

il Latte

Che fortuna!

È bello osservare una mamma che allatta il piccolo o i piccoli.
Forse tanto tempo fa, le ghiandole del latte producevano sudore che serviva a tenere umidi i cuccioli e a togliere loro la sete.

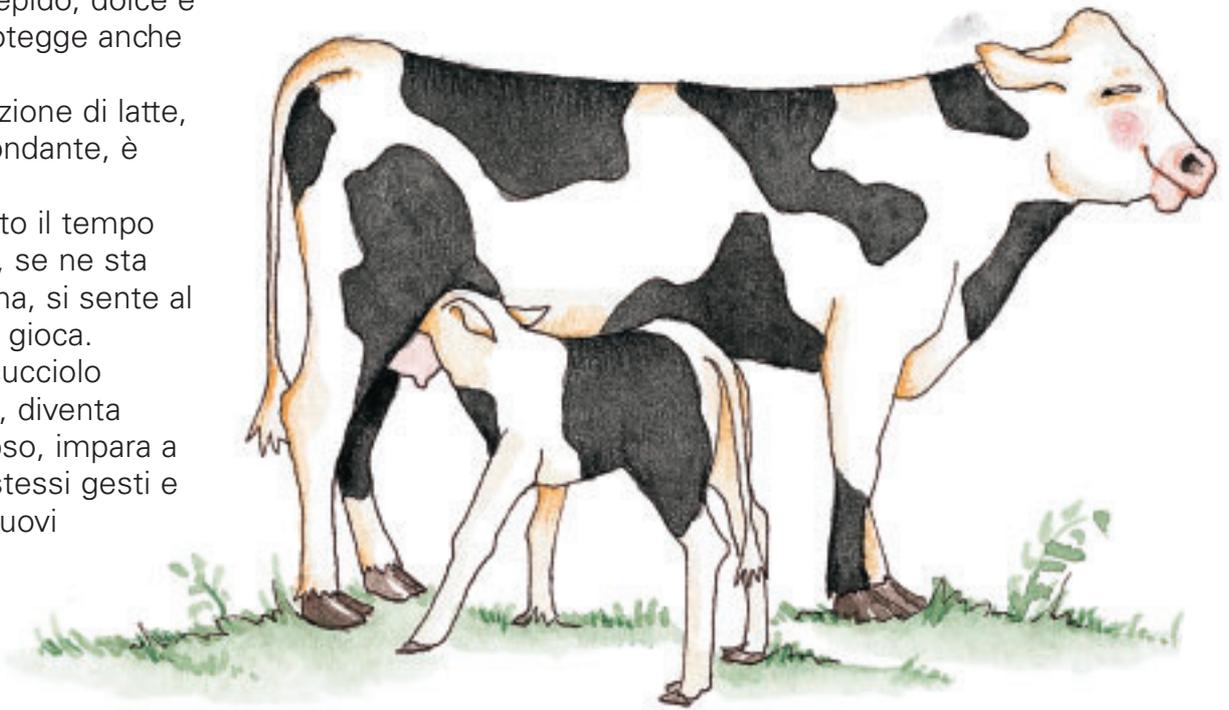
Col passare del tempo quel liquido si è arricchito di sostanze importanti per far vivere e crescere i figli.

Dopo la nascita del piccolo, la femmina dei mammiferi comincia a produrre latte, un liquido bianco, tiepido, dolce e nutriente che protegge anche dalle malattie.

Ogni giorno la razione di latte, più o meno abbondante, è assicurata.

Il piccolo, per tutto il tempo dell'allattamento, se ne sta vicino alla mamma, si sente al sicuro, succhia e gioca.

Mentre gioca il cucciolo esplora il mondo, diventa sempre più curioso, impara a non ripetere gli stessi gesti e a inventare dei nuovi comportamenti.



Allatta i piccoli? Rispondi SÌ o NO

cavalla

asina

oca

capra

gatto

bufala

mucca

pecora

gallina

anatra

Dall'erba al latte



Il latte prodotto in maggiori quantità e più utilizzato è quello di mucca.

Le mammelle della mucca, dopo la nascita del vitellino, si gonfiano di latte. Nei primi tempi della sua vita il piccolo vive e cresce succhiando solamente il latte. Poi, per otto - nove mesi ancora, la mucca produce 20 - 30 litri di latte al giorno anche se il vitello è già passato ad altri alimenti.

Mattino e sera le mucche degli allevamenti al chiuso e dei pascoli all'aperto vengono munte.

Alcune mucche producono molto latte (razze da latte).

