

So kommt die Milch zu euch nach Hause

Die Milch entsteht im **Kuheuter**, wo auch die wichtigen Nährstoffe aus der Nahrung in sie gelangen. Zweimal täglich werden die Kühe mit der Melkmaschine gemolken. Ihre Milch fließt durch eine Rohrleitung in einen großen **Milchtank**. Da Milch schnell verderbt, wird sie im Tank auf 4° Celsius, das entspricht der Temperatur in eurem Kühlschrank, gekühlt. Die Temperatur der Milch muss von nun an immer 4° Celsius betragen. Ein **Tankwagen** der Molkerei verfügt ebenfalls über eine Kühlanlage, damit er täglich Milch von mehreren Bauern abholen kann.

In der **Molkerei** wird die Milch zunächst auf Bakterien untersucht, gereinigt, pasteurisiert, homogenisiert und als Frischmilch in Flaschen oder Kartonverpackungen abgefüllt. Durch ein besonderes Verfahren, das man „Ultrahocherhitzen“ nennt, entsteht die H-Milch. Diese kann, anders als die Frischmilch, auch ohne Kühlung gelagert werden. Ein **Lastwagen** bringt anschließend die Frischmilch in Supermärkte, wo sie in **Kühlregalen** zum Verkauf angeboten wird. Zu Hause solltet ihr die Milch, damit sie möglichst lange frisch bleibt, natürlich auch im **Kühlschrank** aufbewahren.

Aufgabe:

Nummeriere die Bilder in der richtigen Reihenfolge und schreibe die passenden Bezeichnungen darunter.

