MIKRO

WERK EN SKEP

Koringboerdery

Graad 4: Geografie

Laerskool Mikro Kopiereg ©

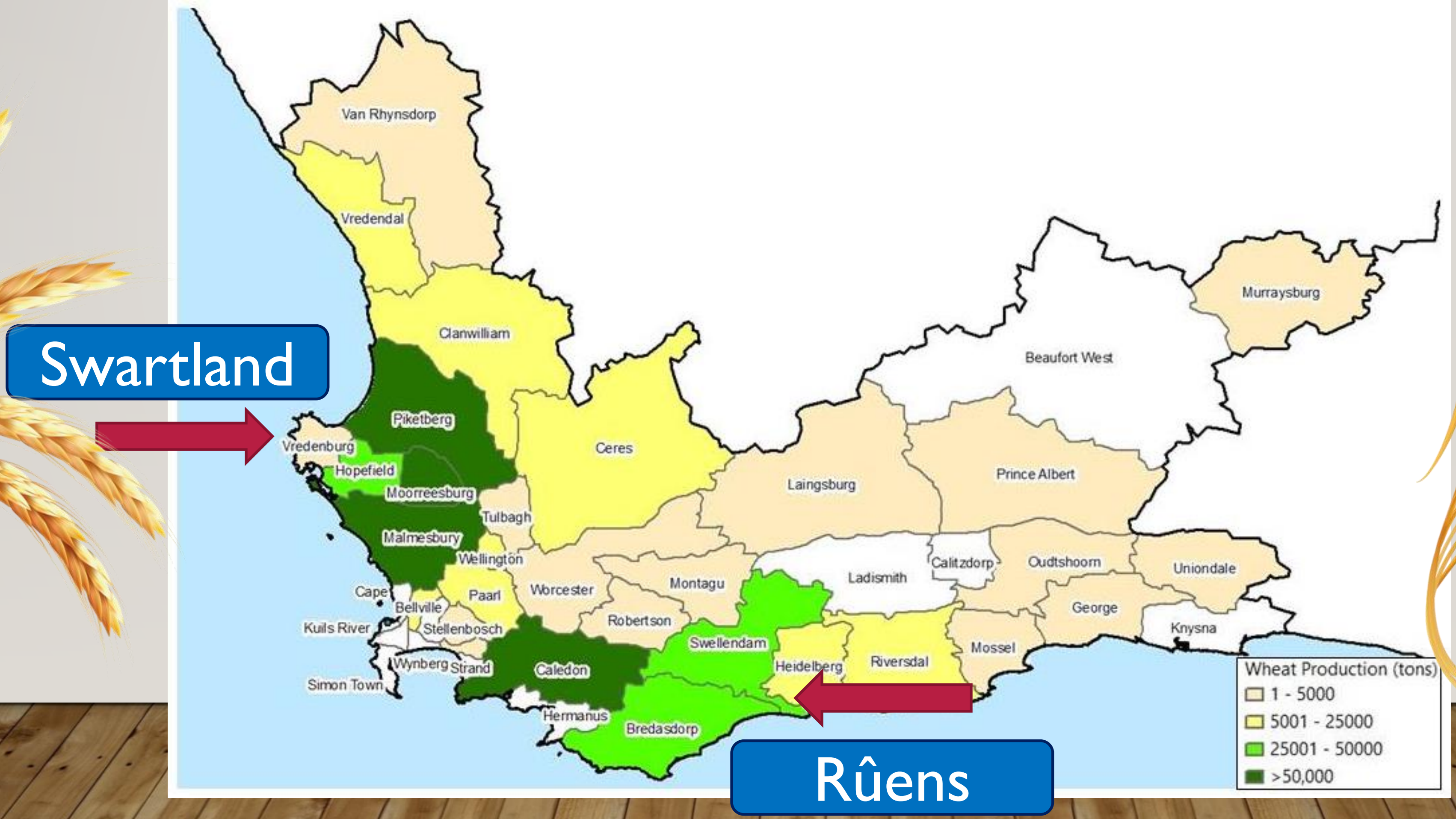
Koringboerdery

Koring is ‘n **stapelvoedsel** wat geprosesseer word om ontbytkos en meel te maak. Meel is een van die bestanddele wat gebruik word om brood en koekies te maak.

