

Peynir Fabrikasındayız

Burası bir peynir fabrikası. Peynir üretmek için süt önce mikroplardan arındırılıyor.



Sonra büyük bir kazana doldurulup içine maya katılıyor. Bundan bir süre sonra sütün içinde topaklar oluşuyor.



Çalışanlar bu karışımı ince bir bezin içine dolduruyor. Sonra da buradaki gibi asıp suyunu süzüyorlar.



Sonra
kalıplara
dolduruluyor.
Çok yakında
peynirler
hazır
olacak...



Bir süre sonra kalıptan çıkarılıp tuzlanan peynirler, sonunda buradaki gibi peynir tekerlerine dönüşüyor.