

Werkblad bij les b – Houden van koeien

Alle informatie die nodig is om dit werkblad te kunnen maken, is te vinden op <http://dierenwelzijnslessen.groenkennisnet.nl>; ga naar het leerlingengedeelte, klik op de koe en kies daarna één van de bordjes aan de linkerkant.

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. _____
2. _____
3. _____
4. _____

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?

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: _____

De boer kan: _____

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?



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, zou je dan kiezen voor biologisch vlees? Waarom wel of niet?

Opdracht 2. Melk en vlees

Mensen houden koeien op boerderijen voor de melk en voor het vlees.

2a. Hieronder zie je twee foto's. Zet onder de foto welke de melkkoe is en welke de vleeskoe.



© Nederlandse Zuivel Organisatie



© Nederlandse Zuivel Organisatie

2b. Waaraan kun je het verschil zien?

2c. Krijg je van een vleeskoe net zoveel melk als van een melkkoe?

2d. En kun je van een melkkoe net zoveel vlees halen als van een vleeskoe?

2e. Waarom is het belangrijk dat de melkkoeien op een boerderij kalfjes krijgen?



2f. Van welke dieren eten we nog meer het vlees?

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

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.

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?

Daarna wordt de kaas in kleine stukjes gesneden.

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

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

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?

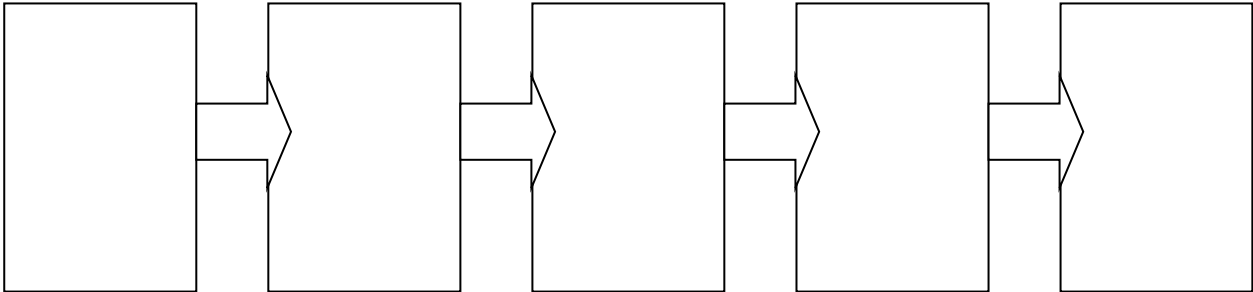


Opdracht 4. Naar de koelkast

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.



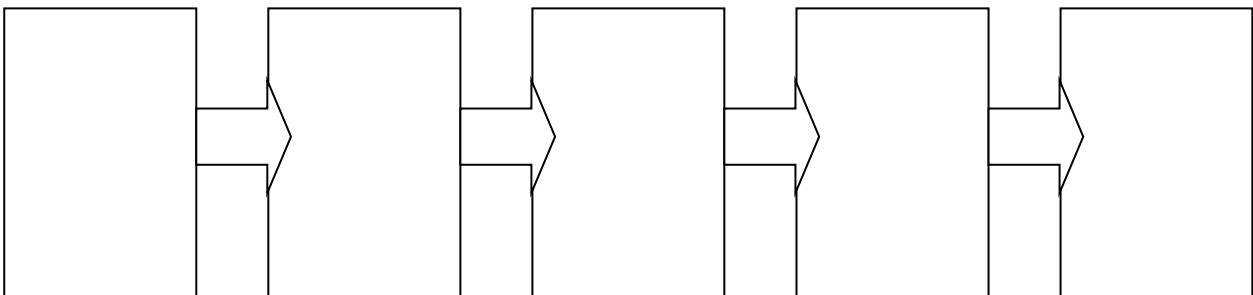
Vlees gaat natuurlijk via een ander proces. Om vlees te maken, moeten de koeien dood gemaakt worden.

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

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

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 waar komt deze stap?

