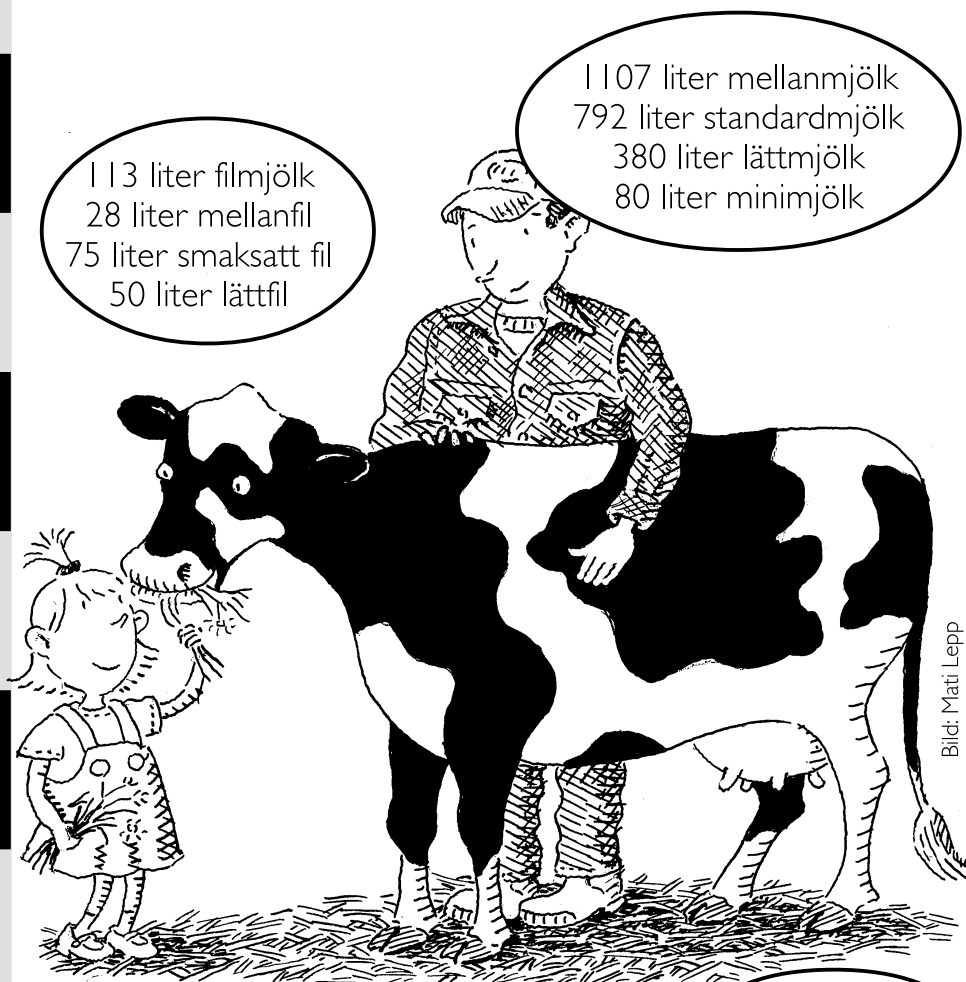


Mycket gott från en enda ko

Varje dag, både morgon och kväll, måste korna mjölkas på bondgården. Mjölken hämtas och körs i kylbilar till mejeriet. På ett år ger en enda ko mjölk till allt detta:

113 liter filmjök
28 liter mellanfil
75 liter smaksatt fil
50 liter lättfil

1107 liter mellanmjök
792 liter standardmjök
380 liter lättmjök
80 liter minimjök



6 liter Kefir
225 liter yoghurt

114 liter vispgrädde
37 liter gräddfil

73 kilo smör

110 kilo mjölkpulver

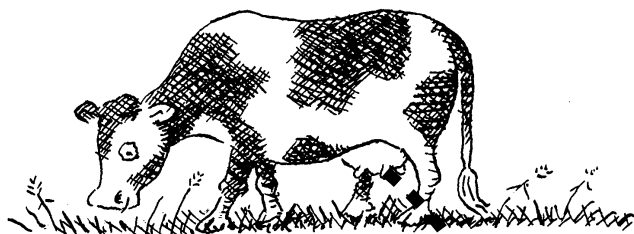
271 kilo hårdost
22 kilo färsk- och
dessertost

Mjök. Världens smartaste råvara?

