Mittelstufe

Name:

swissmilk

Von der Milch zur Butter

Aufgabe

Die Bilder beschreiben den Weg der Milch von der Kuh auf der Weide bis zur Butter auf deinem Brot.
Beschreibe, was du auf den Bildern siehst.

1

2

3 Die frische Milch fliesst durch eine Rohrleitung in den Milchtank. Hier wird sie kühl gelagert.

Mittelstufe

Name:

swissmilk

Von der Milch zur Butter

4

5 Um 1 kg Butter herzustellen, braucht es 21 Liter Milch. Sonst nichts. Butter ist ein Naturprodukt, das keine Zusatzstoffe enthält.

6 Für die Butterherstellung wird zuerst Rahm gewonnen.
Dieser wird in einer Maschine bearbeitet. Dort trennt sich das Milchfett von der Buttermilch und wird zu einer kompakten Masse zusammengeballt.

7

Mittelstufe

Name:

swissmilk

Von der Milch zur Butter

8

9

10

Mittelstufe

Lösung

swissmilk

Von der Milch zur Butter

Aufgabe
Lösungsbeispiel

1 Auf der Weide frisst die Kuh Gras und trinkt Wasser.

2 Die Kuh wird zweimal täglich gemolken.

3 Die frische Milch fliesst durch eine Rohrleitung in den Milchtank. Hier wird sie kühl gelagert.

Mittelstufe

Lösung

swissmilk

Von der Milch zur Butter

4 Der Milchtankwagen holt die frische Milch vom Bauernhof ab und bringt sie in die Molkerei.

5 Um 1 kg Butter herzustellen, braucht es 21 Liter Milch. Sonst nichts. Butter ist ein Naturprodukt, das keine Zusatzstoffe enthält.

6 Für die Butterherstellung wird zuerst Rahm gewonnen.
Dieser wird in einer Maschine bearbeitet. Dort trennt sich das Milchfett von der Buttermilch und wird zu einer kompakten Masse zusammengeballt.

7 Die Butter wird auf ihre Qualität hin überprüft.

Mittelstufe

Lösung

swissmilk

Von der Milch zur Butter

8 Schliesslich wird die Butter geformt und verpackt.

9 Im Laden wird die Butter kühl gelagert und verkauft.

10 Die Butter kann nun auf ein Brot gestrichen und genossen werden.