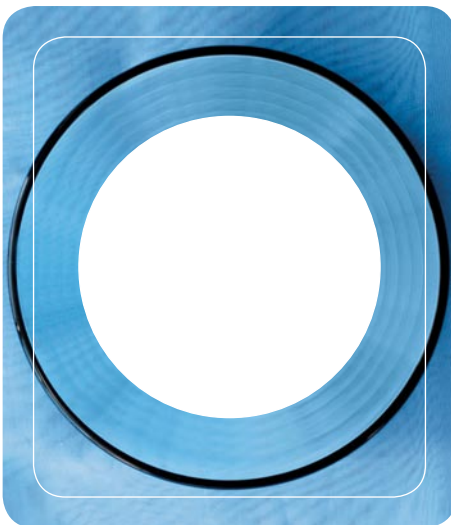
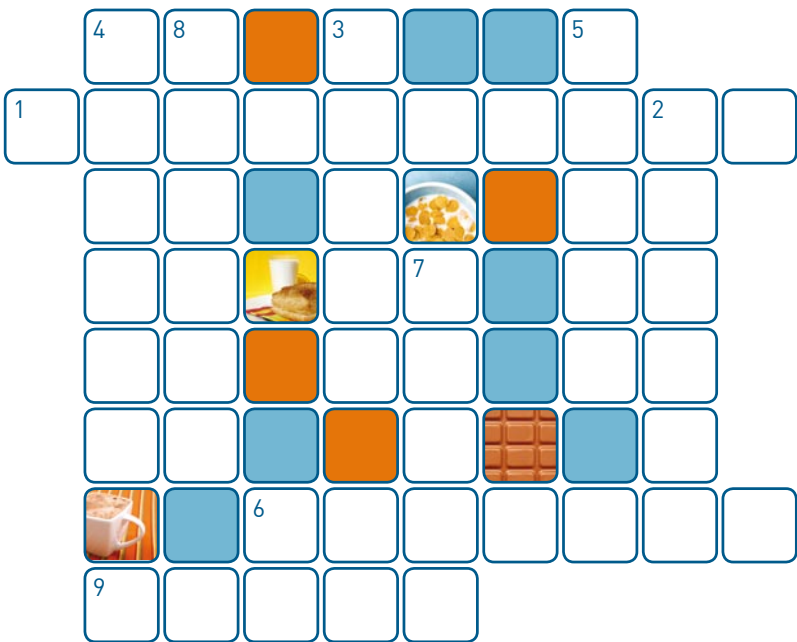


## MALE SIVE CELICE DELUJEJO NA MLEČNO ENERGIJO!



KAJ JE KAJ? KAKO SE IMENUJE? VPIŠI V POLJA NA LEVI STRANI!

1. Kulture živih mikroorganizmov, koristnih za prebavo.
2. Mineral v mleku, pomemben za trdnost kosti.
3. Vrsta smetane, ki jo pridobivajo s fermentacijo.
4. Mleko, ki je bilo obdelano z UVT postopkom.
5. Ozka visoka posoda iz 19. stoletja za pridobivanje masla.
6. Kravje oglašanje.
7. Prvi slovenski sladoled na palčki.
8. Lesena posoda, ki so jo včasih uporabljali za molžo.
9. Mlečni izdelek, ki ga uvrščamo med sveže sire.

Pravi odgovori so v Mleku zares! No, ja, saj lahko jih pa tudi takoj izveš!  
1•probiotiki, 2•kalcij, 3•kislota, 4•trajno, 5•pinja, 6•mukanje, 7•Lucca, 8•gotida, 9•skuta

