

Mælkedag med mælkeskæg

Vi sætter fokus på mælks ernæringsmæssige betydning.

Mælk er en stor kilde til eksempelvis protein, calcium og vitaminer, som vi mennesker har brug for for at passe på knogler, tænder og muskler.

Produktionen af mejeriprodukter beskæftiger millioner af mennesker over hele kloden.

I DK har vi verdens største økologiske mejeri.

Skummetmælk: Kaldes også 'futmælk'. Fedtindhold max 0,5%.

Minimælk: Kom frem i år 2001. Fedtindhold 0,5%.

Letmælk: Kom frem i år 1973. Fedtindhold 1,5-1,8%.

Sødmælk: Fedtindhold mindst 3,5%.

Hvad ved du om kærnemælk? (Vend for at læse svaret...)



Svar:

Kærnemælk er en mælketype med lavt fedtindhold (0,5%) og syrlig smag. Kærnemælk har et højt indhold af protein.

Det er oprindeligt et restprodukt fra processen med at kærne fløde til smør og var tidligere meget brugt som svinefoder.

I dag fremstilles det for det meste uafhængigt af smørproduktionen, hvorfor det fra 1990 har været tilladt at kalde kærnemælk "gammeldags", når det er fremstillet ved smørproduktion i smørkærne.

Tidligere regnedes kærnemælk for fattigmandskost. Sådan er det ikke i dag, og det kan købes i alle supermarkeder og købmænd. Er man derimod i Sverige, er det kun få steder, man kan købe kærnemælk, idet efterspørgslen er meget lille.

Spørgsmål:

Hvilken mælk drak I, da I var børn?

Hvordan blev jeres mælk serveret i jeres barndom?

Hvilken mælk kan I bedst lide og hvorfor?

