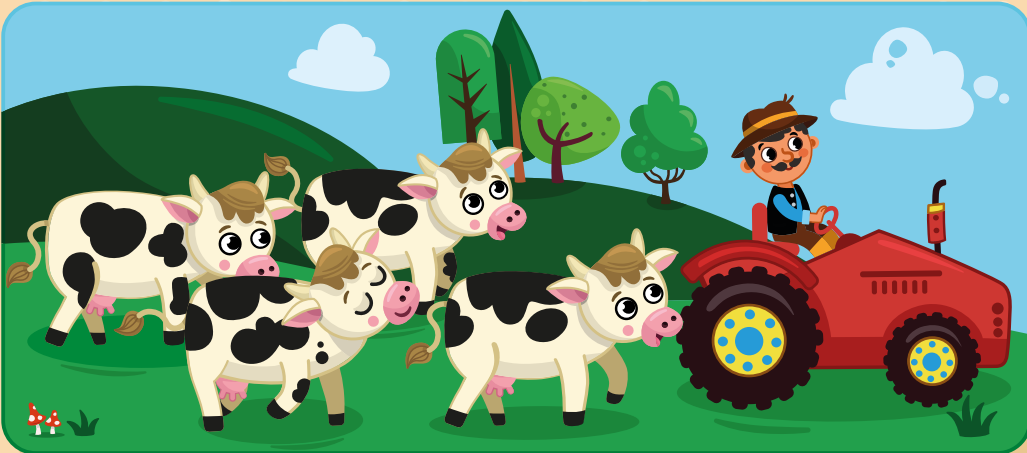


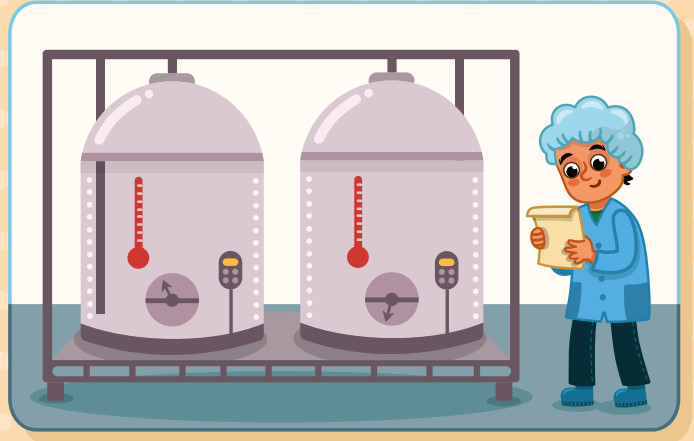
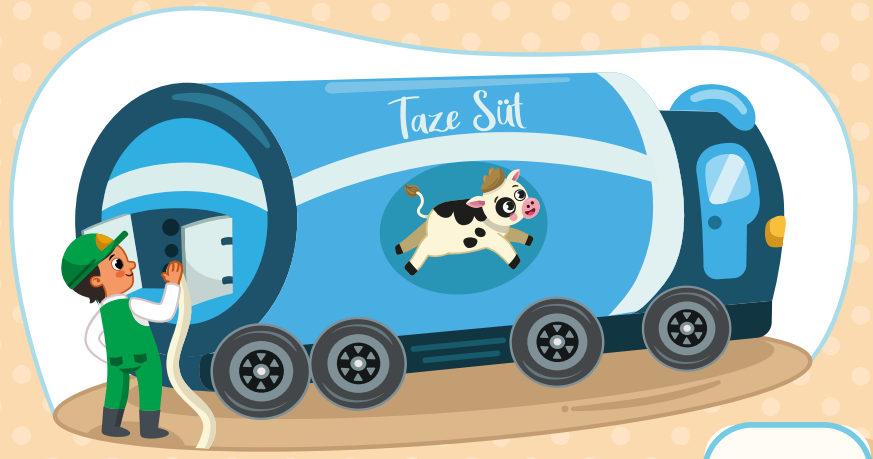
Çiftlikten Mandıraya Yolculuk



Merhaba, ben bir süt bilimciyim. Burası bizim mandıra. Buradaki besinler satışa sunulana kadar hangi aşamalardan geçiyor, biliyor musun? Aşağıda sütün mandıraya getiriliş öyküsünü numaralandırarak anlattım. Sayfadaki resimleri bu sıralamaya göre diz. Resimlerin sıra numaralarını dergimizin ekinde verdiğimiz çıkartmalar arasından bul ve köşelerinde bulunan kutucuklara yapıştır.

1. Çiftlikteki inekler günde iki kez sağılmak üzere ahıra gelir.
2. İneklerin sütleri makineyle sağılır ve bir depoda toplanır.
3. Sütler, her gün gelen süt tankerine doldurulur.
4. Tanker, sütleri mandıraya götürür ve süt burada bazı ısı işlemlerinden geçirilir.
5. Sütler şişelere doldurulur.
6. Süt şişeleri satılmak üzere raflarda yerini alır.





Biliyor musun
mandıraya gelen sütlerin
hepsi ŐiŐelenmez.
Bir kısmıyla da peynir,
tereyađı, yođurt, kaymak
gibi yiyecekler yapılır.

