

# COME SI FA IL FORMAGGIO



**CLASSE SECONDA**



**SCUOLA PRIMARIA J. H. PESTALOZZI – CHIAVENNA  
ANNO SCOLASTICO 2014/2015**

# IL CASARO MESCOLA IL LATTE APPENA MUNTO NELLA CALDAIA.



# IL LATTE VIENE SCALDATO A 36/37 GRADI.



# CON LA LIRA E LO SPINO TAGLIA LA CAGLIATA.



# IL CASARO AGGIUNGE IL CAGLIO E CONTINUA A MESCOLORE.



LA CAGLIATA VIENE MESSA NELLE  
FASCERE E VIENE PRESSATA PER  
TOGLIERE ANCORA DEL SIERO.



DALLA CAGLIATA VIENE TOLTO IL  
SIERO CHE VA A NUTRIRE I MAIALI.



LE FORME VENGONO MESSE  
NELL'ACQUA SALATA PER DARGLI PIU'  
SAPORE.



# IL FORMAGGIO RESTA NELLA CELLA FRIGORIFERA PER 3 MESI.



# LE FORME VENGONO MESSE A STAGIONARE PER LA PRIMA VOLTA.



POI IL FORMAGGIO VIENE MESSO  
NELLA CANTINA A STAGIONARE FINO  
AD UN ANNO.



SUL FORMAGGIO SI FORMA UN PO' DI MUFFA.



QUANDO SI TOGLIE LA FASCERA RESTA  
IL TIMBRO CON IL NOME DEL  
FORMAGGIO.



# IL FORMAGGIO VIENE VENDUTO. QUELLO FRESCO HA LA SCADENZA.



# IL FORMAGGIO VIENE VENDUTO. QUESTO E' IL FORMAGGIO PIU' STAGIONATO.



ALCUNI FORMAGGI SON GRASSI, ALTRI SEMIGRASSI E ALTRI MAGRI: DIPENDE DALLA QUANTITA' DI PANNA LASCIATA.





**CASARI  
IN  
ERBA**

ELISA HA  
MESSO IL  
CAGLIO NEL  
LATTE DOPO  
HO  
MESCOLATO.  
Elena



STO  
ASPETTANDO  
CHE SI FORMI  
LA CAGLIATA.  
Giulia S.



ELISA FA  
USCIRE  
TUTTO IL  
SIERO DALLA  
CAGLIATA.  
Giulia M.



VERSO LA  
CAGLIATA NEL  
CONTENITORE  
CON I BUCHI  
PER FARE  
USCIRE IL  
SIERO.  
Gaia



STO METTENDO  
LA CAGLIATA  
NEL BICCHIERE  
CON I BUCHI PER  
FARE USCIRE IL  
SIERO.  
Gabriele D.



METTIAMO  
LA CAGLIATA  
NELLA  
CIOTOLA CON  
I BUCHI.  
Emanuele S.



QUESTE SONO  
TUTTE LE  
NOSTRE  
CAGLIATE  
RADUNATE IN  
UNA CIOTOLA  
CON I BUCHI.  
Sara L.



STO  
GUARDANDO I  
MIEI COMPAGNI  
CHE METTONO  
IL FORMAGGIO  
NELLA CIOTOLA.  
Martina F



ELISA METTE  
IL NOSTRO  
BURRO  
NELLO  
STAMPO.  
Caterina



IO SPERAVO DI  
NON DOVER  
ASSAGGIARE  
IL FORMAGGIO  
PERCHE' NON  
MI PIACE.  
Lorenzo B.



# IL LATTE SI SCALDA. Lorenzo T.



IO GUARDO IL  
FORMAGGIO  
CHE SI  
SCALDA.  
Agnese



STO  
OSSERVANDO  
IL FORMAGGIO  
CHE SI E'  
SCALDATO.  
Gabriele M.



STO  
FACENDO  
FINTA DI  
MANGIARE IL  
NOSTRO  
FORMAGGIO.  
Manuel



IO TOCCO IL  
FORMAGGIO  
CHE ABBIAMO  
PREPARATO.  
Marika



ABBIAMO MESSO  
IL FORMAGGIO  
NEL TELO E  
L'ABBIAMO  
LASCIATO  
SGOCCIOLARE.  
Alessio



QUESTO E' IL  
FORMAGGIO  
CHE ABBIAMO  
PREPARATO  
ALLA FIORIDA.  
Luca



QUESTI SONO I  
FORMAGGINI  
CHE HANNO  
FATTO I  
BAMBINI DELLE  
SCUOLE.  
Sofia



STO  
ASSAGGIANDO  
IL BURRO CHE  
AVEVO FATTO.  
Sophie



SI VEDE IL  
FORMAGGIO  
CHE CUOCE.  
Camilla



ELISA  
SCHIACCIA IL  
FORMAGGIO  
PER FARE  
USCIRE IL  
SIERO.  
Nicolò



STIAMO  
ASPETTANDO  
CHE ELISA CI  
METTA IL  
CAGLIO NEL  
LATTE PER  
FARE IL  
FORMAGGIO.  
Emanuele V.





**ED ORA...**

**FACCIAMO LO YOGURT!!!**

LA MAESTRA MARA HA PORTATO I  
FERMENTI LATTICI.

LI ABBIAMO MESSI NEL VASETTO CON  
IL LATTE.



POI ABBIAMO COPERTO IL VASETTO  
PER NON FAR ENTRARE INSETTI.



IL GIORNO DOPO IL LATTE SI ERA UN  
PO' 'INDURITO' MA NON ERA ANCORA  
PRONTO.



# FINALMENTE LO YOGURT E' PRONTO!



# LA MAESTRA ORA SCOLA LO YOGURT PER SEPARARLO DAI FERMENTI LATTICI.



IL NOSTRO YOGURT E' PRONTO NEL  
PIATTO E ALCUNI LO HANNO  
ASSAGGIATO: ERA UN PO' ASPRO.

