

## Der Weg der Milch (Station3)



Die Kuh wird am Bauernhof meist mit der Melkmaschine gemolken. Diese pumpt die Milch in einen Tank, der die sogenannte Rohmilch unter 5°C kühlt, damit sie frisch bleibt.

Der Milchsammelwagen kommt jeden zweiten Tag zum Bauernhof und pumpt die Rohmilch vom Tank in den Milchsammelwagen. Die Rohmilch wird auf 3°C gekühlt und zur NÖM nach Baden gebracht.



In Baden wird die Qualität der Milch kontrolliert, bevor die Weiterverarbeitung beginnt.

Die Milch wird gereinigt und auf 72°C für 15 Sekunden erhitzt. Dieser Vorgang wird Pasteurisieren genannt. Durch das Erhitzen wird die Milch haltbar gemacht.

Die wertvollen Inhaltsstoffe und der Geschmack bleiben erhalten.

Die Milch wird abgefüllt und im Kühllager aufbewahrt.

Der Kühlwagen holt die fertig abgefüllte Milch ab und bringt sie in den Supermarkt.

Bildquellen: Von NÖM AG Baden zur Verfügung gestellt.



# Der Weg der Milch (AB3)

- Schneide die Bilder mir ihrer Beschreibung aus.
- Bringe sie in die richtige Reihenfolge.
- Klebe den Weg der Milch auf das Papier.

Bildquellen: Von NÖM AG Baden zur Verfügung gestellt.



Die Milch wird gereinigt und pasteurisiert.



Der Kühlwagen bringt die Milch in den Supermarkt.



Die Qualität der Milch wird kontrolliert.



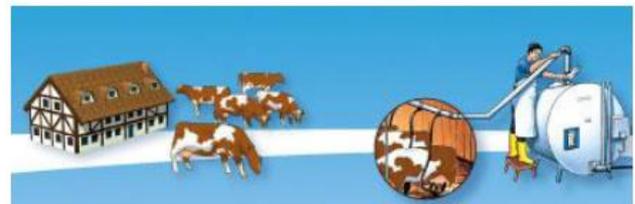
Jeden zweiten Tag kommt der Milchsammelwagen.



Die Rohmilch wird in den Milchsammelwagen gepumpt und auf 3°C gekühlt.



Die Rohmilch wird zur NÖM nach Baden gebracht.



Melken – Rohmilch im Tank unter 5°C kühlen.



Die Milch wird abgefüllt und im Kühllager aufbewahrt.



# Der Weg der Milch (AB3) – Lösung



Kinder entdecken Baden





Kinder entdecken Baden

