

RAKUNS-Experiment

FETTGEHALT IN MILCH



So geht's



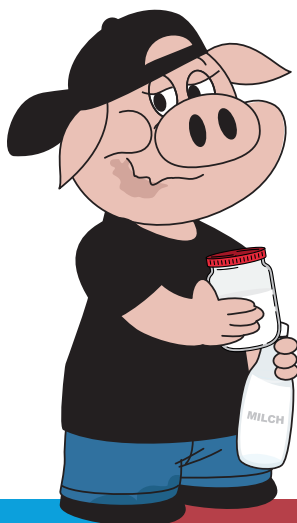
Material

- 2 leere, saubere Marmeladengläser mit Schraubverschluss
- etwa je ca. 125 ml homogenisierte und nicht homogenisierte Vollmilch (gleicher Fettgehalt)
- 1 wasserfester Stift
- Kühlschrank

Vorbereitung

- Stellen Sie die Marmeladengläser und die zwei Tetrapack Vollmilch auf einem Tisch bereit.

1. Setzen Sie sich in einem Sitzkreis zusammen und besprechen das Lebensmittel Milch und ihren Fettgehalt.
2. Füllen Sie danach ein Marmeladenglas bis zur Hälfte homogenisierte Milch und beschriften den Deckel dementsprechend.
3. Das zweite Marmeladenglas bis zur Hälfte mit nicht homogenisierter Milch füllen und den Deckel beschriften.
4. Die Gläser über Nacht in einen Kühlschrank stellen.
5. Am nächsten Tag die Gläser aus dem Kühlschrank nehmen und mit den Kindern genau betrachten.
6. Beide Marmeladengläser vorsichtig kippen, wieder hinstellen und beobachten, was passiert.



DIE RAKUNS
Das gesunde Klassenzimmer



STIFTUNG
KINDER
GESUNDHEIT

RAKUNS-Experiment:

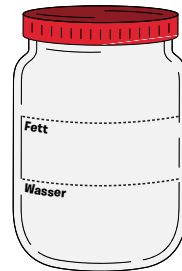
„Fettgehalt in der Milch“

1. Versuch: In welcher Milch setzt sich deutlich eine Fettschicht ab?

☐ homogenisierte Milch

☐ nicht homogenisierte Milch

Der Körper nutzt Fett aus Milch als Energiequelle
und als Träger fettlöslicher Vitamine (A, D, E, K)



2. Welche Lebensmittel enthalten gesundes Fett? Male diese Lebensmittel aus.