La produzione è più abbondante se le mucche stanno bene: vivono in ambienti puliti e ben climatizzati, ricevono le cure adatte e nella loro dieta ci sono erba e fieno profumati.

L'uomo non mangia l'erba dei prati ma le mucche, che ne ingoiano in grandi quantità, pazientemente la trasformeranno e produrranno buon latte anche per lui.

Attenzione!

Il latte è un prodotto molto delicato che deve essere conservato al fresco e non deve essere esposto all'aria. Un tempo il latte "fresco" era consumato solamente dalle persone che allevavano le mucche o abitavano vicino agli allevamenti. Ora sono stati trovati dei sistemi per conservarlo e trasportarlo senza danneggiare le sue caratteristiche, senza distruggere le sue sostanze.

Un'autocisterna refrigerata raccoglie il latte di diversi allevamenti per trasportarlo nelle centrali del latte o nelle latterie o caseifici dove sarà confezionato, trattato, trasformato, lavorato.

Nelle nostre case portiamo il latte in contenitori di diversa forma e materiale con delle scritte che dobbiamo saper leggere. Le scritte ci informano se il latte è stato sterilizzato o pastorizzato; se è stata lasciata tutta la crema o se è stato in parte scremato.

Con lavorazioni più o meno lunghe e impegnative dal latte vengono ottenuti molti prodotti: latticini freschi (yogurt, formaggi freschi, panna), formaggi, burro, latte in polvere.

***Procurati contenitori o etichette di contenitori del latte
e scegli le informazioni importanti.***

Non teme la concorrenza

Il latte è un alimento composto da acqua, grassi, proteine, zuccheri, vitamine e sali minerali.

Nessun alimento riesce a racchiudere in sé tante sostanze utili tutte insieme.

Un bicchiere di latte è un alimento sano, poco costoso, nutriente e dissetante. In qualsiasi momento della giornata si può gustare il latte per sentirsi pieni di energia e sazi. Alcuni cercano di renderlo più gradevole aggiungendo ancora zucchero o altro.

È un alimento importante, soprattutto per i bambini che stanno crescendo e anche per le persone anziane.

Si possono consumare tanti prodotti diversi fatti con il latte e... veramente c'è solo da scegliere poiché, con ingegno e fantasia, sono stati ottenuti risultati eccellenti.



Burro o olio?

Il burro può essere spalmato su una fetta di pane per fare colazione, a pranzo può servire per condire un piatto di riso o pasta. In diverse preparazioni è un ingrediente importante, in altre può essere sostituito dall'olio.

È un alimento delicato che, in giusta misura, possiamo gustare.

Il burro si ottiene con la crema del latte o panna, un liquido denso e untuoso.

La panna viene sbattuta molto forte e si ottiene il burro immerso nel "latticello".

Un tempo la sbattitura veniva fatta in una zangola di legno, mentre oggi si usano zangole di acciaio.

Il burro deve ancora essere lavato, impastato, modellato e confezionato prima di arrivare nel banco dei latticini.

La ricetta per fare il burro



Raccogliere la panna in superficie e metterla in un barattolo di vetro.



Chindere il barattolo e agitare la panna fino a quando si vedono piccole macchie gialle.



Continuare ad agitare fino ad ottenere i blocchetti di burro.



Separare con un colino il burro dal latticello.



Lavare il burro così ottenuto e modellarlo in una ciotola con un cucchiaino.

Cerca informazioni sulle ricette dove è preferibile usare il burro.

Formaggi per tutti i gusti



L'uomo ha cominciato a produrre il formaggio quando ha cominciato ad allevare il bestiame. Preparando il formaggio riusciva a conservare il latte e ad avere un alimento molto ricco sempre disponibile.

Con il latte di mucca si ottengono molti formaggi.

La grande varietà dipende dall'alimentazione degli animali e da come sono allevati.

Ci sono poi diversi modi di lavorazione, preparazione e stagionatura.

I formaggi DOP (Denominazione Origine Protetta) vengono ottenuti lavorando il latte prodotto in zone ben definite con caratteristiche particolari.

Tutte le fasi della lavorazione sono importanti e delicate e vengono seguite da un responsabile, il "casaro".

Il casaro ha tante conoscenze, ha ascoltato i consigli dei vecchi casari, lavora con impegno e passione e così riesce a ottenere formaggi molto speciali.

Il formaggio fatto in casa

1 - Scaldare il latte e aggiungere il caglio.

2 - Separare il siero (parte liquida) dalla cagliata (parte rappresa).

3 - Rompere la cagliata, che è già formaggio fresco, in pezzi più o meno piccoli e metterla in "forma".

4 - Salare e lasciare stagionare.