SCÉAL AN BHAINNE

ÓN BHFEIRM GO DTÍ AN CUISNEOIR

MOO CREW
MÚÚÚINEADH
NA DÉIRÍOCHTA SA BHUNSCOIL

1. Déantar na ba a chrú dhá uair sa lá. Stóráiltear an bainne faoi 4 chéim Celsius in umar bainne. Bailítear ón bhfeirm é i dtancaeir gach 2-3 lá.

2. Sula mbailítear an bainne ón bhfeirmeoir, tógfaidh an tiománaí samplaí de chun an caighdeán a thástáil.

3. Nuair a shroicheann sé an déirí, déanann an tiománaí an bainne a chaidéalú isteach in ollumair coimeádáin cuisniúcháin. Ansin nítear amach an tancaer don lá dár gcionn.

4. Déantar an bainne a thástáil arís ag an déirí ó thaobh caighdeáin de.

5. Ansin, déanann na hoibrithe saotharlainne cinnte de go bhfuil an bainne réidh le hól agus téitear é go teocht ard agus ansin déantar é a fhuarú go gasta.

6. Líontar an bainne ansin isteach i gcoimeádáin éagsúla. Ansin cuirtear cliathbhoscaí bainne ar leoraithe. Tugann na leoraithe an bainne chuig tithe agus siopaí.

7. Mar sin, an chéad uair eile a ólann tú gloine bainne blasta, is féidir leat a bheith cinnte de go bhfuil deoch nádúrtha, cothaitheach agus ar ardchaighdeán á ól agat.

An raibh a Fhios agat?

- Is féidir le gach bó suas le 28 lítear de bhainne a tháirgeadh in aghaidh an lae.
- Tá níos mó ná 18,000 feirmeoir déiríochta sa tír a tháirgeann 6,400 milliún lítear de bhainne, dóthain le 2,300 linn snámha Oilimpeacha a líonadh.
- Déantar 508 milliún lítear a ól mar bhainne leachtach.
- Foinsí tábhachtacha de chailciam san aiste bia is ea bainne, iógart agus cáis.

Ná cuir fiacail ann

Tá cailciam tábhachtach le gnáthchnámha a fhás agus a fhorbairt. Má ólann tú gloine bainne gach lá cabhraíonn sé seo freastal ar do riachtanais cailciam. Mar chuid d'aiste chothromaithe bia agus stíl shláintiúil mhaireachtála, moltar trí chuid in aghaidh an lae ón ngrúpa bia 'bainne, iógart agus cáis', ag méadú go cúig chuid in aghaidh an lae dóibh siúd idir 9 agus 18 mbliana d'aois.

National Dairy Council

FEACHTAS ARNA MHAOINIÚ LE CUIDIÚ ÓN AONTAS EORPACH

Cheese up your life!

ENJOY IT'S FROM EUROPE