

1. junij - svetovni dan mleka

Praznujmo ga skupaj!



**Leta 2001 ga je ustanovila
Organizacija Združenih narodov
za prehrano in kmetijstvo.**

**Njegov namen je ozaveščanje o
pomembnosti mleka za naše
zdravje in gospodarstvo.**

WORLD MILK DAY



Ste vedeli?

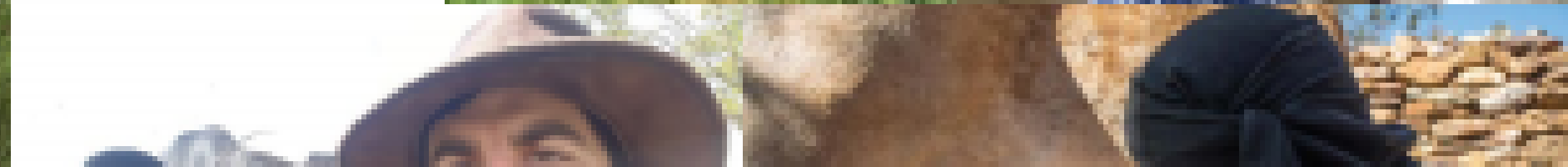
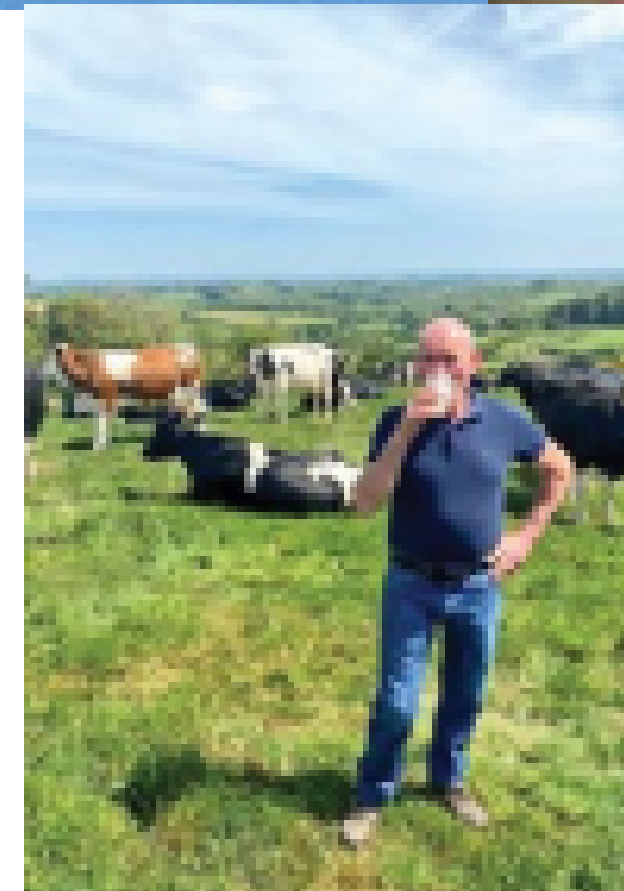
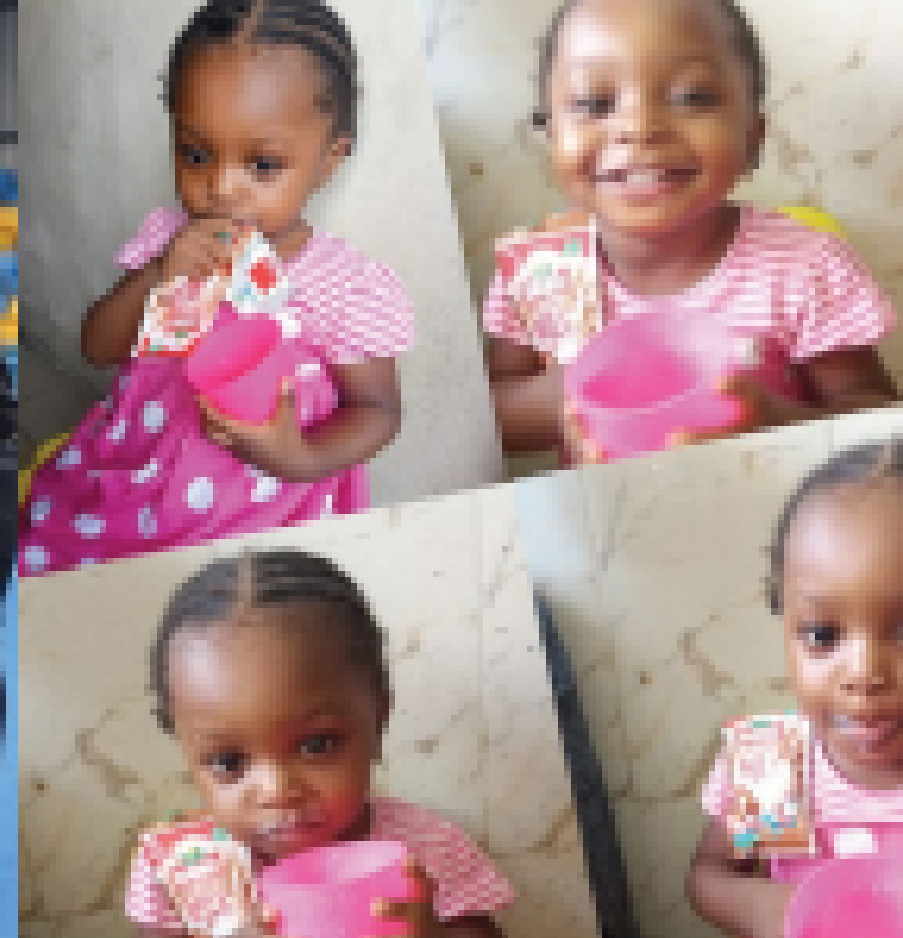
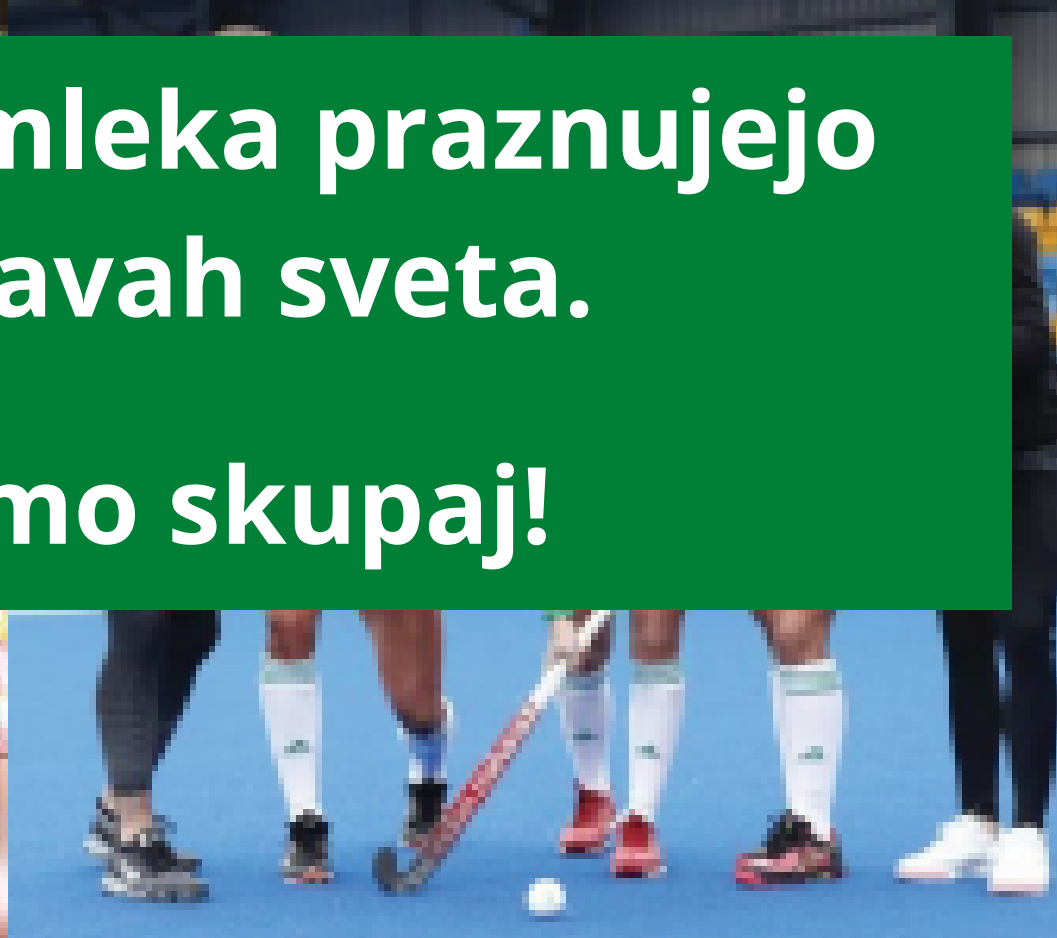
- Kravje mleko pijemo že 7,500 let.
- Prideluje ga kar 150 milijonov kmetov po svetu.
- Poleg kravjega nekateri uživajo še mleko koz, ovc in bivolov.



