

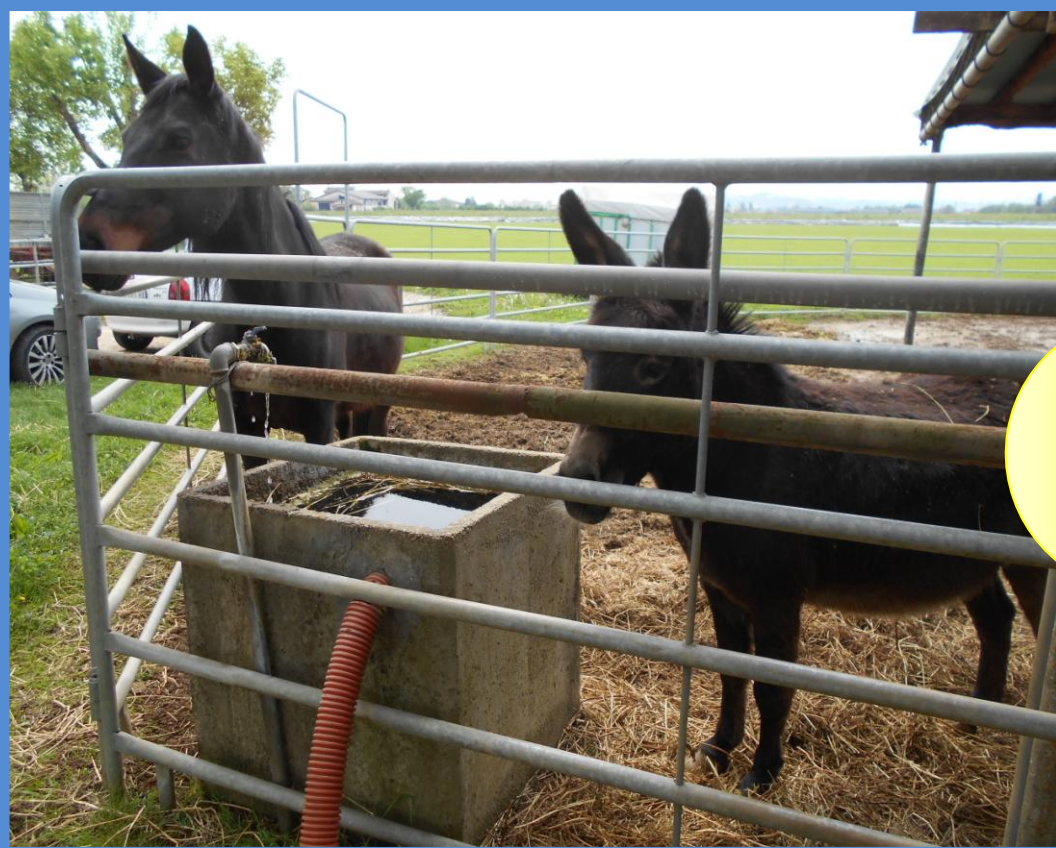
# Uscita didattica alla "FATTORIA DESY"

Bambini Piccoli e Medi

30/04/2019



Che morbido  
il pelo del  
gattino



Vi presento la  
mascotte delle  
caprette,  
bambini è  
incinta!

