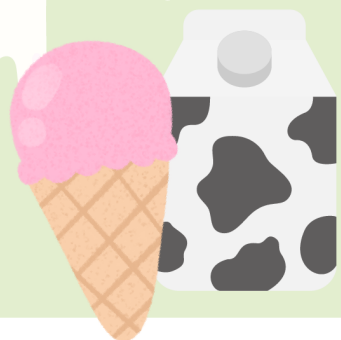


VISSTE DU ATT...



- I kossans värld heter pappan tjur, mamman ko och ungen kalv.
- Mjolk är inte bara gott utan innehåller också väldigt många näringsämnen som din kropp behöver!

FRÅGESPORT!

1. Hur många mjölgårdar finns det i Sverige idag?
1. Cirka 10 500 X. Cirka 2600 2. Cirka 1200
2. Hur många procent lägre klimatpåverkan har svensk mjölk jämfört med världsgenomsnittet?
1. 25% X. 60% 2. 90%
3. Hur många liter mjölk går det åt för att producera ett kilo ost?
1. 2 liter X. 5 liter 2. 10 liter
4. Vad heter processen där mjölk värms upp för att döda skadliga bakterier?
1. Homogenisering X. Pastörisering 2. Fermentering
5. Vilken är huvudingrediensen i traditionell glass?
1. Grädde X. Yoghurt 2. Smör

RÄTT SVAR: (1) X, (2) X, (3) 2, (4) X, (5) 1

SVENSK MJÖLK

I Sverige finns nära 300 000 mjölkkor. Svenska bönder är bland de bästa i världen på att ta hand om sina kor och därför har mjölk från svenska gårdar en hög kvalitet.

HUR GÅR DET TILL?

Kon får en kalv och precis som när din mamma fick dig bildas mjölk i bröstet (på kon kallas det juver). Kossan får cirka 30 liter mjölk/dag (vissa rekordkossor mjölkar upp till 60 liter/dag). Bonden mjölkar kossorna på gården. Idag finns många smidiga maskiner för detta, till exempel mjölkrobot. Mjölken samlas sedan i en kyltank och kyls ner till 4 grader Celsius. Mjölkbilen kommer sedan och kör mjölken till mejeriet där den processas, förpackas och kontrolleras innan den körs till butiken.



VAD BLIR DET FÖR MAT?

Av mjölk blir det bland annat smör, grädde, yoghurt, fil, ost och Cottage cheese. Av detta kan man skapa massor av smaskigheter - exempelvis glass och pannkakor!

MER OM MATEN



SVENSK MJÖLK

BONDEN
ISKOLAN