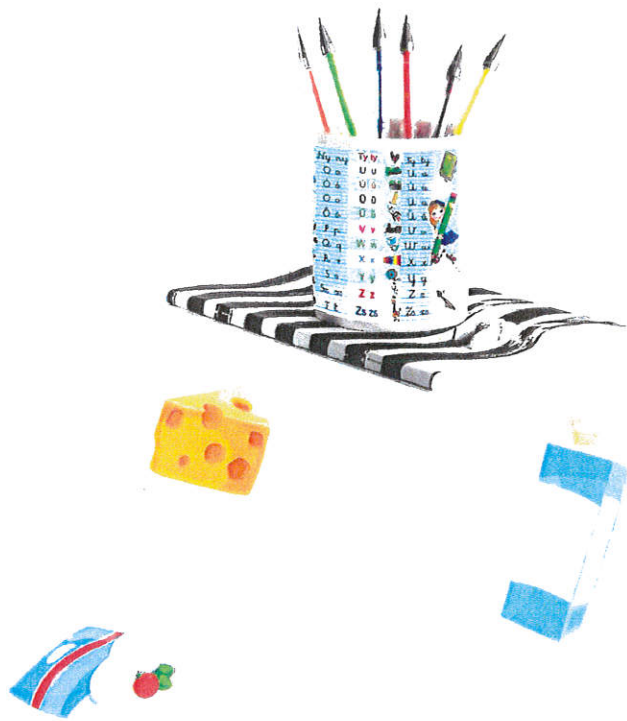


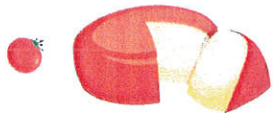


Rólunk

Az Abaújtej Kft. 1991. január 1.-étől működik.

Fő tevékenységünk a tejfelvásárlás, -feldolgozás,
a saját előállítású és társüzemi termékek értékesítése.

A termékek előállításához szükséges alapanyagot
a Hernád- és Sajó völgyében lévő tejtermelő
gazdaságoktól vásároljuk kiváló minőségben.



Abaúj

Tanuljunk a tejről

Rövid ismertetőanyag
a tejtermékekről.

A tej útja a tehéntől,
a tej feldolgozásán keresztül
egészen a késztermékig.

Hogyan kerül a tej a boltokba?

A tej, amit reggelire iszunk, vagy amit kakaóba, müzlibe, süteménybe teszünk, egy hosszú utat tesz meg, mire a poharunkba kerül. Nézzük meg együtt, hogyan lesz a tehéntejből bolti termék!

A tehén gondozása

A tej útja a tehénnél kezdődik. A tehenek olyan állatok, amelyek tejet kezdenek adni, amikor kicsinyük születik. Ahhoz, hogy egy tehén sok finom tejet tudjon adni, jó körülmények között kell élnie.



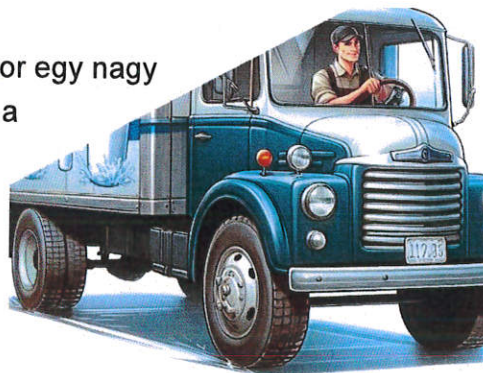
A gazdák – akiket állattenyésztőknek is hívunk – naponta megetetik őket szénával, takarmánnyal, füves rétre engedik őket legelni, és mindig gondoskodnak arról, hogy legyen friss vizük. A teheneket rendszeresen megvizsgálja az állatorvos is, hogy egészségesek maradjanak.

A fejés

A tejet a tehén tőgyéből lehet kivenni, ezt a folyamatot fejésnek nevezzük. Régen az emberek kézzel fejték, ma már legtöbbször fejőgépeket használnak, amik kíméletesen és gyorsan összegyűjtik a tejet. Mindig csak annyi tejet vesznek el, amennyit a kisbocik nem tudnának meginni. Ez a gép csöveken keresztül tiszta, hűtött tartályba vezeti a tejet. A friss tej ilyenkor még nyers tej, amit nem lehet rögtön meginni, mert baktériumokat is tartalmazhat.

A tej elszállítása

Ha elegendő tej gyűlt össze a gazdaságban, akkor egy nagy tejszállító autó, aminek a hátán tartály van, eljön a gazdaságba. Ebbe az autóbá beletöltik a tejet, és elszállítják egy tejfeldolgozó üzembe. Az autóban a tej végig hidegen van tartva, hogy friss maradjon.



A tej feldolgozása

A tejüzemben először megvizsgálják a tejet, hogy jó minőségű és tiszta-e. Ezután jön a pasztörözés. Ez azt jelenti, hogy a tejet gyorsan felmelegítik, majd visszahűtik. Ezzel elpusztulnak a káros baktériumok, de a tej megőrzi a jó ízét és a tápanyagait. Vannak olyan tejtermékek, amiket tovább is kezelnek, például tejszínt, sajtot, joghurtot vagy túrót készítenek belőle.



A tej feldolgozása után következik a csomagolás: a tejet dobozokba, flakonokba vagy üvegekbe töltik, és lezárják, hogy ne folyjon ki, és tiszta maradjon.

A szállítás és a bolt



A csomagolt tejet újabb hűtött teherautók viszik el az élelmiszerboltokba, iskolai konyhákba vagy más helyekre, ahol emberek vásárolják meg. A boltban a tej hűtőpultba kerül, így friss marad addig, amíg valaki meg nem veszi.

Otthon a tej

Amikor megvesszük a tejet, hazaviszük, betesszük a hűtőbe, és már fogyaszthatjuk is. Lehet belőle finom kakaó, müzli, tejberizs, vagy csak úgy megihatjuk egy pohárból. A tej nemcsak finom, hanem egészséges is, mert sok benne a kalcium, ami erősíti a csontokat és a fogakat.

Most már te is tudod, hogy a tej nem „csak úgy” kerül a boltba. Sok ember – gazdák, sofőrök, gyári dolgozók – dolgoznak azon, hogy minden nap friss tejet ihassunk.

És legközelebb, amikor iszol egy pohár tejet, jusson eszedbe a tehén, akitől minden elindult!



Találd meg a felsorolt szavakat.

*Kereshetsz vízszintesen, függőlegesen, átlósan, oda- és visszafelé olvasva is.
A megtalált szavakat húzd át vagy satírozd be. A kimaradó betűkből olvashatod
össze a megfejtést, ami az Abaujtej Kft. fő tevékenységi területét jelöli.*

TEJ

TEJFÖL

KEFIR

KAKAÓ

TÚRÓ

JOGHURT

VAJ

ÍRÓ

SAJT

J	K	A	K	A	Ó	T
E	O	J	F	R	K	L
E	L	G	Ú	D	E	Ö
O	L	T	H	G	F	F
O	V	A	J	U	I	J
Í	R	Ó	Z	A	R	E
Á	T	E	J	S	S	T