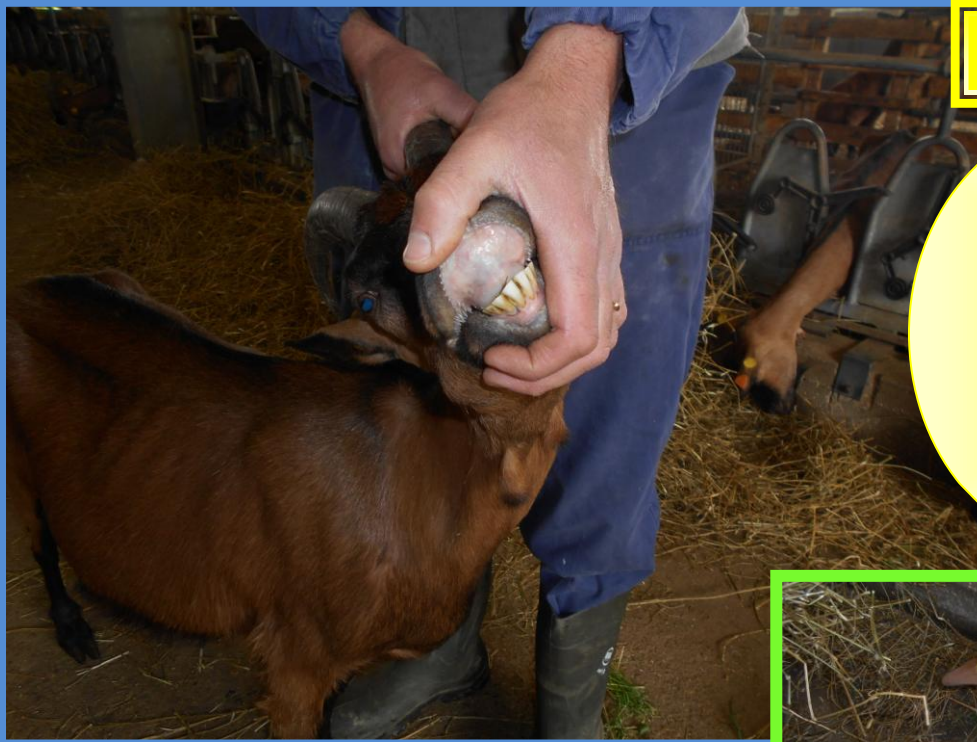


Questo è un  
attrezzo che  
si usava per  
fare il  
formaggio

**AD ACCOGLIERCI CON SGUARDO CURIOSO CI SONO IL CAVALLINO, L'ASINELLO E IL GATTINO. AD ISTRUIRCI I FATTORI MIRCO E SILVIA. DOPO IL SALUTO DI BENVENUTO SIAMO STATI DIVISI IN DUE GRUPPI E A TURNAZIONE ABBIAMO CONOSCIUTO GLI ANIMALI E FATTO IL FORMAGGIO CON IL LATTE DI CAPRA.**

## GLI ANIMALI

Mirco ci ha mostrato la bocca della capretta e spiegato che anche se non ha gli incisivi superiori "mangia" benissimo l'erbetta e il fieno.



Abbiamo imparato a mungere il latte



Che pelo liscio



Le caprette  
attente e  
curiose, ci  
osservano e  
annusano



Le mucche producono il  
latte per allattare i vitellini,  
fare il formaggio, il burro,...



I maiali vengono allevati  
per la carne. Ops...hanno  
un odore molto particolare!



Dalle mani di Mirco prendiamo la farina di mais per darla alle galline sempre affamate e chiaccherone



Con le uva si preparano tanti tipi di dolci, la pasta la frittata, ...



Questo è il pollaio dove le galline depongono un uovo al giorno, forse è anche per questo che sono sempre affamate..

## IL FORMAGGIO

E ora si fa il FORMAGGIO! Entusiasti e attenti alle indicazioni di Silvia iniziamo:



Silvia racconta come tanto tempo fa gli uomini hanno scoperto come si fa il formaggio



1. Versare nel latte un pizzico di sale



2. Mescolare lentamente



3. Versare un bicchierino di caglio

FILASTROCCA MAGICA:

**“FORMAGGINO FORMAGGI”**

PRESTO PRONTO SARAI QUI  
DAL BUON LATTE USCIRAI  
E LA MIA PANCIA RIEMPIERAI!  
ORA ASCOLTAMI CON ATTENZIONE  
COSÌ INSIEME FAREMO UN GRAN  
FIGURONE.

PER PRIMA COSA RIPOSA PIAN PIANINO  
E VEDRAI CHE DIVENTERAI UN BEL BUDINO  
POI DOLCEMENTE TI TAGLIERÒ  
E NELLO STAMPINO TI METTERÒ!  
FORMAGGINO FORMAGGI  
PRESTO PRONTO SARAI QUI  
DAL BUON LATTE USCIRAI  
E MOLTO FELICE MI FARAI!

4. Recitare la filastrocca magica affinché il latte diventi cagliata



5. Tagliare la cagliata per lo spurgo



6. Travasare la cagliata in uno scolino



7. Scolare per bene, versare in uno stampino e mettere a stagionare



Abbiamo accarezzato e battuto su tre forme di formaggi diversi:  
formaggio fresco e stagionato di mucca e uno di capra

**TANTI ELABORATI PER RACCONTARE  
L'ESPERIENZA ALLA FATTORIA DESY**



Pronti  
per  
partire!



Gli  
animali  
della  
fattoria



Come si fa  
il formaggio



