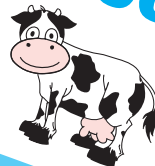
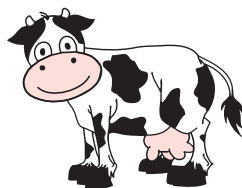


**IL NOSTRO AMICO
LATTE**



**CLASSE 4° VILLA AGNEDO
ANNO SCOLASTICO 2009-'10**

IL NOSTRO AMICO LATTE



CLASSE 4° VILLA AGNEDO
ANNO SCOLASTICO 2009 - '10

INDICE

	PG.
Presentazione	7
La prima colazione	9
Dall' erba al latte	17
Intervista a Flavio Sandri	18
Dal latte al formaggio	27
Il formaggio grana	28
Il formaggio nostrano	36
La tosella	40
La ricotta	44
Lo yogurt	46
Laboratorio	49
Disegni	50
Ricerche sulla mucca	55
Testi	63

PRESENTAZIONE

Scrivere una presentazione a questo libro non ci risulta facile, dato che tutto avremmo pensato, ma non di creare un testo, e che testo, con il nostro lavoro.

Tutto è partito con la voglia di noi insegnanti della scuola di Villa Agnedo di scoprire se i nostri alunni mangiavano la colazione e comunque di far capire loro l'importanza di questo pasto e la grande varietà di alimenti che si potrebbero mangiare.

Così con questo obiettivo comune ognuno nella propria classe ha liberamente creato un percorso improntato sulla prima colazione, per ritrovarci poi alla fine a condividere le nostre nuove conoscenze e a mangiare tutti insieme nella mensa scolastica una strepitosa colazione.

Questo era il lavoro previsto.

Noi insegnanti di quarta ci siamo però chieste : " Perché fermarci qui , dato che gli alunni si sono dimostrati tanto interessati e partecipi a questo argomento?".

Ecco così che ancora nei primi mesi di scuola ha preso vita questo nuovo progetto che ci ha tenuto compagnia per tutto il corso dell'anno scolastico e abbiamo fatto crescere con cura costante come una piccola piantina.

Al lavoro sulla colazione è seguita la scoperta del latte, da dove nasce e in cosa viene trasformato. Non poteva mancare uno speciale approfondimento sulla mucca, con annessa visita alla stalla, essendo qui in Valsugana la nostra produttrice ufficiale di latte.

Non stiamo ora a dilungarci sulla spiegazione del progetto, dato che è ben espresso all'interno del libro, vogliamo invece sottolineare l'importanza che ha avuto per gli alunni vedere realizzarsi un susseguirsi di attività tutte legate tra loro e , aspetto ancora più importante, il poter vedere come le conoscenze possano sempre essere trasversali e non legate e importanti solo per una singola disciplina.

Anche la stretta collaborazione tra noi maestre è stata un buon messaggio per fare capire come le cose risultino spesso migliori se c'è intesa, collaborazione e scambio di idee che arricchiscono i lavori.

Un grazie particolare ci sentiamo di portarlo a tutti coloro che hanno permesso fisicamente il realizzarsi di questo progetto e per questo li vogliamo nominare:

- Flavio Sandri e la sua famiglia per averci accolto nella propria stalla e fatto conoscere il mondo della mucca.
- Il caseificio di Borgo e in particolare Denis, che ci ha permesso di visitare questa struttura e ci ha fatto da guida con la sua lunga esperienza in questo caseificio.
- I nonni di Manuel e la sua famiglia; il nonno Luigi che ci ha accolto a casa sua e ha preparato manualmente un sacco di oggetti per la nostra attività, il nonno Luciano che, da ex lavoratore del caseificio, ha permesso a ogni alunno di partecipare attivamente alla produzione di alcuni formaggi, la mamma e la nonna per le deliziose torte che ci hanno preparato.
- L'istituto comprensivo di Strigno e Tesino che ci ha dato i finanziamenti per la stampa di questo libro.

A tutti voi *GRAZIE!!!*

Le insegnanti di classe

Luisa e Michela



LA PRIMA COLAZIONE

Quest'anno abbiamo deciso come scuola primaria di Villa Agnedo di dedicare la nostra attenzione al tema dell'alimentazione, in particolare alla **PRIMA COLAZIONE**.

La scelta è stata determinata dall'importanza della colazione, dato che occupa il 15% - 20% del fabbisogno giornaliero di cibo, inoltre è il primo pasto della giornata e quindi il nostro organismo richiede molte energie.

