

IMA MLEKO NOGE?



**Z Berto na
pustolovščino
po poti slovenskega
mleka**

**S POSLUHOM
ZA JUTRI**



**LJUBLJANSKE
MLEKARNE**

IMA MLEKO NOGE?

Z Berto na pustolovščino
po poti slovenskega mleka



KAZALO

6

ŽIVIJO, OTROCI!
SPOZNAJMO SE



8

Kmetija

NA KMETIJI JE LEPO

Mlekarna: laboratorij

16

ZADNJO BESEDO
IMA PRIJAZEN
STRIC V BELI HALJI

12

Prevoz

TISTI AVTOBUS,
NA KATEREGA
SE USEDE MLEKO

20

Mlekarna: proizvodnja

TRENUTEK, KO
MLEKO IZGINE

24

Mlekarna: skladišče

NAJMOČNEJŠE
ROKE V
MLEKARNI

26

Od trgovine do doma

DOMAČI
IZDELKI NA
DOMAČI MIZI

28

Skrb za okolje

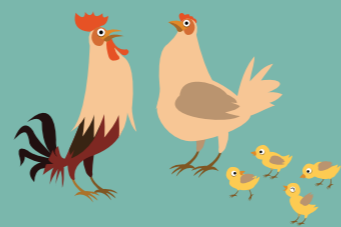
NOSKE
BRIŠEMO S
POSEBNIMI
ROBČKI

ŽIVIJO, OTROCI! SPOZNAJMO SE

Moje ime je Bertolina – za vas, otroke, tudi Berta – in sem kravica s kmetije družine Novak. Živim na Dolenjskem.



IME:
BERTA



Na prvi pogled bi lahko rekli, da sem čisto običajna krava; rada plešem polko in se vozim s skirojem.



Šalo na stran – vabim vas, da se mi pridružite na mojem popotovanju po poti slastnega slovenskega mleka.



Z vašo pomočjo bomo reševali zanimive uganke mlečne poti, odkrivali, kaj se skriva za stenami hlevov, mlekarne in trgovin, ter odgovorili na strašno zapleteno vprašanje: **ALI IMA MLEKO NOGE?**



**NO,
GREMO!**



NA KMETIJI JE LEPO

Vam starši kdaj rečejo: »Pospravi že sobo, tukaj je kot v hlevu«? Meni bi to lahko rekli vsak dan, ker živim v pravem pravcatem hlevu. Kar naprej! Ni se vam treba sezuvati – ravno obratno, obujte si škornje in vstopite.



Naš dan se začne že navsezgodaj zjutraj, ko nas obišče (še vedno zaspani) kmet Jure. Čas je za molžo! Veselimo se je vsi – me kravice zato, ker je molža pomembna za naše zdravje, Jure pa zato, ker s tem vsak dan dobi sveže, še toplo, najbolj kakovostno slovensko mleko.



PORTOROŽ

ALI STE VEDELI?
V Sloveniji živi več kot 100.800 krav molznic. Če bi se vse postavile ena za drugo, bi bila kolona dolga od Maribora do Portoroža!

Nato je čas za zajtrk, toda pozor – moj zajtrk ni sirova štručka ali toast z marmelado – jaz prisegam na najboljšo zeleno travo. V toplejših mesecih se na travniku pasem kar cele dneve. Pozimi, ko večino časa preživim v hlevu, pa uživam v posušeni travi, senu. Kaj pravite, bi ga pokusili?



ALI STE VEDELI?
V preteklosti so kmetje večino dela opravili ročno, danes pa si pri nekaterih opravilih pomagajo s stroji. Eno od njih je tudi molža, kjer si pomagajo z molznimi roboti. Ti samodejno namolzejo mleko, nato pa ga po cevkah pošljejo v zbiralno posodo.



Ravno včeraj je kravica Hilda vprašala, kam gre naše mleko po tem, ko ga kmet Jure namolze.



»Slišala sem, muuu, da se mleko usede na avtobus in se odpelje v šolo. Tam otroci za malico pojedjo seno in popijejo mleko Mu,« je bila prepričana kravica Miša.

»Neee, otroci ne jedo sena. Mislim, da gre naše mleko visoko v Alpe, tam zmrzne in tako iz njega nastane sladoled Planica,« je menila kravica Slavka.

»Kako pa se mleko premika, mu zrastejo noge in rep, tako kot nam?« se je čudila kravica Cilka.



»Hm ... Resnico boste izvedele, če boste šle z mano in otroki na mlečno dogodivščino!« sem jim zagonetno povedala.

