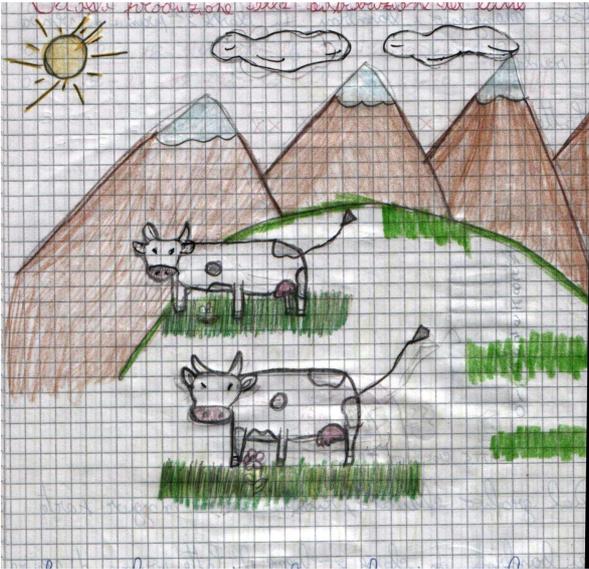


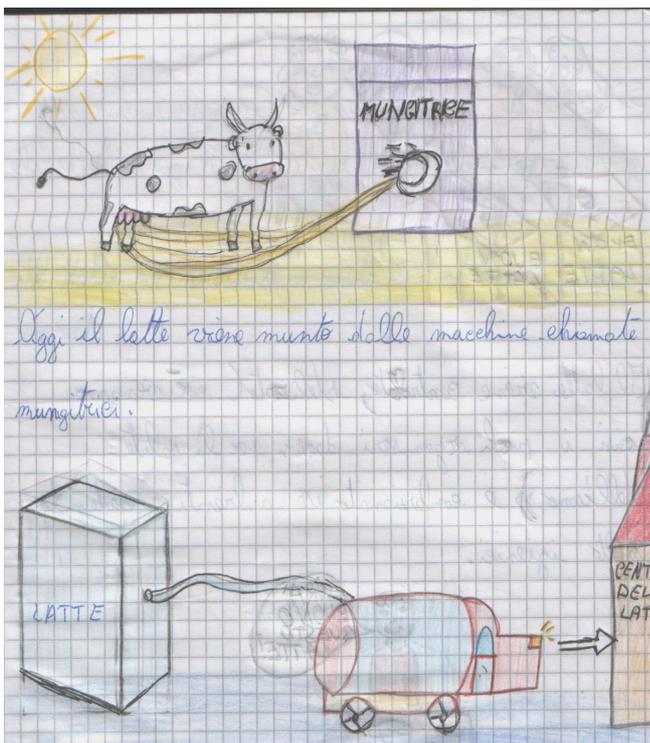
IL LATTE



Noi piccoli di classe prima e seconda abbiamo fatto il percorso illustrato dalla GRIFO LATTE ed abbiamo prodotto dei bellissimi disegni. Il latte viene prodotto dalla MUCCA che pascola tranquillamente nei prati.

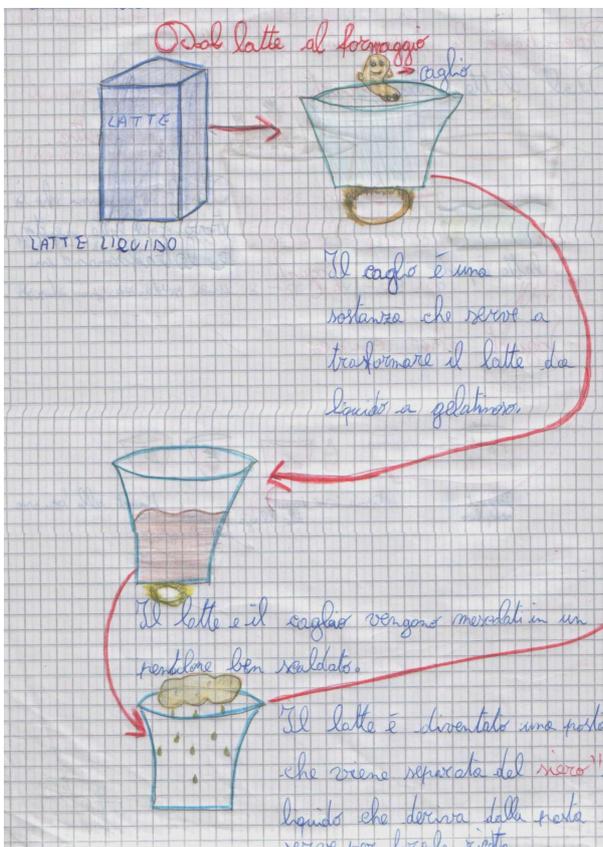
Nelle stalle le mucche hanno luce, aria, foraggio e fieno.

Il latte viene munto dalle macchine chiamate mungitrici.



Con le autocisterne viene portato alla Centrale del Latte dove con la pastorizzazione vengono eliminati i microrganismi che sono nocivi per noi.

Dal latte si ricava anche il formaggio attraverso una sostanza detta caglio che lo trasforma da liquido a gelatinoso.



Vengono mescolati in un pentolone ben scaldato.
Così il latte diventa una pasta e viene separato dal **siero** il quale servirà per fare la ricotta.

La pasta ottenuta viene battuta e salata.
Poi viene messo a stagionare cioè ad invecchiare.
Prodotto, controllato e confezionato viene portato nei punti vendita pronto per essere gustato.....



E' BUONO E FA BENE!!!!!!!