

LETNIE WYDANIE SPECJALNE

MAGAZYN JOHN DEERE JUNIOR CLUB

JUNIOR CLUB

Od krowy do lodów

Lato kojarzy się wszystkim z lodami, a do ich przygotowania potrzeba mleka. A mleko... skąd się bierze? Już wiecie, o czym mowa? Zgadza się! Chodzi o KROWY! To właśnie one przede wszystkim WYTWARZAJĄ mleko. Chcesz się dowiedzieć, jak to przebiega? Wybierz się z nami w mleczną podróż — z pola aż do sklepowej półki.

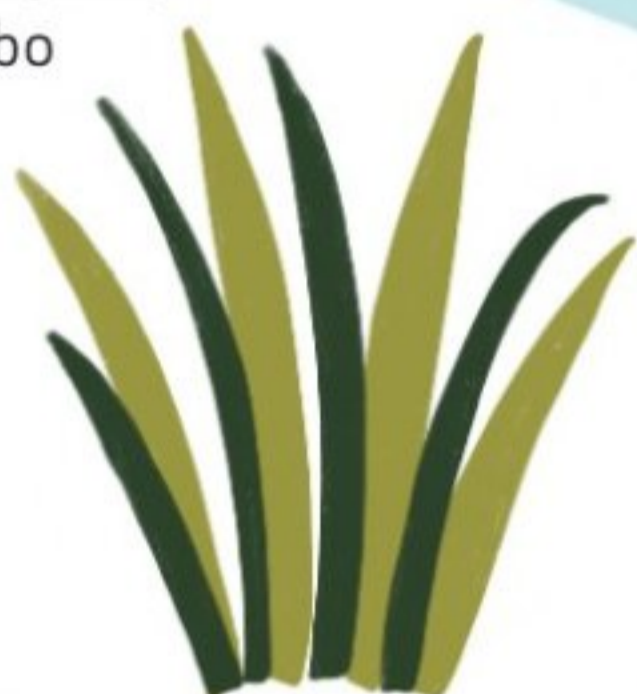


JOHN DEERE

NOTHING RUNS LIKE A DEERE

1

Aby dawać mleko, krowy muszą się odpowiednio odżywiać. W tym celu jedzą świeżą trawę na pastwisku lub łące albo dostają siano. To dla nich przysmak.



2

Siano to trawa ścięta wiosną lub latem i wysuszona na słońcu, aby można ją było przechowywać. Krowy dostają siano, gdy na zewnątrz jest zimno, a na polu nie rosną rośliny.



3

Do produkcji i transportu siana potrzebne są ciągniki. Aby ściąć trawę, a następnie kilkakrotnie ją obrócić, by dobrze wyschła i powstało siano, używane są specjalne maszyny.



4

Następnie gotowe siano zbiera się z pola i ciasno zwija w duże bele cylindryczne.

Bele zwożone są do gospodarstwa na przyczepie.





5

Siano krojone jest na małe kawałki i miękczane za pomocą specjalnych narzędzi podłączanych do ciągnika, zanim zostanie podane krowom do jedzenia. Krowy je uwielbiają. Po zjedzeniu siana przekształcają pobrane z niego składniki odżywcze w mleko.



6

Krowy mieszkają w specjalnych przegrodach żłobowych, które są codziennie czyszczone. Pokryte płytkami ściany polewa się gorącą wodą i szoruje. Krowy trzeba też codziennie wydoić. Można to zrobić ręcznie lub przy użyciu elektrycznej dojarki. Zwierzęta muszą być zawsze czyste i zdrowe. Regularnie bada je weterynarz.



7

Świeże mleko przelewa się do specjalnych pojemników, nazywanych kanami lub konwiami, i przewozi do mleczarni. Tam jest dokładnie badane pod kątem obecności bakterii, które mogą wywoływać choroby.



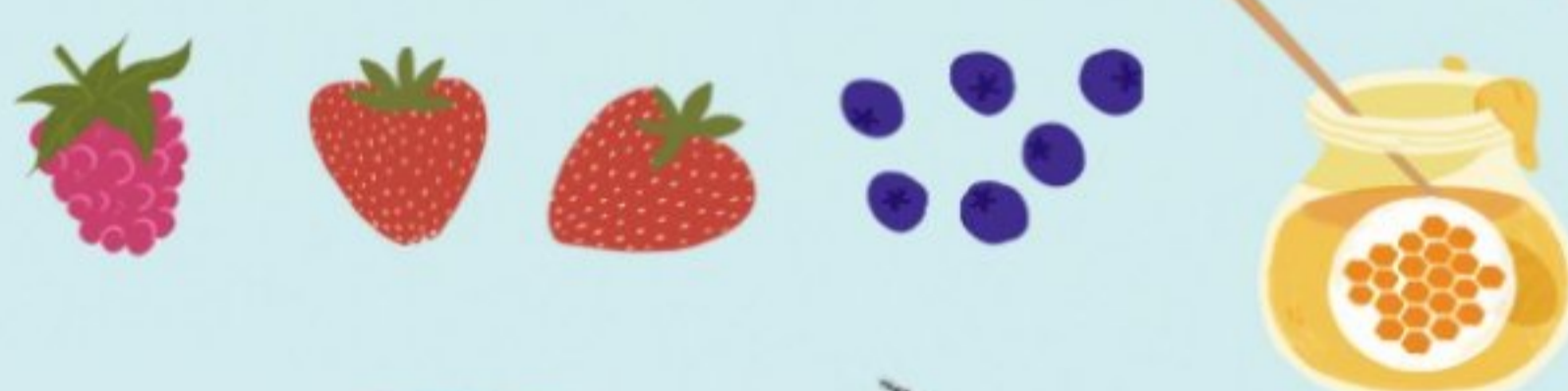
8

Mleko szybko się psuje, dlatego trzeba je natychmiast poddać obróbce. Część przelewa się do butelek i kartonów. Tak zapakowane trafia następnie do sklepów. Mleka używa się też do produkcji jogurtu, sera, mleka w proszku, kefiru, śmietany, masła, maślanek i ulubionego przysmaku wszystkich dzieci – **LODÓW!**



Przepis na łatwe domowe lody

Potrzebne składniki: jogurt naturalny, świeże owoce (np. jagody, maliny, truskawki), miód.



1

Z pomocą dorosłego wymieszaj owoce z jogurtem i miodem.



2



Następnie przelej masę do plastikowej foremki.

3



Wstaw do zamrażarki. Zdrowe lody będą gotowe po 2–3 godzinach!





Klub wakacyjnych zabaw

Lato to wspaniały czas na zabawę na świeżym powietrzu.
Lecz co zrobić, jeśli pada deszcz?

To jeszcze nie koniec świata — przygotowaliśmy dla was zabawy,
by nie nudzić się nawet w pochmurne dni.

Ciekawe, czy wam się spodobają?



Potato game



Memory





Odwiedź naszą stronę główną



Impressum

John Deere Walldorf GmbH & Co. KG
Impexstraße 3
69190 Walldorf
JuniorClub@JohnDeere.com
www.JohnDeereJuniorClub.de

Treść i tekst:
Rhapsody Media
Odpowiedzialny wydawca:
Stefan Mügge



JOHN DEERE

NOTHING RUNS LIKE A DEERE

