

Rund um die Milch

Im Heimat- und Sachunterricht beschäftigten sich die vierten Klassen mit dem Thema „Rund um die Milch“. Von der Herkunft der Milch über die Inhaltsstoffe, die mit verschiedenen Experimenten nachgewiesen wurde bis hin zur Verarbeitung zu verschiedenen Milchprodukten lernten die Kinder eine ganze Menge. Ein besonderes Highlight war der Besuch auf dem Bauernhof bei Familie Achatz, wo die Kinder die Tiere im Stall quasi hautnah erleben und sogar im Heu herumtoben durften. Herr Achatz erklärte den Schülern die Tiere, während Frau Achatz mit ihnen Heuherzen bastelte. Am Schluss gab es für alle eine leckere Brotzeit - frische Kuhmilch mit Butterbrot!



Aus Sahne wird Butter



Zuerst mussten wir die Sahne einige Minuten schlagen. Nachdem sie geronnen war, pressten wir mit einem Löffel die Butter gegen den Rand der Rührschüssel, um sie Flüssigkeit herauszupressen.



Die Flüssigkeit ist Buttermilch und schmeckte einigen sehr gut.





Unsere selbstgemachte Butter schmeckte uns allen ausgezeichnet. Weil jeder nur ein bisschen probieren konnte, nahmen wir uns für die kommende Woche vor, noch einmal Butter herzustellen, aber dieses Mal mehr.

Im Fach Deutsch schrieben wir anschließend eine Anleitung, wie man aus Sahne Butter herstellen kann.

