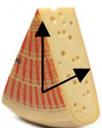


DIE KÄSEHERSTELLUNG



Ziel:	Die Kinder erfahren anhand eines einfachen Textes und einer Bildergeschichte in stark vereinfachter Form etwas über die Käseherstellung.
Arbeitsauftrag:	<p>Die Lehrperson liest den Schulkindern den Infotext vor. Die Schulkinder nummerieren (während des Zuhörens) die Bilder der Reihenfolge nach.</p> <p>Anschliessend wird gemeinsam kontrolliert, ob richtig nummeriert wurde.</p> <p>Danach werden unter den Bildchen kurze Informationen notiert, um was es sich auf dem Bild handelt.</p> <p>Im Anschluss spielen die Schulkinder zu zweit auf der Internetseite www.emmentaler.ch (Schulstube) die Online-Übungslektion durch.</p>
Material:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Infotext ▪ Bildgeschichte ▪ Schreibmaterial
	Plenum und Partnerarbeit
	ca. 20 Minuten

Zusätzliche Informationen

- Je nach Alter können die Schulkinder den Text selber lesen und unter den Bildern der Bildergeschichte Stichwörter festhalten.
- Der Text eignet sich gut, um wichtige Stichwörter aus dem Text hervorzuheben.

DIE KÄSEHERSTELLUNG



Auftrag:

1. Lies den Text genau durch.
2. Nummeriere die Bildchen in der richtigen Reihenfolge.
3. Schreibe unter die Bildchen eine passende Erklärung.

Nach dem Melken wird die frische Milch zur Käserei gebracht. Da wird sie zuerst geprüft und gewogen, bevor sie in einen grossen Kupferkessel gefüllt wird. Dieser Käsekessel wird auch Kessi genannt. Im Kessi wird die Milch langsam erwärmt. Dabei wird sie ständig gerührt, damit sich die Wärme gleichmässig verteilt. Früher rührte man noch von Hand. In den heutigen Käsereien gibt es automatische Rührwerke. Man kann sich das Rührwerk wie einen riesigen, langsamen Mixer vorstellen. Mit einem Thermometer kontrolliert man immer wieder, bis die Milch die richtige Temperatur hat. Dann werden Lab und Milchsäurebakterien beigegeben. So wird die Milch dicker. Der Käser nimmt nun die Käseharfe zur Hand. Die Käseharfe ist ein Rührinstrument, das mit dünnen Drähten bespannt ist. Mit der Käseharfe zerschneidet er während des Rührens die dickgewordene Milch in kleine Stückchen. Durch das Zerschneiden bildet sich im Kessi eine wässrige Flüssigkeit, die Sirte genannt wird, und sehr kleine Käsestückchen. Die kleinen Stückchen werden Käsekörner genannt.

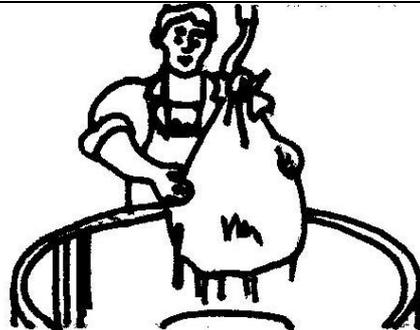
Früher holte man die kleinen Käsekörner mit einem Tuch aus der Flüssigkeit heraus, heute werden sie abgepumpt. Die Käsekörner kommen in ein Gefäss, das einem Sieb gleicht. Dem Gefäss sagt man auch Järb. Im Järb werden die Käsekörner unter einer Presse zusammengedrückt. Dabei wird die wässrige Flüssigkeit herausgedrückt und der Käse bekommt seine Form.

Der gepresste Käse wird nachher in ein Salzbad gelegt. Das Salzbad macht, dass der Käse seine Rinde bekommt. So kann der Käse nicht mehr auseinander fallen. Nun kommt der Käse in ein Regal im Gärkeller. Da muss er einige Zeit liegen. Immer wieder kommt jemand, pflegt und dreht den Käse, damit er einen guten Geschmack erhält. Je länger der Käse im Keller liegt, desto intensiver wird nachher sein Geschmack sein. Die Löcher im Käse entstehen, weil der Käse im Innern Gase bildet. Diese Gase können nicht durch die Käserinde hindurch und bilden deshalb Blasen. Schneidet man ein Käsestück ab, schneidet man durch solche Blasen, und wir sehen Löcher im Käse.

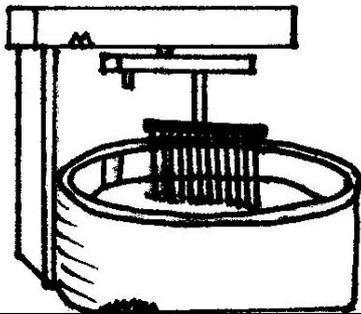
DIE KÄSEHERSTELLUNG



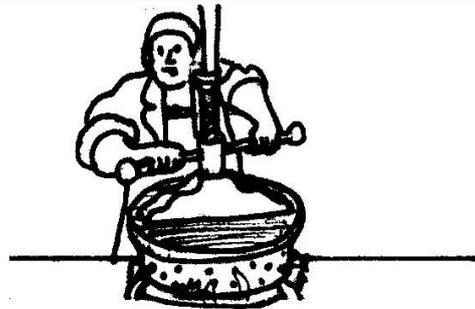
Nr.



Nr.



Nr.



Nr.



Nr.



Nr.



Nr.

DIE KÄSEHERSTELLUNG



<p>Nr. 6 Salzbad, damit der Käse eine Rinde zur Stabilität bilden kann.</p>	<p>Nr. 4 Herausholen der Käsekörner mit einem Tuch oder abpumpen.</p>
<p>Nr. 1 Erwärmen im Käsekessi unter ständigem Rühren.</p>	<p>Nr. 5 Pressen der Käsekörner in einem Järb.</p>
<p>Nr. 7 Pflege und Kontrolle des Käses</p>	<p>Nr. 2 Beigeben von Lab und Milchsäurebakterien.</p>
<p>Nr. 3 Regelmässiges Zerschneiden der Käsemasse mit der Käseharte (in Sirte und Käsekörner).</p>	