

Antwoordenblad bij les b – Houden van koeien

Opdracht 1. De boerderij

Koeien worden op boerderijen gehouden. De boer moet altijd goed voor zijn koeien zorgen.

1a. Noem vier dingen die de koeien nodig hebben, waaraan de boer moet denken.

1. **Genoeg eten en drinken dat lekker en gezond is.**

2. **Goede gezondheid.**

3. **Genoeg plaats om te lopen en liggen.**

4. **Genoeg dingen om te doen in de stal zodat ze zich niet vervelen.**

5. **Gezelschap van andere koeien.**

Kijk nog eens naar de vier antwoorden die je net hebt ingevuld.

1b. Hoe zal een koe zich voelen, wanneer hij één of meer van deze dingen niet heeft?

Niet gelukkig.

Kies één van de vier dingen die koeien nodig hebben uit.

1c. Wat kan een boer doen om de koeien blijer te maken?

Ik heb uitgekozen: **Eigen keuze.**

De boer kan: **Bijvoorbeeld bij (1) meer of ander eten geven, (2) dierenarts erbij halen, (3) minder koeien houden, (4) dingen ophangen om mee te spelen. (5) koeien in groepen houden.**

Op een biologische boerderij moeten de koeien naar buiten kunnen om te grazen in de wei. De koeien hebben ook meer ruimte in de stal, omdat er minder koeien in zitten.

1d. Wat is een nadeel voor de boer van een biologische boerderij?

Minder koeien betekent minder geld verdienen.

Biologisch vlees komt van koeien die geleefd hebben op een biologische boerderij. Dit vlees is wel duurder dan vlees van koeien die op een gewone boerderij leefden, maar je weet wel zeker dat de koe waarvan het vlees gemaakt is, in de wei heeft gemogen.

1e. Als jij een stukje vlees zou gaan kopen, zul je dan kiezen voor biologisch vlees? Waarom wel of niet?

Eigen mening; leg uit waarom!



Vlees eten we van o.a. varken, kip, kalkoen, vis, schaap en konijn.

2g. En van welke dieren drinken we nog meer de melk?

Van bijvoorbeeld geit, schaap, paard en kameel.



Opdracht 3. Van melk naar kaas

Van de melk van koeien kan ook ander eten gemaakt worden, zoals kaas.

3a. Noem nog twee voorbeelden van eten dat van melk gemaakt wordt.

IJs, boter, yoghurt

De kaas wordt gemaakt in kaasmakerijen. Dat gebeurt in verschillende stappen. Aan de melk wordt eerst stremsel en zuursel toegevoegd.

3b. Wat gebeurt er hierdoor met de melk?

Het wordt dikker; een soort papje.

Daarna wordt de kaas in kleine stukjes gesneden.

3c. Wat wordt er hierna over de kaas heen gegoten, zodat het droog wordt?

Heet water.

3d. De kaas gaat dan in de pers. Waarom is dat?

Om het water er uit te halen.

De kaas gaat in een zoutbad zodat het een goede smaak krijgt. Er komt ook een plastic beschermlaagje omheen. Als laatste gaat de kaas rijpen tot hij klaar is.

3e. Hoe lang duurt dat minimaal?

Vier weken.

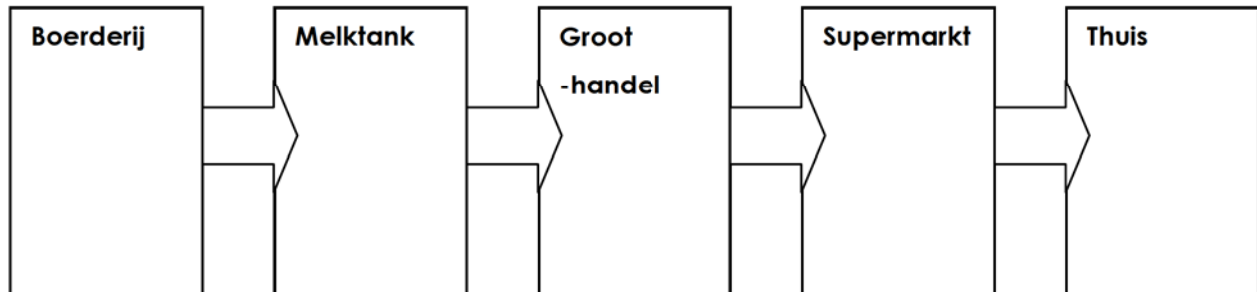


Opdracht 4. Naar de koelkast

Een boer verzamelt de melk van de koeien. Het duurt daarna nog wel een tijdje, voordat jij het bij jouw ontbijt kan drinken. De melk gaat eerst nog langs wat andere plaatsen.

4a. Vul de stappen hieronder in.

Kies uit: melktank – thuis – supermarkt – boerderij – groothandel.



Vlees gaat natuurlijk via een ander proces. Om vlees te maken, moeten de koeien dood gemaakt worden.

4b. Hoe noem je het bedrijf waar koeien dood gemaakt worden?

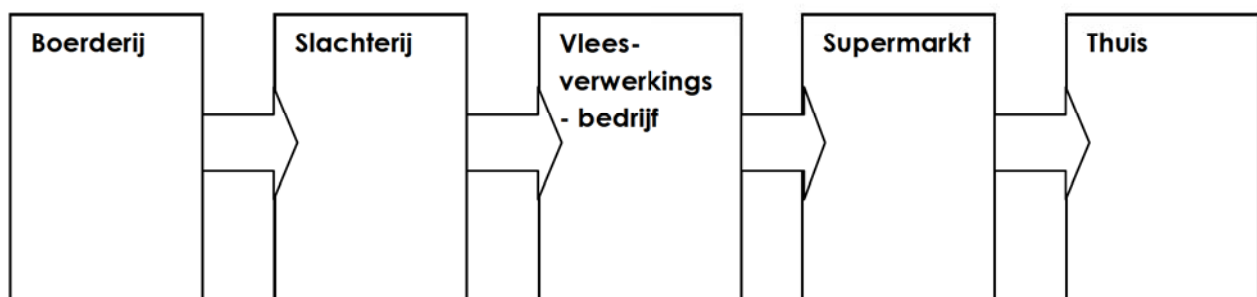
Slachterij/slachthuis.

4c. Hoe noem je het bedrijf dat van het vlees van de koe, eetbare stukjes vlees voor de mensen maakt?

Vleesverwerkingsbedrijf

4d. Vul hieronder de stappen voor vlees in.

Kies uit: thuis – boerderij – supermarkt en je antwoorden bij vraag 4b en 4c.



Kijk nog eens naar de stappen bij melk. Kaas heeft een beetje dezelfde route, maar heeft een extra stap.

4e. Welke stap komt er bij voor kaas en wanneer komt deze stap?

Kaasmakerij, tussen melktank en groothandel.