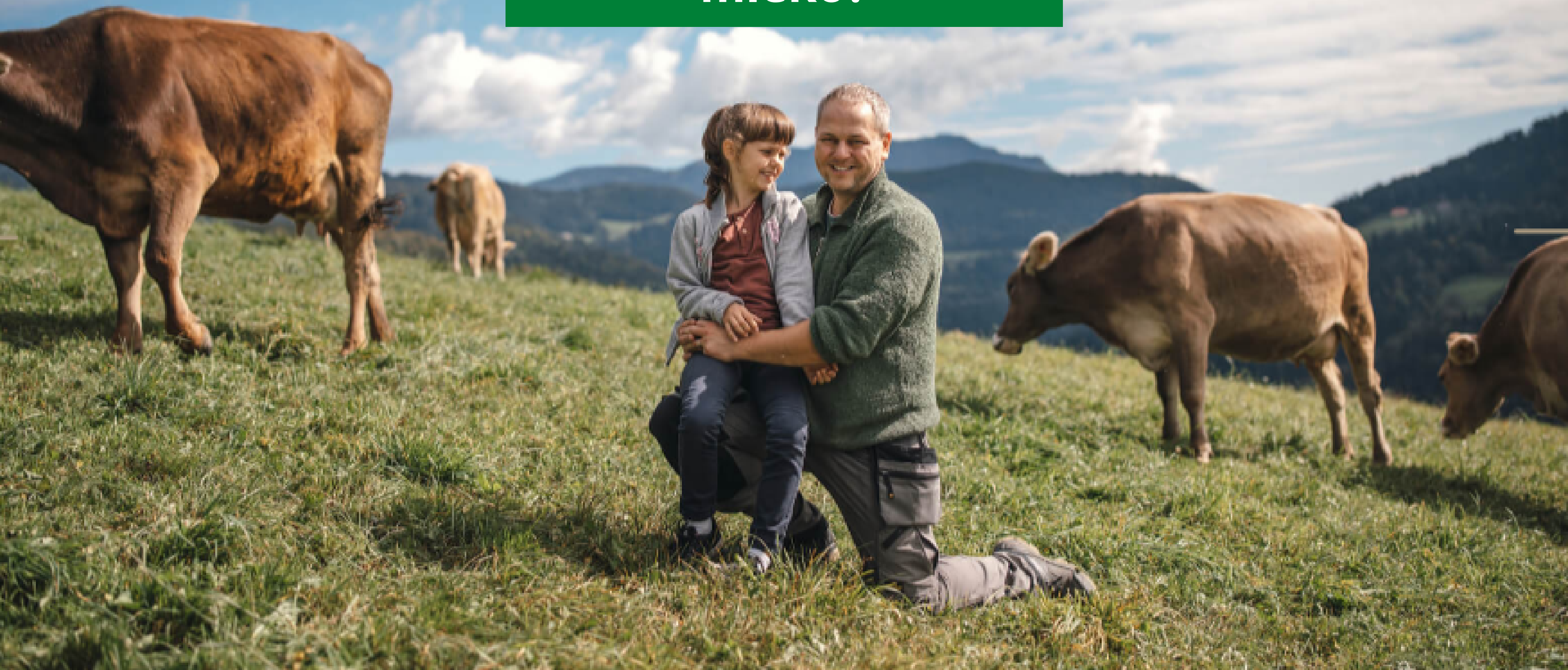
KUTLU OLSUN!

