Name ............................................................ Klasse ............. Datum ......................

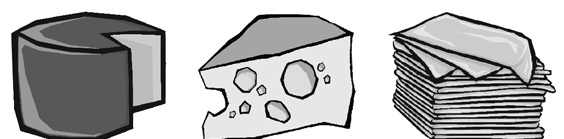
**Milch**

**3. Arbeitsblatt Milch**

 **Geschmacksdetektive: Käse**

Suche dir einen Partner oder eine Partnerin. Erschmeckt verschiedene Käsesorten. Dazu erhaltet ihr fünf Proben. Beantwortet die folgenden Fragen und tragt eure Ergebnisse in die Tabelle ein.

* Wie sieht die Käserinde aus, z. B. glatt, trocken, mit weißem Schimmel, rötlich, gelb-orange, ohne Rinde?
* Wie sieht der Käse innen aus, z. B. hellgelb, mit erbsengroßen Löchern, ohne Löcher?
* Wie riechen die Käsesorten, z. B. mild, würzig, säuerlich, herb, kräftig, intensiv?
* Wie schmecken die Käsesorten, z. B. mild, aromatisch, pikant, sahnig, cremig, nussig?
* Um welche Käsesorten handelt es sich bei den Proben? Diskutiert gemeinsam.
* Welche Note bekommen die einzelnen Käsesorten von dir in Sachen Geschmack (Note 1 = sehr lecker, Note 6 = schmeckt mir gar nicht).



|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Probe | Käserinde | Käse innen | Geruch | Geschmack | Das ist | Note |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |

Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Werkstatt Ernährung 19