

Joni Yoghurts färd från landet till stan



Det var en gång en mjölgård. Där mumsade korna i sig sitt hö medan mjölkmaskinerna pumpade på i jämn takt. Den färska, varma mjölken rann sakta från kornas juver in i mjölkmaskinen. Där började dess färd till butiken där den skulle säljas som mjölkdrycker och mjölkprodukter.

Först rann mjölken ner i rören i mjölkmaskinen, därefter hamnade den i mjölk tanken där den kyldes ner, och snart backade en mjölkbil fram till tanken. Mjölkbilsföraren pumpade mjölken in i den kalla tanken i bilen, och så fortsatte färden mot byn och mejeriet.

I mejeriet, dvs. den fabrik som framställde olika mjölkprodukter av mjölken, föddes också Joni Yoghurt! Så här gick det till: Först vägdes och kyldes hela mjölkpartiet. Därefter bearbetades mjölken på olika sätt. Detta var nödvändigt för att mjölken inte skulle innehålla till exempel små skadliga bakterier och för att den skulle hållas jämn och god tillräckligt länge.

Så började den egentliga yoghurttillverkningen: man lät mjölken avdunsta lite vatten så att yoghurten skulle bli tjock och kompakt. Därefter lade man till syrningsmedel i mjölken, dvs. pyttesmå goda bakterier som hade en utmanande uppgift: att förvandla mjölken till yoghurt! Syrningsbakterierna knegade på för allt vad de var värda och simsalabim – plötsligt hade mjölken faktiskt förvandlats till yoghurt! Det var så Joni Yoghurt föddes.

Joni flöt ännu omkring i den stora tanken med sina yoghurtkompisar. Om vartannat kyldes de ner lite, blandades en smula och vissa av dem fick också sällskap av olika fruktpuréer och fruktsmaker. Joni fick höra att han skulle bli en naturell yoghurt. Någon förklarade för honom att det egentligen var häftigt, för då kunde han sättas ihop med oändligt många smaker och få sällskap av bananer, jordgubbar, blåbär eller nästan vad som helst i yoghurtskålen!

När Joni och hans kompisar slutligen var färdiga yoghurtar fick de rinna ner i jättefina yoghurtförpackningar, både stora och små. Joni blev klädd i en fin, stor förpackning som någon hade skrivit "naturell yoghurt" på med vacker skrivstil. Joni tyckte att det kändes fantastiskt. Vart skulle färden gå till näst?

Från mejeriet transporterades Joni och hans kompisar till ett stort centrallager, där det fanns milslånga rader av så många mjölk-, yoghurt- och surmjölkförpackningar att Joni höll på att svimma. Alla verkade vara mycket ivriga över sin stora resa från landsbygden till stan, och därifrån vidare till helt otroligt fina kök. Det var också Joni! Och innan han visste ordet av blev han plockad, först upp på en butikshylla och strax därefter ner igen i någons varukorg.

Tänk vad spännande! Nu var Joni på väg hem till någons kök. Hans kompisar hade berättat för honom vad allt en yoghurt kan förvandlas till. Joni kunde inte bestämma sig för om han ville bli en smoothie, en ingrediens i en yoghurtkaka, en dipsås eller en härlig yoghurt-skål dekorerad med olika bär och frukter. Han kunde inte vänta på att få uppfylla någon av dessa uppgifter!

Men när Joni bars in i hemköket och sattes in i kylskåpet slog dörren igen framför honom och så blev det mörkt. Nu och då öppnades dörren och varje gång sade Joni ivrigt till sig själv: "Äntligen! Jag är redo!". Men varje gång mamman, pappan, dottern eller sonen i familjen tog upp kylskåpsdörren plockade de åt sig något annat att äta: pålägg, soppa eller grönsaker.

Det gick en dag. Sedan två, tre och fyra dagar. Slutligen tappade Joni räkningen. Där stod han hopkrupen på kylskåpsdörren, totalt modfärdig och bäst före-datomet närmade sig. Var allt hopp ute för hans del?

(...Joni Yoghurts färd från landet till stan)

Så en dag öppnades kylskåpsdörren på nytt. Sonen i familjen fattade tag i Joni Yoghurt och bar honom till bordet! Joni piggnade genast till och följde noggrant vad som skulle hända. Han kunde ju inte tala människospråk, men när pojken stod och betraktade honom med fundersam min hade han lust att säga så här:

”Nåja, hur skulle det vara med en yoghurtskål eller en smoothie? Om du kan baka skulle jag också gärna hjälpa till med att göra dina semlor eller din yoghurtkaka lite saftigare!”

Men pojken stirrade misstänksamt på Jonis förpackning. Så ropade han:

”Mamma! Jag slänger bort den här yoghurten! Den gick ut igår.”

Joni blev alldeles vit av skräck – eller tja, ännu vitare! Pojken öppnade förpackningen och började luta den nedåt för att hålla ut yoghurten i skräpkorgen. Är detta slutet? tänkte Joni. Hela den långa kedjan från koskötsel till mjölkningen, den långa resan från landet till mejeriet, butiken och kylskåpet, alla arbetsmoment som gjorts med kärlek, och alla Jonis önskemål – skulle allt gå förlorat, i skräpkorgen?

Joni kände hur förpackningen började luta och hur han började rinna mot kanten. Men så plötsligt stannade rörelsen, tack och lov.

”Nej släng inte bort den! Det är säkert inget fel på yoghurten ännu. Det ligger mycket arbete bakom den”, ropade mamman i familjen, som kom rusande in i köket.

”Även om bäst före-datumet var igår kan man ändå titta och lukta på yoghurten, och därefter smaka på den. Om allting verkar vara i skick kan man bra äta den fortfarande. Eller så kan vi använda den i matlagningen”, sade mamman.

Mamman och sonen tog varsin sked av yoghurten. De studerade den – ”ser bra ut” – luktade på den – ”doftar fräscht” – och slutligen smakade de på den – ”mycket gott!”.

”Ska vi laga yoghurtskålar?” föreslog sonen.

Och så lagade mamman och sonen de finaste tänkbara yoghurtskålarna. I huvudrollen sken Joni Yoghurt, och som smakdekorationer lades banan, jordgubbar och blåbär med i skålen. Till sist tog mamman och sonen dessutom fina matbilder av de vackra skålarna med sina mobiltelefoner.

Joni Yoghurt hade aldrig känt sig så lättad och stolt som när han poserade med frukten och bären framför kameran. Han hade färdats en lång väg från mjölkgården till stan och sist och slutligen lyckats få huvudrollen i världens vackraste och läckraste yoghurtskål!

Så var sagan slut.

→ **Barnen lär sig om:** matens väg, bäst före-märkningar, hur man kan minska svinn

→ **Anvisningar till fostraren:** Efter sagan kan ni i klassen diskutera var olika livsmedel kommer ifrån och hurdana arbetsmoment som krävs innan maten kommer ”från åkern till matbordet”.