Konsten att göra smör och ost av mjök kunde man redan på medeltiden. I dag används mjölken till ännu fler produkter som de flesta av oss äter eller dricker varje dag. Läs mer på www.arla.se/koola

Från gräs till mjölk

Att göra mjölk av gräs och hö, det är något som korna är mästare på. Men kon måste först få en kalv för att det ska kunna bli mjölk. Innan en ko fått sin första kalv kallas hon för kviga. Kon tuggar länge på gräset, som sedan åker genom de fyra magarna. Av näringen från gräset blir det mjölk i kons juver. Varje dag mjölkas kon och mjölken körs till mejeriet.



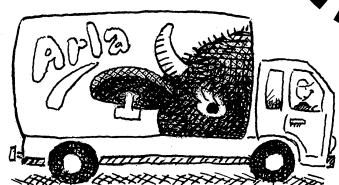
All grädde tas bort från mjölken i en maskin som heter separator. Sedan häller man tillbaka precis så mycket grädde som de olika sorterna mjölk ska innehålla.

1 Mjölken provsmakas och kontrolleras i laboratoriet.

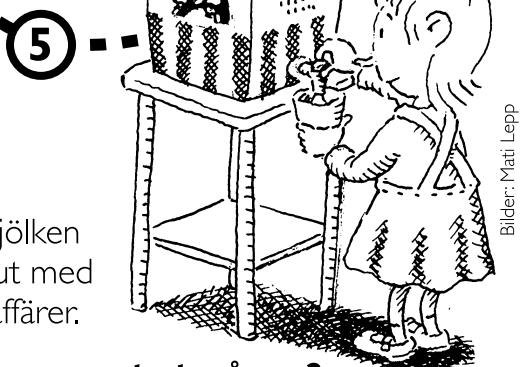


2 Mjölken hettas upp och kyls ner igen för att hålla sig färsk och god = pastörisering.

3 För att grädden ska blanda sig lättare med mjölken, slås fettet sönder till pyttesmå droppar = homogenisering.



4 Mjölken hettas upp och kyls ner igen för att hålla sig färsk och god = pastörisering.



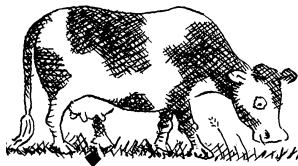
Bilder: Matti Lepp

Mjölk. Världens smartaste råvara?

Konsten att göra smör och ost av mjölk kunde man redan på medeltiden. Idag används mjölken till ännu fler produkter som de flesta av oss äter eller dricker varje dag. Läs mer på www.arla.se/koola

Cottage cheese är ost med massor av färska ostkorn

Cottage cheese är en mjuk färskostmassa som består av jättemånga små ostkorn. Namnet cottage cheese kommer av engelskans "stuga" och "ost", eftersom cottage cheese från början var en amerikansk typ av färskost. Arlas varumärke för cottage cheese är KESO®. Cottage cheese finns både som naturell och smaksatt och är god och nyttig på smörgåsen, till maten eller som mellanmål.



Korna mjölkas och mjölken körs till mejeriet.

Mjölken provsmakas och kontrolleras i laboratoriet.

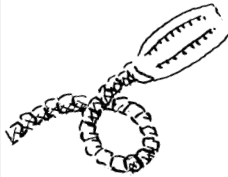
I en maskin som kallas separator delas mjölken upp i skummjolk och grädde.

2



Skummjölken syras och sedan tillsättes ett ämne som heter löpe. Då stelnar mjölken och stora ostkorn bildas.

3



Vasslen, en vätska som bildas när man gör ost, tappas av. Sedan sköljs ostkornen.

4

Lite grädde, salt och ev. andra smaker tillsätts.

5

I förpackningshallen läggs cottage cheese i paket. Sedan körs den med kylbilar till t ex skolor och affärer.

6



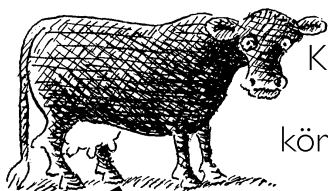
Bilder: Mati Lepp

Mjolk. Världens smartaste råvara?

Konsten att göra smör och ost av mjölk kunde man redan på medeltiden. Idag används mjölken till ännu fler produkter som de flesta av oss äter eller dricker varje dag. Läs mer på www.arla.se/koola

Smör – naturens mjuka guld

Förr i tiden var det vanligt att bönderna använde smör att betala med på marknaderna. Ofta tävlade man mellan gårdarna om vem som gjorde det bästa smöret. När det var kalas, formades smöret till fina runda kulor och vackra gyllene rosor.



