
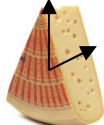


# KÄSEMEMORY



Ziel:	Die Schulkinder lernen spielerisch verschiedene Bilder/Wörter zum Käse und zur Käseherstellung kennen. Dabei schulen sie ihre Merkfähigkeit.
Arbeitsauftrag:	Je nach Altersstufe spielen die Kinder ein Memory nur mit Bildern, mit Bildern und dazu passenden Wörtern oder mit Bildern und dazu passenden Infotexten.
Material:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Memorykarten</li> </ul>
	Partner oder Gruppenarbeit
	ca. 10 Minuten

## Zusätzliche Informationen

Die Memorykarten sollten wenn möglich auf festes Papier geklebt und laminiert werden.

## Zusätzliche Ideen

Die Memorykarten können auch verwendet werden, um den Ablauf der Käseherstellung zu legen. Dabei ist es möglich, das passende Trio aus Bildchen, Wortbeschreibung und Infotext nebeneinander zu legen.

# KÄSEMEMORY



# KÄSEMEMORY



# KÄSEMEMORY



<b>Thermometer</b>	<b>Presse</b>	<b>Käseharfe</b>	<b>kupfernes Käsekessi</b>
<b>Järb</b>	<b>Käselaub</b>	<b>Milch</b>	<b>Salz</b>
<b>Milchsäurebakterien</b>	<b>Gärkeller</b>	<b>Käsemesser</b>	<b>Käsestück</b>
<b>Maus</b>	<b>Käsekontrolle</b>	<b>Käsereibe</b>	<b>Käsegenuss</b>

# KÄSEMEMORY



<p>Mit dem Thermometer muss beim Erhitzen der Milch die Temperatur kontrolliert werden.</p>	<p>Mit der Presse wird während rund 20 Stunden ein zunehmender Druck (bis zu 2000 kg) auf den jungen Käse ausgeübt.</p>	<p>Das mit einem Draht oder Messer bespannte Rührinstrument der Käser wird Käseharfe genannt.</p>	<p>Die angelieferte Milch wird in ein grosses, kupfernes Käsekessi gegeben.</p>
<p>Die Form, in die die Käsemasse gepresst wird, nennt man Järb.</p>	<p>Der Käse wird beim Pressen mit Datum und Käsepass versehen und in Form gedrückt. Es entsteht der Käselaub.</p>	<p>Milch besteht zu 87 – 88% aus Wasser und zu 12% – 13% aus Fett, Eiweiss und Milchzucker.</p>	<p>Salz ist ein Mineral, das im Meerwasser gelöst oder als Steinsalz in grossen Lagern in der Erde vorkommt.</p>
<p>Milchsäurebakterien sind einzellige, auf organische Nahrung angewiesene Lebewesen, die Gärungsvorgänge provozieren.</p>	<p>Der Käselaub wird im Gärkeller gelagert. Dort wird der Käse regelmässig gewendet und gepflegt, damit er gut reifen kann.</p>	<p>Das Käsemesser wird zum zerschneiden und aufstechen von Käse verwendet.</p>	<p>Im Käseladen kann Käse in verschiedenen grossen Stücken eingekauft werden.</p>
<p>Mäuse essen gern Käse.</p>	<p>Der Käse wird während der Reifezeit ständig kontrolliert, ob er sich gut entwickelt.</p>	<p>Die Käsereibe ist ein nützliches Hilfsmittel in der Küche.</p>	<p>Viele Menschen mögen Käse als Nahrungsmittel und verzehren ihn in grossen Mengen.</p>