

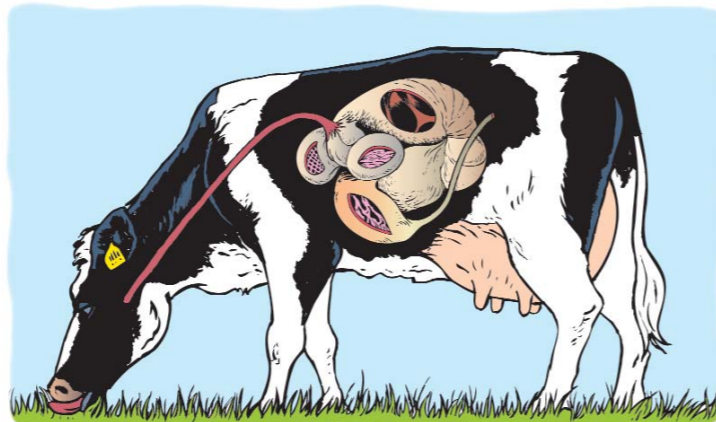
Lekkers van de koe



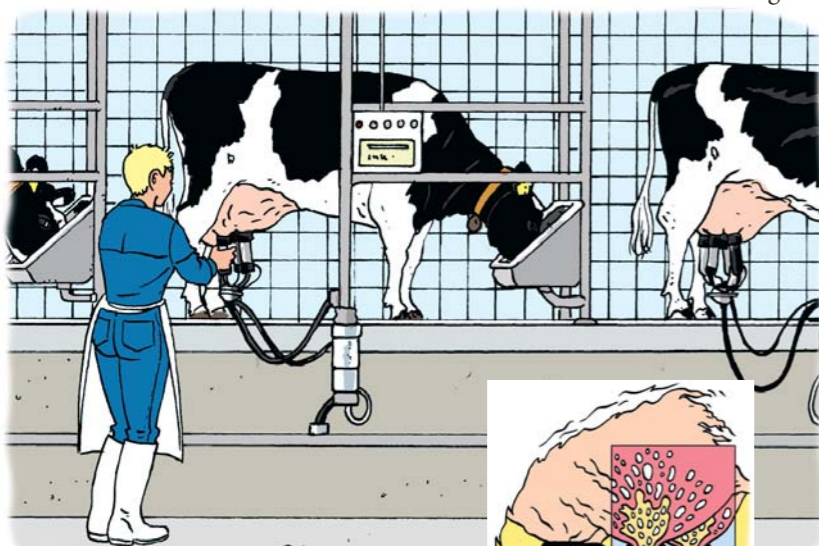
Koeien geven melk. Ze doen dat pas als een kalf is geboren. Koeienmelk is grondstof voor allerlei zuivelproducten.



Koeien eten vers gras. 'Grazen' heet dat. Ze eten ook maïs en krachtvoer. Dat zijn voerbokjes met extra vitamine en mineralen. De koe krijgt dat als ze wordt gemolken. De boer bewaart de geogoste, fijngesneden maïs in een afgedekte hoop (een 'kuil'). Het heet dan 'kuilvoer'. Ook gedroogd gras wordt zo bewaard. De boer voert kuilvoer aan zijn koeien vooral in de winter als ze op stal staan.



Een koe heeft **vier magen**. Daar wordt het voer verteerd. De koe moet daarvoor het voer een paar keer opnieuw herkauwen. Koeien worden daarom herkauwers genoemd. Sommige voedingsstoffen in het verteerde voer worden in de maag omgevoerd tot melk.



De koe bewaart de **melk in de uier**. Elk uier heeft vier spenen. De boer haalt de melk een paar keer per dag met een melkmachine uit de uier. Een koe geeft wel meer dan twintig liter per dag. Die melk slaat de boer op in een melktank.



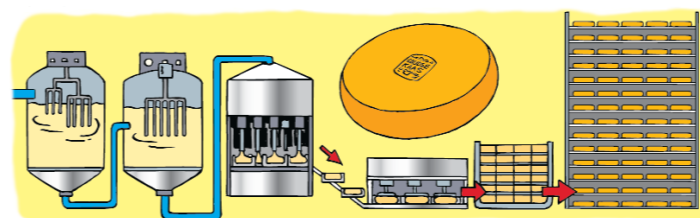
In melk zitten allerlei **stoffen die je lichaam nodig** heeft: beschermende stoffen (vitamines), bouwstoffen (mineralen, eiwitten, kalk) en brandstof (vet, koolhydraten).



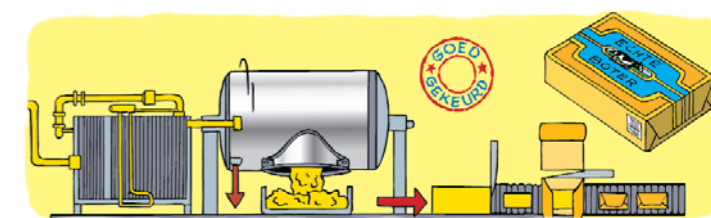
Een **tankwagen** brengt de melk van de boerderij naar een zuivelfabriek. Daar wordt eerst de kwaliteit van de melk onderzocht.



Karnemelk is melk waar het vet is uitgehaald en die is aangezuurd. De melk smaakt daardoor een beetje zurig.



Van melk wordt onder andere **kaas** gemaakt. Eerst wordt de melk dik gemaakt met behulp van een stof die stremsel heet. Ook wordt zuursel toegevoegd voor de smaak en houdbaarheid. De korrelige massa die daarna ontstaat (de 'wringel'), wordt in een vat geperst tot kaas.



Van melk kun je ook **boter** maken. Boter wordt gemaakt van melkvet (de 'room'). Die room wordt in een snel ronddraaiende ketel uit de melk 'geslingerd'. Daarna wordt hij in een ketel heel goed heen en weer geschud ('gekarnd'). Hierdoor plakken de boterkorrels aan elkaar en wordt het vocht verwijderd. Zo krijg je echte boter.

Voor het digitale schoolbord kun je deze plaat en de afzonderlijke tekeningen downloaden op www.zuivelonline.nl/onderwijs



Als je aan melk zetmeel en vanille toevoegt, krijg je 'vla'. Je kunt er bijvoorbeeld ook cacao aan toevoegen. Dan heb je chocovla. Ook kun je er stukjes fruit, krenten of vruchtensap aan toevoegen. Zo krijg je **toetjes** met allerlei smaken. Van melk worden allerlei **melkdrankjes** gemaakt, zoals chocolademelk. Dat is melk met cacao en suiker.



Van melk wordt ook **yoghurt** gemaakt. Om yoghurt te maken worden aan melk melkzuurbacteriën toegevoegd. Die zorgen ervoor dat de melk een dikke pap wordt en zijn heerlijke smaakje krijgt: yoghurt. Die kun je eten met een lepel. Drinkyoghurt is dunnere yoghurt. Vaak is er fruitsap aan toegevoegd.