Svetovni dan mleka praznujejo
v 104 državah sveta.

Praznujmo skupaj!



Kaj pa slovensko mleko?



A close-up photograph of two white cows with yellow ear tags. The cow in the foreground is looking directly at the camera, while the cow in the background is looking slightly to the side. The background is a clear blue sky with a few wispy clouds. The cows have thick, wavy white fur and large, expressive eyes. Their ear tags are yellow with black numbers. The cow in the foreground has a tag with the number 75782, and the cow in the background has a tag with the number 7582.

**V Sloveniji imamo veliko krav
molznic - 100 800,
kar je več kot število
prebivalcev Celja, Kopra in
Velenja skupaj!**



**Slovenskega mleka imamo na
srečo veliko – dovolj za vse potrebe
naše države in še malo več.
Z mlekom smo kar 130 %
samooskrbni.**



KAKOVOST ZA SLOVENSKE IZBIRNICE

DRŽAVNA
IN

Ko damo prednost slovenskim mlečnim izdelkom, podpiramo domače gospodarstvo, ohranjamo delovna mesta ter skrbimo za okolje.



**Kako pa pride mleko
od krave do trgovine?**





**Mleko prevaža poseben
tovornjak s cisterno.**

**Še preden se mleko pretoči iz
cisterne v cevi mlekarne, se
vzorec analizira v laboratoriju.**

**V mlekarni mleko preučijo v
kar 3 različnih laboratorijih:**

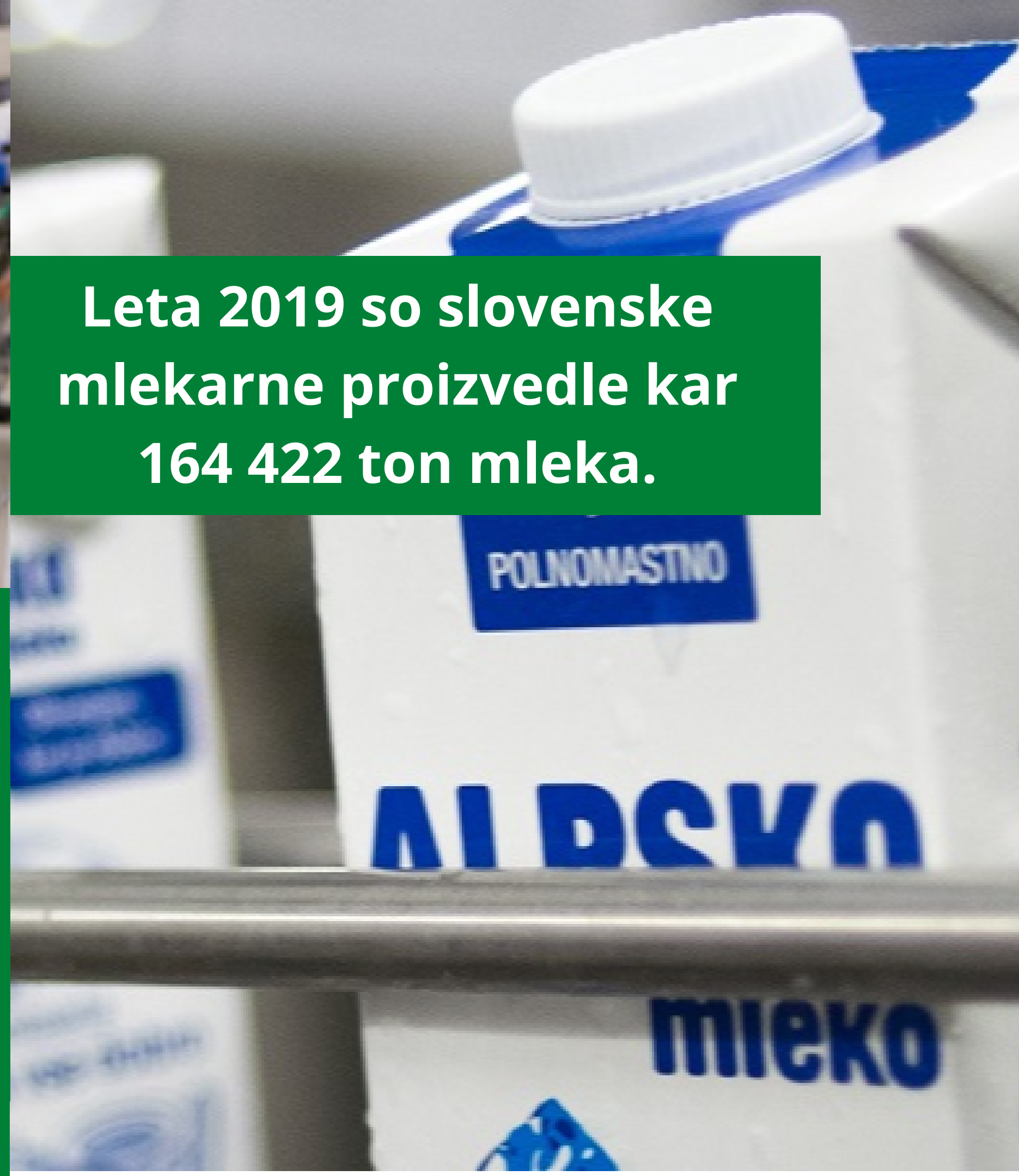
- kemijsko-fizikalnem,**
- mikrobiološkem,**
- na koncu pa še v senzoričnem.**





