

Arbeitsblatt zum Thema "Wie wird Käse hergestellt?"

kostenloser Download von <https://unterricht.schule>

Aufgabenstellungen:

1. Fülle die Lücken mit den richtigen Wörtern aus!
 2. Scanne den QR-Code zur Kontrolle!
 3. Schreibe den Text in dein Heft ab!
 4. Formuliere die Inhalte des Textes selbst!
- Nutze dazu alle Lückenwörter!



Die Milch wird erwärmt. Früher geschah dies in einem großen _____ aus Kupfer, der mehr fasste als eine Badewanne. Diese Kessel hingen über einem offenen _____. Der Milch wird Lab beigemischt. Das ist ein Pulver aus den Mägen von _____. Dadurch wird die Milch dick wie stichfester Joghurt.

Diese Masse wird dann zu feinen _____ zerschnitten und in einem Tuch abgeseiht. Die übrig bleibende Flüssigkeit heißt _____, Sirte, Schotte, Waddike oder anders. Sie wird oft Schweinen verfüttert. In der _____ wird daraus das Getränk „Rivella“ hergestellt.

Die Käsemasse wird gepresst und gelagert. Je wärmer die _____ war, je stärker sie ausgepresst wurde und je länger sie gelagert wird, desto härter wird der _____. Man kann der Käsemasse auch einen besonderen Pilz begeben, den Schimmel. Mit _____ entstehen der Camembert und der Brie aus Frankreich. Mit Blauschimmel entsteht der _____ aus Italien.

Bei Käsesorten wie etwa dem Emmentaler Käse aus der Schweiz fallen die runden _____ im Innern auf. Sie entstehen nicht bei der Herstellung, sondern erst bei der _____. Frischen Hartkäse und Schnittkäse kann man unter bestimmten Bedingungen lagern. Im _____ des Käses leben Bakterien, die den Milchzucker des Käses in Karbonsäure und _____ umwandeln. Dadurch reift der Käse.

Kohlendioxid ist ein Gas. Wenn es im Käse entsteht, sammelt es sich in _____. Das sind dann die Löcher im Käse. Ob die Löcher größer oder kleiner werden, hängt von der Menge des _____ ab, und das hängt wiederum von den Bakterien ab, mit denen man den Käse macht.

Kessel	Kälbern	Kohlendioxid	Gases	Löcher	Milke	Weißschimmel	Käse
Milch	Blasen	Lagerung	Feuer	Körnern	Inneren	Schweiz	Gorgonzola

Quellenangabe:

Artikel: Käse (von Thomas Karcher, Ziko van Dijk, Patrick Kenel u.a.) - dort unter der Lizenz CC-BY-SA

<https://klexikon.zum.de/index.php> (<https://klexikon.zum.de/index.php?title=K%C3%A4se&oldid=87517>)