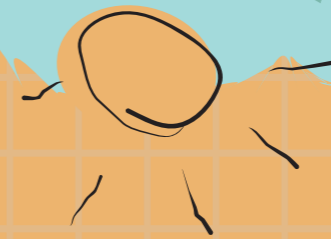


NAPNIMO MOŽGANČKE
So krave edine živali, ki dajejo mleko? Katere še poznaš?



BERTIN IZZIV

Obkroži vse kravice v hlevu in jih preštej.



ODGAVOR:
Krave niso edine živali, ki nam dajejo mleko. Mleko, ki ga pijemo, dajejo tudi koze in ovce.



PRILEPI NALEPKO

TISTI AVTOBUS, NA KATEREGA SE USEDE MLEKO



Otroci, napnite oči, pa boste videli, kako se kmetiji Novakovih približuje nekaj zanimivega.



»To je to! To je tisti avtobus, na katerega se usede mleko in se odpelje v šolo,« vzneseno zamuka kravica Miša. Pa je res? Poglejmo bolj od blizu.



»Jure, boš ti otrokom povedal, zakaj je ta tovornjak videti kot železna želva na kolesih?« vprašam.



»Seveda. Temu vozilu rečemo tovornjak s cisterno. Ko bomo vanj pretočili mleko, ga bo voznica Vanja odpeljala v Ljubljanske mlekarne,« reče in Vanji pomaha, naj stopi bliže.



ALI STE VEDELI?
V Ljubljanskih mlekarnah sprejmejo več kot 500.000 litrov mleka na dan. V štirih dneh zberejo toliko mleka, kot če bi ga vsak Slovenec prinesel en liter.

Jure v cisterno natoči sveže pomolženo surovo mleko. Vanja od mleka odvzame še vzorec. To je majcena količina mleka, ki jo nato v mlekarni podrobno proučijo in tako zagotovijo, da je z mlekom vse v najlepšem redu.

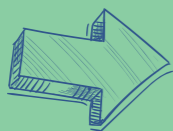


Predstavljajte si tale primer, prijatelji: če bi Juretov sin, mali Jakec – bognedaj! – naredil lumparijo in v mleko zamešal pomarančni sok, bi lahko že iz tega malega vzorca videli, da iz te moke ne bo kruha (in iz tega mleka ne jogurta).



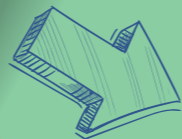


Zdaj že lezem na sedež tovornjaka. Prisedite še vi! Ko Vanja zažene motor, pomaham domačim v pozdrav in se skupaj z vami odpravim proti naslednjemu podvigu na mlečni poti.



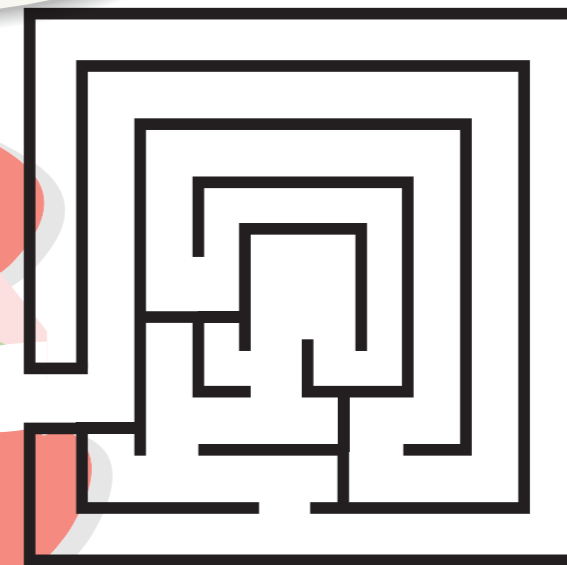
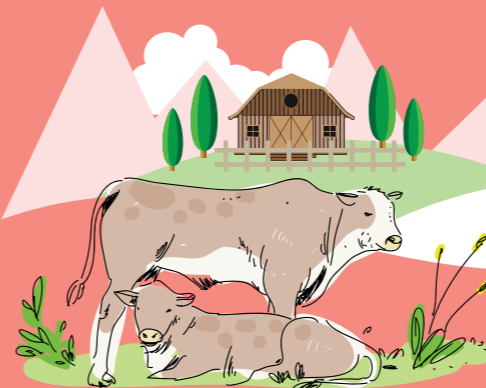
NAPNIMO MOŽGANČKE

Kako rečemo tovornjaku, ki pelje mleko od kmetije do mlekarne?



BERTIN IZZIV

Poišči pot od kmetije do mlekarne.



