

Was passiert, bis die Milch von der Kuh bei uns im Kühlschrank landet? Kennst du die einzelnen Schritte? Besprecht gemeinsam den Weg der Milch von der Kuh bis in den Kühlschrank. Dann sieh dir die Bilder auf der nächsten Seite an. Schneide die Bilder und die Erklärungen in den Textboxen unterhalb aus. Ordne den Bildern die richtige Beschreibung zu und bringe die Bilder dann in die richtige Reihenfolge. Nummeriere die Bilder und klebe die Bilder gemeinsam mit den passenden Texten auf ein großes Blatt Papier.

Was brauchst du dazu?  
Stift, Schere, Klebstoff,  
1 großes Blatt Papier



Ein Tankwagen fährt mehrmals pro Woche zum Bauernhof und bringt die Milch zur Molkerei.

Das Personal im Supermarkt überwacht regelmäßig die Temperatur der Milch im Regal.

Die fertig verpackten Milchprodukte werden zu großen Lagern der Supermärkte gebracht. Wichtig ist, dass die Milch während des gesamten Weges gekühlt wird.

Aus Milch werden viele verschiedene Produkte hergestellt: Butter (Bild), Käse, Joghurt, Aufstriche, Topfen, Schlagobers und viele weitere Produkte.

Schon beim Abholen der Milch am Bauernhof und bei deren Ankunft in der Molkerei prüft der Tankwagenfahrer, ob die Milch in Ordnung ist.

Die Melkmaschine pumpt die Milch direkt in den Milchtank oder in Milchkannen.

In der Molkerei werden die verschiedenen Arbeitsschritte allesamt maschinell durchgeführt. Das Personal überwacht und steuert die Verarbeitung.

Zweimal täglich wird die Kuh gemolken.

Auch beim Einkauf sollte man darauf achten, Milchprodukte nicht zu lang Wärme oder Hitze auszusetzen. Daheim gehören Milch und Milchprodukte in den Kühlschrank.



