



Graad 3 Aktiwiteit: 'n Suiwel blokkiesraaisel



Aktiwiteit 1 : Lees die gedeelte hieronder sodat jy die blokkiesraaisel op die volgende bladsy kan beantwoord.

'n Koei word twee keer per dag gemelk, afhangende van die hoeveelheid melk wat sy produseer. Koeie moet genoeg gras eet en baie water drink om melk te produseer. Melkmasjiene maak die melkproses vinniger en meer higiënies. Rou melk moet by die huis bietjie gekook word, of gepasteuriseer word by die fabriek om skadelike bakterieë te vernietig wat siektes kan veroorsaak, om dit veilig te maak om te drink. Die beste temperatuur om vars melk te bêre is onder 5°C, in die yskas.

Melk moet nooit in direkte sonlig gelaat word nie en moet altyd in 'n skoon toe houer gehou word. Langlewe melk kan in 'n kruidenierskas gebêre word tot die vervaldatum. Wanneer oopgemaak is, moet die melk ook in die yskas gehou word en binne 5 dae gebruik word.



Melk bevat voedingstowwe soos proteïene, koolhidrate, vette, vitamiene en minerale. Die belangrikste mineraal in melk is kalsium. Kalsium, saam met vitamien D (afkomstig van blootstelling aan sonskyn), is nodig om gesonde tande en bene te bou, en hul sterk en gesond te hou. Onthou ook om elke dag genoeg skoon, veilige water te drink.

HET JY GEWEET

- 'n Franse dokter en wetenskaplike, Louis Pasteur, het die proses van pasteurisering amper 150 jaar gelede uitgevind!
- Botter word gemaak deur room te klits.

www.dairykids.co.za

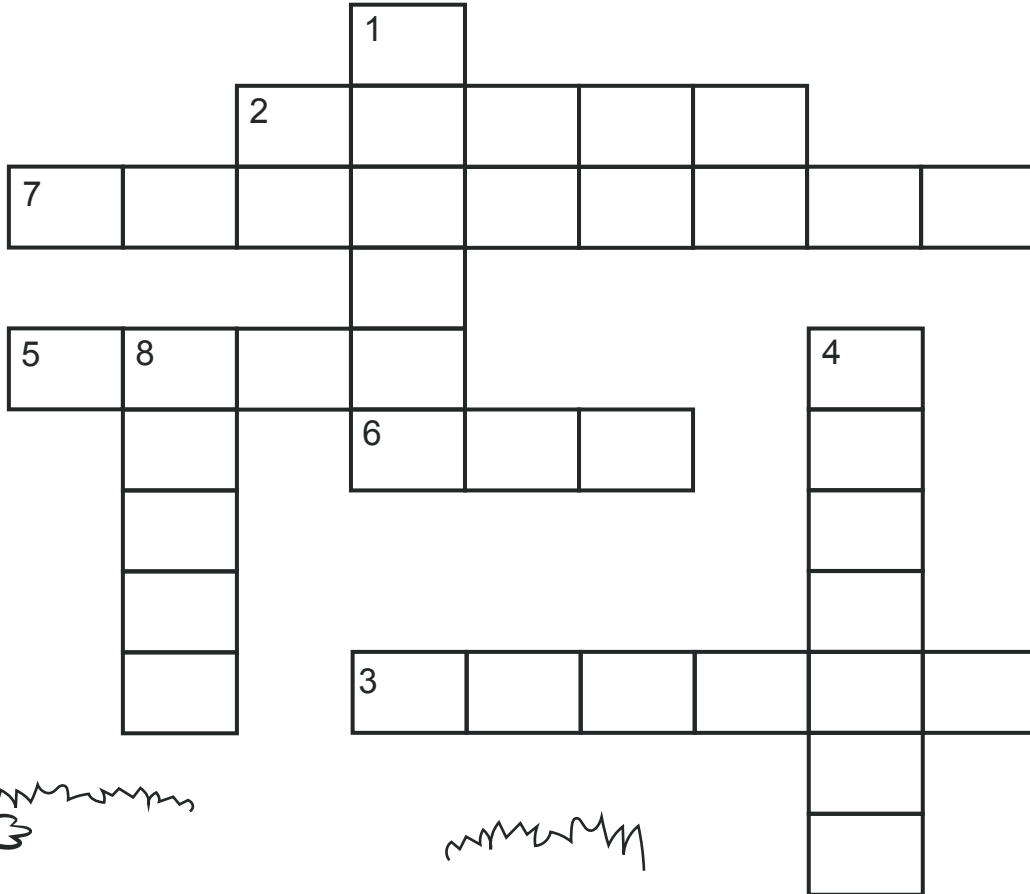
Inisiatief van die Verbruikersopvoedingsprojek van Milk SA



Graad 3 Aktiwiteit: 'n Suiwel blokkiesraaisel



Aktiwiteit 1 : Blokkiesraaisel – Melkfeite



Dwars

- _____ het pasteurisasie uitgevind.
- Gekookte melk is _____ om te drink.
- Koeie word _____ keer 'n dag gemelk.
- _____ melk moet gepasteuriseer word om dit veilig te maak om gebruik te word.
- Skadelike _____ in rou melk kan jou siek maak.

Af

- Room verander in _____ wanneer dit lank geklits word.
- Die _____ in melk gee jou sterk bene en tande.
- Ons kan elke dag _____ en melk drink.