PRILEPI NALEPKO

ODGovor: To je tovornjak s cisterno.



ZADNJO BESEDO IMA PRIJAZEN STRIC V BELI HALJI



Glavno mesto Slovenije, Ljubljana! Naš tovornjak se počasi ustavlja – prispeli smo. Hitro se poslovim od Vanje in polna navdušenja stečem proti vratom Ljubljanskih mlekarn. Komaj čakam, da vas spoznam s prijatelji, ki iz mojega mleka naredijo kakovostne in slastne mlečne izdelke in jih vsak dan razpošljejo otrokom po vsej Sloveniji.



»Kar lepo počasi, Berta,« me ustavi Matej (to je ta prijazni starejši gospod v beli halji).
»Najprej mi daj vzorec mleka, ki ga je vzela Vanja. Saj sama veš, da vzorec vedno najprej proučimo v laboratoriju. Tako lahko potrdimo, da je mleko točno takšno, kot mora biti.«



»Ja, vem, ta tvoj laboratorij ... Naše mleko je vrhunsko, zato ne bo z njim nič narobe,« malce užaljeno odgovorim.
»Evo ... Analiza, pri kateri uporabljamo prav posebne postopke in naprave, je pokazala, da je to res,« je povedal Matej. Saj sem vedela, si mislim.



ALI STE VEDELI?

V Ljubljanskih mlekarnah obstaja tudi laboratorij, v katerem sodelavci preverjajo okus mlečnih izdelkov. Naloga pa ni tako preprosta, kot se zdi. Ocenjevalci morajo pred tem svoje brbončice trenirati vsaj 3 do 4 mesece, nato pa svoje znanje redno nadgrajujejo.



Z Matejem gremo v proizvodnjo mlečnih izdelkov! Nataknimo si zaščitno haljo in kapico ter stopimo naprej.

**NAPNIMO MOŽGANČKE**

Zakaj laboratoriji delajo prav vsak dan v tednu?

BERTIN IZZIV

Pred tabo so trije vzorci mleka. Ustrezen vzorec mleka ima od 5 do 8 krogcev, 4 trikotnike, manj kot 3 kvadrate in nima nobene zvezdice. Obkroži pravi vzorec.

**PRILEPI NALEPKO**

ODGOR: Surovo mleko krave dajejo vsak dan in se nikoli ne ustavi. Tako se nikoli ne ustavi niti stroji v Ljubljanskih mlekarnah: delujejo podnevi in ponoči. Da je z mlekom in izdelki vse v najlepšem redu, skrbijo laboratoriji dan in noč, vse dni v tednu.

TRENUTEK, KO MLEKO IZGINE

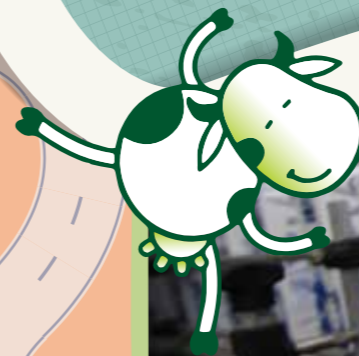


Z mlekarjem Matejem prihajamo v velik prostor, ki mu rečemo »proizvodnja«, poln zanimivih strojev, ki jih zaposleni upravljajo na daljavo, prek računalnika. Čeprav se zdi, kot da je izginilo, je mleko tu povsod okoli nas, otroci.

»Mleka ne vidite, ker v Ljubljanskih mlekarnah varno potuje po ceveh,« razlaga Matej. »Pretaka se med velikimi posodami, v katerih ga za kratek čas segrejemo, da ostane okusno in zdravo dalj časa.«



»Mu ... Pri nas doma kmet Jure naredi nekaj podobnega. Mleko v majhni posodici zavre na štedilniku, da začne brbotati,« se spomnim.



ALI STE VEDELI?
Da bi mleko dalj časa ostalo obstojno tudi na sobni temperaturi, vanj za zelo kratek čas (od 4 do 8 sekund) vpihamo vodno paro pri zelo visoki temperaturi, 142 °C. To je kar dvakrat višja temperatura od tiste v najbolj vroči puščavi na svetu.

»Razlika je samo v količini – Jure mleko pripravi le za svojo družino, pri nas v Ljubljanskih mlekarnah pa imamo Alpskega mleka in drugih mlečnih izdelkov dovolj za vse slovenske družine.«





Pridite bliže, otroci, da vam z Matejem pokaževa, kje zorijo sadni jogurti, kako iz smetane nastane maslo in kakšne so skrivnosti najbolj kremastega sladoleda.



