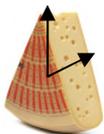


# KÄSEDOMINO



Ziel:	Schulkinder wissen, was genau im Käse drin ist, und überprüfen ihr Wissen zum Ablauf der Käseherstellung.
Arbeitsauftrag:	Schulkinder versuchen die Karten in der richtigen Reihenfolge aneinander zu fügen.
Material:	▪ Dominokarten
	Einzelarbeit
	ca. 5 Minuten

## Zusätzliche Informationen

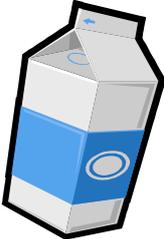
Die Dominokarten sind länger haltbar, wenn sie auf festes Papier gedruckt und anschliessend laminiert werden.

## Zusätzliche Ideen

Schulkinder schreiben die Informationen aus den Dominokarten ab.

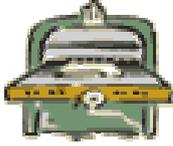
# KÄSEDOMINO



<h2>Start</h2>	
<p><b>Milch</b> besteht zu beinahe 87–88 % aus Wasser und zu 12–13 % aus Fett, Eiweiss und Milchzucker.</p>	
<p>Die angelieferte, geprüfte und gewogene Milch wird in ein grosses, kupfernes <b>Käsekessi</b> gegeben und darin erhitzt.</p>	
<p>Mit dem <b>Thermometer</b> muss die Temperatur der zu erhitzenden Milch überprüft werden.</p>	
<p>Der erhitzten Milch werden <b>Lab</b> und <b>Milchsäurebakterien</b> beigefügt.</p> <p>Lab ist ein Stoff, der aus dem Magen junger Kälber gewonnen werden muss, die nur mit Milch ernährt wurden.</p> <p>Milchsäurebakterien sind einzellige, auf organische Nahrung angewiesene Lebewesen, die Gärungsvorgänge provozieren.</p>	
<p>Das mit einem Draht oder Messer bespannte Rührinstrument der Käser wird <b>Käseharte</b> genannt.</p> <p>Die dicke Milch wird mit diesem Instrument in kleine Stücke geschnitten. Es entstehen Sirte (wässrige Molke) und Käsekörner.</p>	

# KÄSEDOMINO



<p>Die Käseform, in die die Käsemasse (auch Bruch genannt) gepresst wird, nennt man <b>Järb</b>.</p>	
<p>Mit der <b>Presse</b> wird während rund 20 Stunden ein zunehmender Druck (bis zu 2000 kg) auf den jungen Käse ausgeübt.</p>	
<p>Der Käse wird beim Pressen mit Datum und Käsereimarkte (Käsepass) versehen und in Form gedrückt. Es entsteht der <b>Käselaub</b>.</p>	
<p>Der Käselaub kommt nach dem Pressen in ein <b>Salzbad</b>. Da gibt der Käse an der Oberfläche Flüssigkeit ab und nimmt Salz auf. Dadurch entsteht die Rinde, die dem jungen Käse Halt verleiht.</p> <p>Salz ist ein Mineral, das im Meerwasser gelöst oder als Steinsalz in grossen Lagern in der Erde vorkommt.</p>	
<p>Der Käselaub wird im <b>Gärkeller</b> gelagert. Dort wird der Käse regelmässig gewendet und gepflegt, damit er gut reifen kann. Je länger er gelagert wird, desto intensiver ist das Aroma.</p>	
<p>Während der Gärung entsteht im Käselaub Kohlendioxidgas, das nicht durch die Rinde entweichen kann und sich in Blasen sammelt. Es entstehen <b>Käselöcher</b>.</p>	 <p>Herzliche Gratulation! Du bist ein richtiger Käseprofi.</p>