
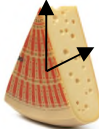




# MULTIPLE-CHOICE-QUIZ



Ziel:	Schulkinder lösen ein Multiple-Choice-Quiz, um sich auf das Thema Käse einzustimmen und damit die Lehrperson das Vorwissen der Schulkinder erfassen kann.
Arbeitsauftrag:	Die Schulkinder erarbeiten für sich das Multiple-Choice-Quiz, indem sie nach ihrem Gutdünken „richtig“ oder „falsch“ ankreuzen.
Material:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Quiz-Blatt</li> <li>▪ Schreibmaterial</li> </ul>
	Einzelarbeit
	ca. 10 Minuten



# MULTIPLE-CHOICE-QUIZ



	<p align="center"><b>Richtig oder falsch?</b> <b>Kreuze das entsprechenden Feld an!</b></p>		richtig	falsch
	Aus 1000 Liter Milch entsteht ein Käselaiab.			
	Die erwärmte Milch im Kessi (kupferner Kochtopf) wird gleichmässig umgerührt, damit die Luft in die Milch eindringen kann.			
	Um Käse herzustellen, muss man neben Lab auch ausgewählte Milchsäurebakterien beifügen.			
	Lab ist ein Produkt aus den Mägen junger Kälber, die ausschliesslich mit Milch ernährt wurden.			
	Um einen Käselaiab herzustellen, braucht es 18 kg Lab.			
	Bei der Herstellung von Käse wird die dick gewordene Milch mit einer Käseharfe zerschnitten.			
	Wenn man die dick gewordene Milch zerschneidet, trennt sich die festere Käsemasse von der wässrigen Sirte/Molke.			
	Beim Zerschneiden der dicken Milch entstehen Käsekieselsteine.			
	Damit man die Käsekörner aus dem Kessi holen kann, muss man sie mit einem Tuch herausfischen, oder herauspumpen.			
	Um Käse herzustellen, braucht es ein Gefäss namens Järb (Järb = Gefäss, dessen Boden und Wände durchlöchert sind).			
	Der Käse wird gepresst, damit die Luftblasen in der Käsemasse entweichen können.			
	Der Käselaiab erhält ein Salzbad, damit er für das Lagern sauber ist.			
	Der Käse wird während der Reifezeit im Gärkeller regelmässig mit einem feuchten Tuch sorgfältig „massiert“.			
	Der Käse darf während der Reifezeit keinesfalls gewendet werden.			
	Der Käse hat unmittelbar nach der Herstellung das intensivste Aroma.			
	Der Emmentaler besitzt Löcher, weil sich im Laibinnern kleine Würmchen, die von Auge unsichtbar sind, durch die Käsemasse fressen.			
	Ein Emmentalerlaib wiegt ungefähr 95 kg.			

# MULTIPLE-CHOICE-QUIZ



	<b>Richtig oder falsch?</b> <b>Kreuze das entsprechende Feld an!</b>		richtig falsch
	Aus 1000 Liter Milch entsteht ein Käselaiab.		X
	Die erwärmte Milch im Kessi (kupferner Kochtopf) wird gleichmässig umgerührt, damit die Luft in die Milch eindringen kann.		X
	Um Käse herzustellen, muss man neben Lab auch ausgewählte Milchsäurebakterien beifügen.		X
	Lab ist ein Produkt aus den Mägen junger Kälber, die ausschliesslich mit Milch ernährt wurden.		X
	Um einen Käselaiab herzustellen, braucht es 18 kg Lab.		X
	Bei der Herstellung von Käse wird die dick gewordene Milch mit einer Käseharfe zerschnitten.		X
	Wenn man die dick gewordene Milch zerschneidet, trennt sich die festere Käsemasse von der wässrigen Sirte/Molke.		X
	Beim Zerschneiden der dicken Milch entstehen Käsekieselsteine.		X
	Damit man die Käsekörner aus dem Kessi holen kann, muss man sie mit einem Tuch herausfischen, oder herauspumpen.		X
	Um Käse herzustellen, braucht es ein Gefäss namens Järb (Järb = Gefäss, dessen Boden und Wände durchlöchert sind).		X
	Der Käse wird gepresst, damit die Luftblasen in der Käsemasse entweichen können.		X
	Der Käselaiab erhält ein Salzbad, damit er für das Lagern sauber ist.		X
	Der Käse wird während der Reifezeit im Gärkeller regelmässig mit einem feuchten Tuch sorgfältig „massiert“.		X
	Der Käse darf während der Reifezeit keinesfalls gewendet werden.		X
	Der Käse hat unmittelbar nach der Herstellung das intensivste Aroma.		X
	Der Emmentaler besitzt Löcher, weil sich im Laibinnern kleine Würmchen, die von Auge unsichtbar sind, durch die Käsemasse fressen.		X
	Ein Emmentalerlaib wiegt ungefähr 95 kg.		X