Ste vedeli, da se embalaža za nekatere mlečne izdelke v stroju sestavi šele tik pred tem, ko se napolni?



NAPNIMO MOŽGANČKE
Kateri izdelki nastajajo v mlekarni?

BERTIN IZZIV

Izmisli si svoj mlečni izdelek. Kakšen bi bil stroj, ki mleko predela v tvoj izdelek? Nariši ga!

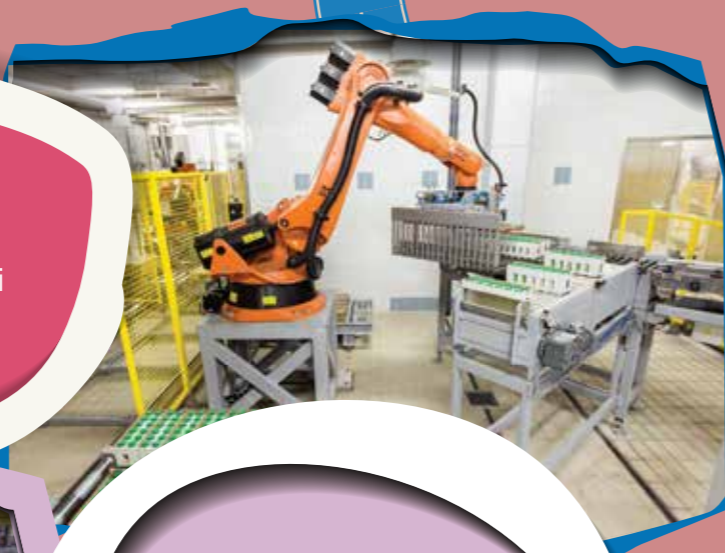


PRILEPI NALEPKO

ODGOR: V mlekarni poleg mleka izdelujejo tudi jogurte, skuto, sire, sladoled in druge mlečne izdelke.

NAJMOČNEJŠE ROKE V MLEKARNI

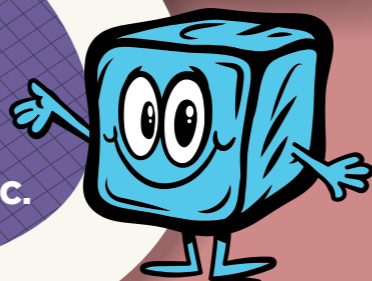
Veste, komu najprej padejo v roke mleko in mlečni izdelki, ko pridejo iz proizvodnje? Veliki robotski roki v skladišču! A si predstavljate?



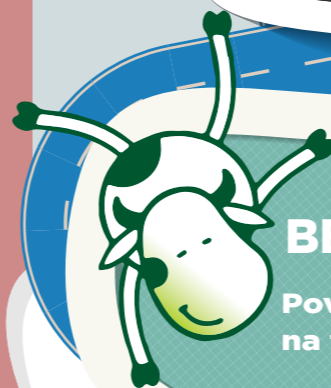
Po velikem, visokem skladišču izdelke prevaža posebno dvigalo. Je veliko, ampak zelo prijazno. Ves čas šviga gor in dol. Ekipa sodelavcev pa izdelke nato v kartonih nalaga na tovarnjake. Ti izdelke pripeljejo k otrokom!

ALI STE VEDELI?

Brrr, v skladišču je lahko še hladneje kot v proizvodnji. Na oddelku proizvodnje sladoleda zaposleni ne delajo v zimskih bundah, saj proces ne poteka pri nizki temperaturi. Nasprotno pa v tehnološki hladilnici, kjer se sladoled skladišči, sodelavci nosijo varovalno obleko do $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$.



Poslovimo se zdaj od Mateja (in več kot tristo njegovih sodelavcev) in prisedimo k voznici Vanji, ki nas bo tokrat v drugem tovarnjaku, polnem mlečnih dobrot, odpeljala do naslednje postojanke.



BERTIN IZZIV

Poveži: naloži izdelke na tovarnjake.

NAPNIMO MOŽGANČKE

Kakšno nalogo opravlja velika robotska roka?



PRILEPI NALEPKO

Robotska roka zavoje mleka zlaga na paleto, ki je nato pripravljena za odvoz s tovarnjakom.

ODGovor:

DOMAČI IZDELKI NA DOMAČI MIZI

»Sva že tukaj?« se začudim, ko Vanja po nekaj minutah vožnje parkira pred trgovino.
»Seveda. Kaj ni fino, da so izdelki, ki pridejo h kupcem, še sveži?«



ALI STE VEDELI?
Slovenskega mleka imamo na srečo veliko – dovolj za vse potrebe naše države in še malo več, zato lahko rečemo, da smo z mlekom samooskrbni.