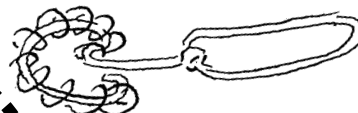
Korna mjölkas och mjölken körs till mejeriet.



Mjölken provsmakas och kontrolleras i laboratoriet.

All grädde tas bort från mjölken i en maskin som heter separator. Grädden kallas kärngrädde och det är den som ska bli smör.

2



Smörkornen sköljs med kallt vatten och saltas. Av smörkornen görs en smörmassa = ältning.

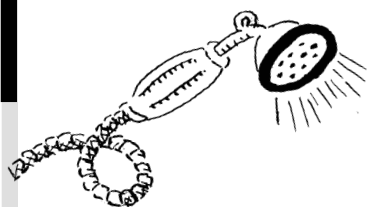
3

Kärngrädden pumpas till en stor tank, där en smörkärna snurrar runt och gör små smörkorn. Det kallas kärning.

4

Smöret läggs i paket för att skyddas mot fukt, ljus och lukter. Av kyla blir smöret hårt.

5



Smöret körs med kylbilar till t ex skolor och affärer.

6



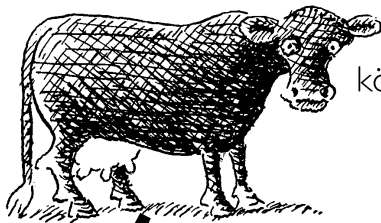
Bilder: Mati Lepp

Mjolk. Världens smartaste råvara?

Konsten att göra smör och ost av mjölk kunde man redan på medeltiden. Idag används mjölken till ännu fler produkter som de flesta av oss äter eller dricker varje dag. Läs mer på www.arla.se/koola

Yoghurt är mjölk med kultur

Yoghurt kallas också för kulturmjölk. Kultur betyder att odla, och det är precis det man gör med de nyttiga bakterierna när mjölk blir yoghurt.



Korna mjölkas
och mjölken
körs till mejeriet.



Mjölken provsmakas
och kontrolleras
i laboratoriet.

All grädde tas bort från
mjölken i en maskin som
heter separator. Sedan
häller man tillbaka precis så
mycket grädde som de olika
sorterna mjölk ska innehålla.

Mjölken hettas upp och
kyls ner igen för att
hålla sig färsk och god
= pastörisering.

Mjölksyrabakterier tillsätts så
att mjölken tjocknar och får
yoghurtsmak.



Frukt blandas i
om det ska bli
fruktyoghurt.

I förpackningshallen hälls yog-
hurten i paket. Sedan körs den
med kylbilar till t ex skolor och
affärer.



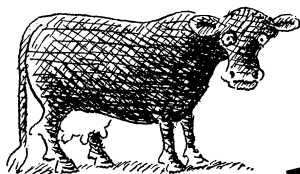
Bilder: Matti Lepp

Mjölk. Världens smartaste råvara?

Konsten att göra smör och ost av mjölk kunde man redan på medeltiden. Idag används mjölken till ännu fler produkter som de flesta av oss äter eller dricker varje dag. Läs mer på www.arla.se/koola

Ost är koncentrerad mjölk

Vår äldsta svenska ost är Prästosten som har funnits sedan 1500-talet. Det sägs att man vid midsommartid, när korna mjölkade som bäst, tävlade om vem som kunde göra den finaste osten att betala som skatt till prästen.



Korna mjölkas och mjölken körs till mejeriet.

Mjölken provsmakas och kontrolleras i laboratoriet.

All gräde tas bort från mjölken i en maskin som heter separator. Sedan håller man tillbaka precis så mycket gräde som osten ska innehålla.

Mjölken hettas upp och kyls ner igen för att hålla sig färsk och god = pastörisering.

För att mjölken ska stelna, tillsätter man ett ämne som heter löpe. Då bildas ostmassa.

Ostmassan packas i formar och får ligga i ett saltbad.

När osten lagras får den smak. Ostmästaren kontrollerar när osten är mogen och klar.

Mjölk. Världens smartaste råvara?

Konsten att göra smör och ost av mjölk kunde man redan på medeltiden. Idag används mjölken till ännu fler produkter som de flesta av oss äter eller dricker varje dag. Läs mer på www.arla.se/koola