

Experiment und Herkunft der Lebensmittel:

# WAS STECKT ALLES IN DER MILCH?

## JOGHURT



### ABLAUF:

Joghurt lässt sich leicht selber herstellen.

So funktioniert es:

- Pasteurisierte Vollmilch muss kurz aufgekocht werden. H-Milch kann direkt verwendet werden.
- Den Joghurt mit einem Schneebesen unter die Milch rühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.
- Die Mischung wird in die Schraubgläser gefüllt, mit den Deckeln verschlossen, eine Decke darüber gelegt und bei Zimmertemperatur etwa 12 Stunden stehen gelassen. In dieser Zeit sollten die Gläser nicht mehr bewegt werden, da der Joghurt ansonsten flüssig bleibt. Über Nacht ist dann aus der Milch Joghurt entstanden.
- Die Gläser werden nun im Kühlschrank gelagert, bis sie gegessen werden.

Die Kinder überlegen, wie bzw. ob sie ihren Joghurt mit Beeren, kleingeschnittenem Obst oder Marmelade verfeinern möchten.

**Info**

**VORBEREITUNG:** Materialien und Zutaten besorgen und bereitstellen, Arbeitsplatz vorbereiten

**ANZAHL DER KINDER:** Kleingruppen

**DAUER:** 20 Minuten

Fertiges Produkt nach 12 Stunden

**ZUTATEN FÜR 10 KINDER:** 150 g Naturjoghurt, 1 l Milch (3,5% Fett)

**MATERIAL:** Rührschüssel, Schneebesen, Schraubgläser, Decke

**LERNERFAHRUNGEN:** Kennenlernen verschiedener Milchprodukte, Veränderung von Stoffen (Lebensmitteln) erleben



**Tipp**

- Der selbst gemachte Joghurt schmeckt auch beim gemeinsamen Frühstück zum Beispiel mit dem selbstgemischtem Gruppenmüsli (Frühlings-Aktion „Muntermacher-Müsli-bar“).
- Aus dem Joghurt können Sie landestypische Spezialitäten wie z.B. Ayran (Naturjoghurt, Wasser, Salz) oder Tsatsiki (Naturjoghurt, Gurkenstückchen, Knoblauch Schnittlauch, Kerbel, Liebstöckel Pfeffer und Salz) zubereiten und verkosten.



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

**verbraucherzentrale**