

Macht euren Käse doch allein!

Ein Kurstag zum Thema „Milch und Käse“
für die MINT-Klasse 5a im Biolabor in Beverungen

Wiebke und Pia bei der
Käseherstellung: ...warme Milch,
ein bisschen Lab und rühren ...?



Der hat
echt ein
ruhiges
Händchen!



Timon, genau
50ml hat sie
gesagt!!

Eh, Tobi,
siehst du
das?



Jaha,
das sind doch die
Joghurtbakterien!

Jungs, ihr müsst ganz cool bleiben!



Wie jetzt, durch Schlagen von Sahne entsteht Butter?



Mmmh, unsere selbstgemachte Butter auf frischem Brot schmeckt echt gut!

Und der Marwin kostet Molke! Sehr gesund!!





06/14/2012

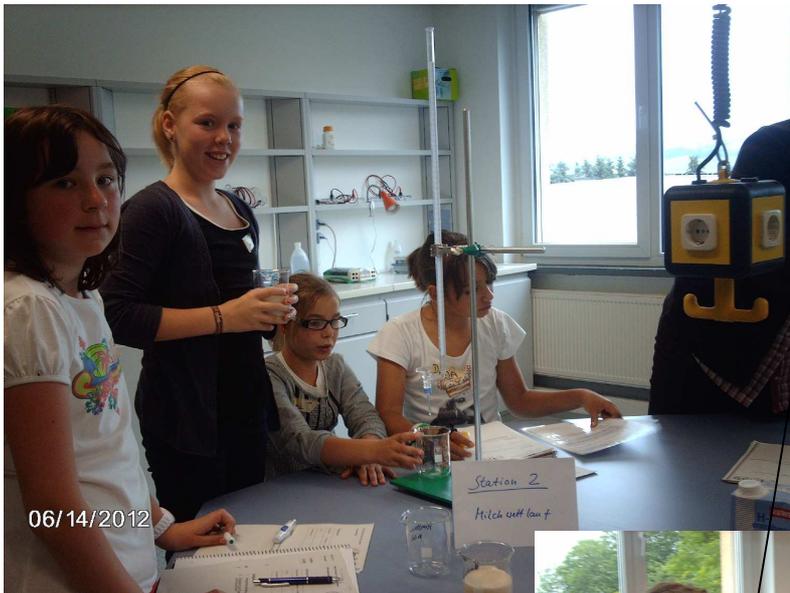
Das färbt
sich ja rot!!?

Oh Mist, das Eigelb
ist mit ins Glas
gerutscht! ☹



06/14/2012

Auf die
Plätze,
fertig, los!



06/14/2012

Der Wettlauf der Milch:
Fließt 1,5 %ige,
3,5 %ige oder 10%ige
Milch am schnellsten
durch die Bürette?



06/14/2012



Gieß ganz vorsichtig, Alexander! Die Molke fließt dann durch das Tuch!

...3 Stunden später ...Die Lab-Bakterien haben ihr „Werk“ vollbracht!



Eh, Tobi, du nimmst gleich aber die erste Kostprobe! 😊