachten? Wie hat sich die Milch verändert?

A	

Nun stelle die Schüssel komplett mit dem Tuch für ca. 90 - 120 Minuten in den Ofen bei ungefähr 30 - 35°C.

Kannst du wieder eine Veränderung beobachten?



Stelle das Sieb auf die zweite Schüssel und lege es mit dem Leinentuch aus. Nun schütte den gesamten Inhalt aus der Milchschüssel vorsichtig in das Sieb mit dem Tuch. Stelle dann die Schüssel mit dem Sieb in den Kühlschrank und lass sie dort bis zum nächsten Tag stehen.

Der Quark hat sich von der Molke getrennt. Den fertigen Quark kannst du nun aus dem Tuch nehmen, in der Schüssel bleibt die Molke zurück.











Weitere Milchprodukte herstellen Geheimschrift



Tunke den Pinsel in die Milch und schreibe oder zeichne etwas auf das Blatt Papier. Um die Milch schneller zu trocknen, kannst du sie trocken föhnen.

Was kannst du beobachten?

A	
Nun lege das Papier	auf die heiße Kochplatte.
	Was kannst du beobachten?
B	







