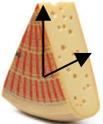


INTERNETAUFTRAG



Ziel:	Die Sch' kennen Fakten rund um Käse, um schwarze Löcher und um Einstein.
Arbeitsauftrag:	Die Klasse klickt sich durch die Informationen im Internet und löst das Aufgabenblatt, das am Schluss gemeinsam kontrolliert wird.
Material:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Informatikraum oder PC-Stationen im Schulzimmer ▪ Arbeits- und Frageblatt ▪ Schreibmaterial
	Einzelarbeit und Plenum
	ca. 20 Minuten

Weiterführende Ideen

- Die Lehrperson erteilt den Auftrag, gruppenweise ein Quiz mit Hilfe der Websites zu gestalten, das nachher von den anderen Schülern gelöst wird.
- Unter www.wikipedia.ch nachschauen, was im Lexikon zu diesen Themen beschrieben wird.
- Präsentieren der gefundenen Ergebnisse vor der Klasse
- Produktion eines eigenen Werbespots für eine Käsesorte.



INTERNETAUFTRAG



Aufgabe: Suche die Lösungen im Internet.

1. Fülle die fehlenden Angaben ein!

	Hartkäse	Weichkäse	Frischkäse
Reifezeit			
Lagerung			
Geschmack			
Rinde			
Teig			

2. Was bedeutet die Käse-Nummer, welche auf Käselaiben zu finden ist?

3. Findest du für jede der drei Kategorien zwei konkrete Käsesorten?

Hartkäse: _____
 Weichkäse: _____
 Frischkäse: _____

4. Wie viele Liter Milch werden für die Produktion von 1 kg Käse benötigt?

5. Beschreibe, was schwarze Löcher sind!



INTERNETAUFTRAG



6. Was sagt Albert Einstein über die schwarzen Löcher?

7. Wähle eine Käsesorte aus und verfasse einen eigenen originellen
Werbeslogan:

INTERNETAUFTRAG



Lösungen

1. Fülle die fehlenden Angaben ein!

	Hartkäse	Weichkäse	Frischkäse
Reifezeit	mindestens 2 Monate, bis 3 Jahre	einige Wochen	keine Reifezeit, direkt nach Herstellung genussfertig
Lagerung	In Frischhaltefolie einwickeln gut haltbar und lagerfähig	luftdurchlässige Kunststoffbox, Folie mit Löchern	luftdicht verschlossen, braucht keine Frischluft
Geschmack	kräftig, intensiv	mild bis würzig, scharf	zartes Aroma, teilweise leicht salzig
Rinde	kräftige Rinde	oft Weisseschimmelrinde	rindenlos
Teig	fester, harter Käseteig	weich bis cremig	cremig

2. Wozu dient die Käse-Nummer?

Die Nummer verrät, welche Dorfkäserei den Käse hergestellt hat.

3. Findest du für jede der drei Kategorien zwei konkrete Käsesorten?

Hartkäse: die meisten Bergkäsesorten, Emmentaler, Parmesan

Weichkäse: Brie, Romadur, Münsterkäse, Feta, Camembert

Frischkäse: Ricotta, Mascarpone, Hüttenkäse

4. Wie viele Liter Milch werden für die Produktion von 1 kg Käse benötigt?

Zwischen 4 (Frischkäse) und 13 (Hartkäse) Litern Milch.

5. Beschreibe, was schwarze Löcher sind!

- Die Natur benötigt nur einen winzigen Bruchteil des vorhandenen Platzes.
- Je grösser ein Stern, desto grösser seine Schwerkraft.
- Seine Masse wird von der eigenen Schwerkraft so zusammengepresst, dass sie sich in ein schwarzes Loch verwandelt, das alle Materie in der Nähe verschluckt.

6. Was sagt Albert Einstein über die schwarzen Löcher?

- Von 1912 bis 1916 schuf Einstein die Gravitationstheorie: die allgemeine Relativitätstheorie.
- Er sagt, dass es keinen absoluten Raum und keine absolute Zeit gibt. Zeit und Raum sind nicht von der Materie zu trennen.
- Die Schwerkraft ist eine Konsequenz dieser Einheit.
- Unter dem Aspekt der Relativitätstheorie ist auch die Existenz schwarzer Löcher ein Faktum.

7. Verfasse einen eigenen originellen Werbespruch für eine Käsesorte deiner Wahl:

Individuelle Lösungen der SuS