**Leta 2019 so slovenske
mlekarnе proizvedle kar
164 422 ton mleka.**

**Da bi mleko ostalo obstojno dlje časa,
ga v mlekarni za nekaj sekund
segrejejo na zelo visoko temperaturo
(142 °C). S tem ohranijo, kar je v
mleku dobrega, odstranijo pa
kvarljive mikroorganizme.**





**Mleko se nato napolni v
kartone, ali pa predela v
mlečne izdelke.**



**Pri izdelavi nekaterih
mlečnih izdelkov (jogurti,
skuta) nam pomagajo
mlečnokislinske bakterije,
ki sodelujejo pri procesu
fermentacije.**



Izdelki na pot v trgovino
čakajo v avtomatiziranem
skladišču, kjer s paletami
upravlja robotska roka.

Jogurti se shranjujejo na
približno 5 °C, sladoled pa
na -22 °C.

Nato tovornjak mleko in mlečne izdelke odpelje v trgovino.

Na celotni poti od kmetije do trgovine je poskrbljeno, da so izdelki na primerni (hladni) temperaturi. Temu rečemo tudi hladna veriga.





**Prebivalec Slovenije je v 2019
zavrgel povprečno 67 kg
hrane, od česar bi 39 % s
pravilnim odnosom do hrane
ter z nekaj iznajdljivosti lahko
preprečili ali vsaj zmanjšali.**

Mleko je pravo belo zlato.

Na svetovni dan mleka, pa tudi vse dni, ki sledijo,
mleko spoštujmo in ga imejmo radi!

Oglejte si še:

- [Firbcologi na obisku v
mlekarni](#)
- [Izdelava masla](#)
- [Pridelava skute](#)
- [Predelava mleka in
laboratorij](#)
- [Miti o mleku](#)
- [Mleko - popolno živilo?](#)
- [Intervju z dobaviteljem
mleka](#)