Prav ima. Slovenske kravice imamo mleka več kot dovolj, zato nam srce zaigra, ko izberete domače izdelke, ki na poti do vas niso prepotovali več tisoč kilometrov. Ko odrasli in otroci dajete prednost slovenskim izdelkom, skrbite, da mlečna pot nemoteno poteka tudi za kmeta Jureta, voznico Vanjo, mlekarja Mateja in mnoge druge.

Ko opazujem, kako otroci s košaricami, polnimi slastnih izdelkov, drvijo iz trgovine proti domu, se nenadoma spomnim, da me na kmetiji Novakovih že nestrpno pričakujejo.

Pot slovenskega mleka se zaključi za domačo mizo, zame pa v domačem hlevu. Preden se dokončno poslovimo, naj tja povabim tudi vas – na kozarec vode in velik krožnik trave za sladico!



BERTIN IZZIV

Izmisli si svoj mlečni izdelek. Poimenuj ga in nariši, kakšen bi bil videti.



NAPNIMO MOŽGANČKE

Zakaj moramo mlečne izdelke po odprtju hraniti v hladilniku?



PRILEPI NALEPKO

Mlečni izdelki so občutljivi, ker so narejeni iz naravnih surovin: svežega mleka. Ko jih odpremo, lahko pridejo v stik z zrakom. Ker so naravni, se lahko, podobno kot velja za sadje in zelenjavo, zaradi previsoke temperature pokvarijo.

ODGovor:

NOSKE BRIŠEMO S POSEBNIMI ROBČKI

V hlevu Hilda zamišljeno vpraša: »Kaj pa se zgodi s prazno embalažo, ko otroci pojejo izdelke iz našega mleka?«
»Vržejo jo skozi okno, sosedi na balkon,« odgovori Slavka.
»Packa!« se zasmejimo.



Na srečo boste vi, otroci, ki ste me spremljali na mlečni poti, poskrbeli, da bo naše okolje ostalo čisto in zdravo.



ALI STE VEDELI?
Nekatere kmetije gredo v skrbi za živali in okolje še korak dlje – pravimo jim ekološke. Njihove izdelke prepoznaš po zelenem znaku z zvezdicami v obliki lista in pripisom Kmetijstvo Slovenije.



SI-EKO-001
Kmetijstvo Slovenija



Če prazno embalažo Tetra Pak odložite v zabojnik za embalažo, lahko iz nje naredijo nov, drugačen izdelek – v papirnicah po posebnem postopku iz nje izdelajo robčke, papirnate brisače in toaletni papir.



NAPNIMO MOŽGANČKE

Kako bi lahko prazno embalažo mlečnih izdelkov ponovno uporabili?



BERTIN IZZIV

Poveži: razvrsti odpadke v pravilne zabojnike.



PRILEPI NALEPKO

Mleko morda res nima nog.
(Niti kravjega repa!) Imate pa
jih vi, otroci. Naj vas skupaj z
znanjem, ki ste ga dobili na
naši pustolovščini, vodijo v
smer, ki je prijazna do živali in
okolja, v katerem živimo, pa naj
bo to po poti mleka ali drugje.
Se vidimo na naslednji
pustolovščini, do takrat pa
ostanite radovedni in naj vam
gre vse kakor po maslu!

vaša kravica Berta



IMA MLEKO NOGE?

Z Berto na pustolovščino po poti slastnega slovenskega mleka

Posebna darilna izdaja Ljubljanskih mlekarn

Napisala: Katarina Minatti

Uredila: Maja Kalan Pongrac

Idejna zasnova: Taktik, Agencija za komunikacijski management

Likovno uredila: Deidra Jovanović

Izdajatelj: Ljubljanske mlekarn, Tolstojeva ulica 63, 1000 Ljubljana

www.l-m.si

Direktor: Tomaž Žnidarič

Tisk: TRAJANUS storitve, d.o.o.

Naklada: 11.000 izvodov

Brez pisnega dovoljenja Ljubljanskih mlekarn je prepovedano reproduciranje, distribuiranje, javna priobčitev, predelava ali druga uporaba tega avtorskega dela ali njegovih delov v kakršnem koli obsegu ali postopku, hkrati s fotokopiranjem, tiskanjem ali shranitvijo v elektronski obliki, v okviru določil Zakona o avtorski in sorodnih pravicah.

Spoznaj pristrčno
kravico Berto in
se odpravi na
raziskovanje po poti
slovenskega mleka.