Laerskool Mikro Kopiereg ©

Koringstreke

Die bekendste koringstreke is die **Swartland** by Riebeeck-Kasteel, Piketberg en Malmesbury en die **Rûens** by Botrivier en Riviersonderend.



Laerskool Mikro Kopiereg ©

LAERSKOOL MIKRO

Koringboerdery

Na die reën, **ploeg** die boer die land.

ol Mikro Kopiereg ©

Koringboerdery

Spesiale masjiene **plant** die koringsaad gedurende herfstyd.

Laerskool Mikro Kopiereg ©

Koringboerdery

LAERSKOOL MIKRO

Twee weke later begin jong koringplantjies uit die **saad groei**. Plaaswerkers skoffel die landerye en versorg die plante.

Laerskool Mikro Kopiereg ©

Koringsiektes en -plae

Koringsiektes soos roes, vaalblaar en vrotpootjie word voorkom deur die lande tydens lente met **gif** en **insekdoder** te spuit.

Koringboerdery

Tydens die somer word die koringplant groter en begin blom. Die blommetjies word goudgeel sade wat ons **koringkorrels** noem.

Laerskool Mikro Kopiereg ©

Koringboerdery

LAERSKOOL MIKRO

Aan die <u>einde van die somer</u> word die koringkorrels deur ‘n spesiale masjien, wat ‘n stroper genoem word, gesny of **geoes**.

Koringboerdery

Die koring word **gedors** sodat strooi geskei word van die koringkorrels wat bo aan die stingels sit.

Laerskool Mikro Kopiereg ©

LAERSKOOL MIKRO

Koringboerdery

Die koring wat geoes is, word na ‘n fabriek of meul geneem waar dit tot meel **gemaal** word. Die koring kan ook in groot silo’s **gestoor** word.

Koringboerdery

Die meel gaan na ‘n bakkery waar dit met sout, water en suurdeeg **gemeng** word om deeg te vorm. Dan word dit in ‘n vorm gegooi en **gebak**.

Laerskool Mikro Kopiereg ©

LAERSKOOL MIKRO

Koringboerdery

Die deeg word in groot oonde **gebak** om brood te maak.

Laerskool Mikro Kopiereg ©

LAERSKOOL MIKRO

MIKRO

WERK EN SKEP

Koringboerdery

Die vars brood word **verpak** en met vragmotors na die winkels toe geneem.

Laerskool Mikro Kopiereg ©

LAERSKOOL MIKRO

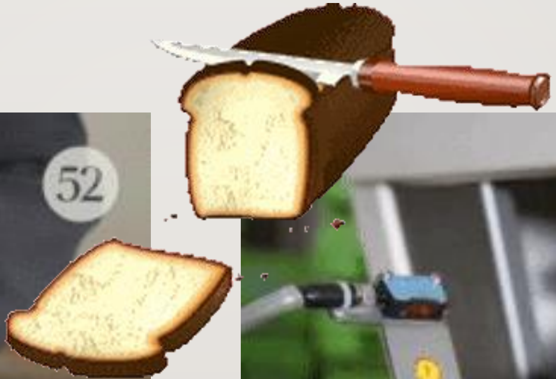
Koringboerdery

Die brood word by die **winkel afgelewer** waar dit op die rak gepak en verkoop word.

Laerskool Mikro Kopiereg ©

Koringboerdery

Die brood word huis toe geneem en in snye **gesny**. Soms word dit by die fabriek gesny en in sakkies gesit.



Laerskool Mikro Kopiereg ©

Koringboerdery

Dan word daar iets lekkers op een sny brood gesit om dit smaaklik te maak. Nog ‘n sny brood bo-op maak ‘n toebroodjie.

Laerskool Mikro Kopiereg ©

Nog koringprodukte

Daar is nog baie ander **produkte** wat van koring gemaak word, soos pap, meel, koekies, pasta en nog vele meer.

LAERSKOOL MIKRO

Kom ons hersien

oes	ploeg	plant	broodjie	meel	bak	verkoop

Boere ___________ die landerye. Daarna ___________ hulle die saad. Wanneer die koring ryp is, ___________ hulle dit. Die fabriek maal die koring om ___________ te maak. Meng die meel om deeg te maak. ___________ die deeg in ‘n oond. Winkels ___________ dan die brode. Laastens maak jy jou ___________.

Laerskool Mikro Kopiereg ©