Nella giornata ci dovrebbero essere almeno 5 pasti:

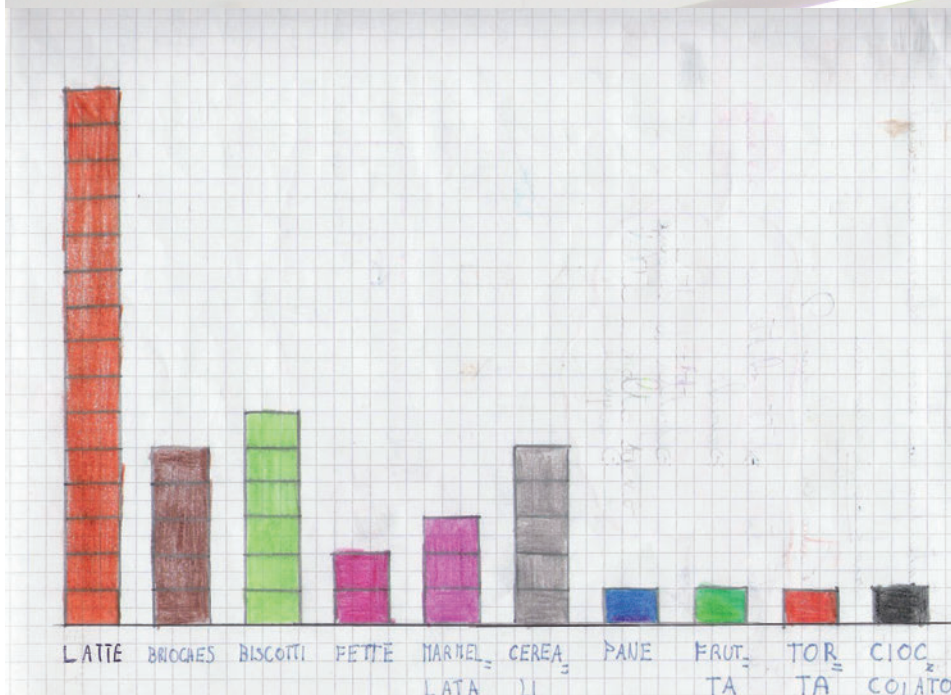
- 1) Colazione \Rightarrow 15% - 20%
- 2) Spuntino \Rightarrow 5% - 10%
- 3) Pranzo \Rightarrow 40%
- 4) Merenda \Rightarrow 5% - 10%
- 5) Cena \Rightarrow 35%

Successivamente ognuno nelle rispettive classi ha sviluppato liberamente questo argomento. Ecco il lavoro della nostra classe, la quarta di Villa Agnedo .

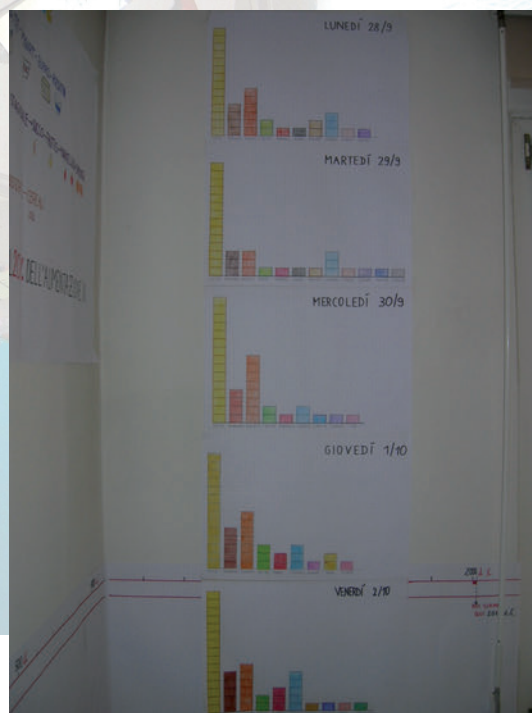
Tutto è iniziato con un'indagine riguardante le colazioni consumate dagli alunni nell'arco di una settimana e ognuno ha segnato giornalmente i cibi mangiati nella seguente tabella...

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì

... E riportati poi in un grafico a blocchi (esempio dei dati raccolti riguardanti la colazione di venerdì 19 ottobre 2009).



Alla fine della settimana abbiamo osservato e commentato i dati raccolti nei 5 istogrammi, uno per ogni giorno; ne è uscito che tutti gli alunni mangiano a colazione e l'alimento più diffuso è il LATTE.



In seguito ogni alunno ha compilato un questionario sulla prima colazione:

Questionario personale

Scuola primaria di Villa Agnedo Classe _____

LA PRIMA COLAZIONE

Io sono bambino bambina

1. Fai colazione al mattino?

sempre (7 giorni) spesso (4-6 giorni) qualche volta (1-3 giorni) mai

2. Fai colazione: volentieri controvolgia

3. Quanto tempo impieghi di solito per fare colazione?

5 minuti tra 6 e 10 minuti più di 10 minuti

4. Mentre fai colazione: (puoi segnare più risposte)

gusti quello che stai mangiando
 parli con gli altri
 giochi
 leggi i giornalini
 guardi la Tv

5. Secondo te:

	vero	falso
Il cervello ha bisogno di zucchero per funzionare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nel latte ci sono vitamine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il tè è un alimento nutriente come il latte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se fai una buona colazione sei più attento in classe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A colazione è sufficiente bere (latte, tè , succhi...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6. Quale alimento preferisci mangiare a colazione?

7. Pensi che la colazione sia importante?

molto poco per niente

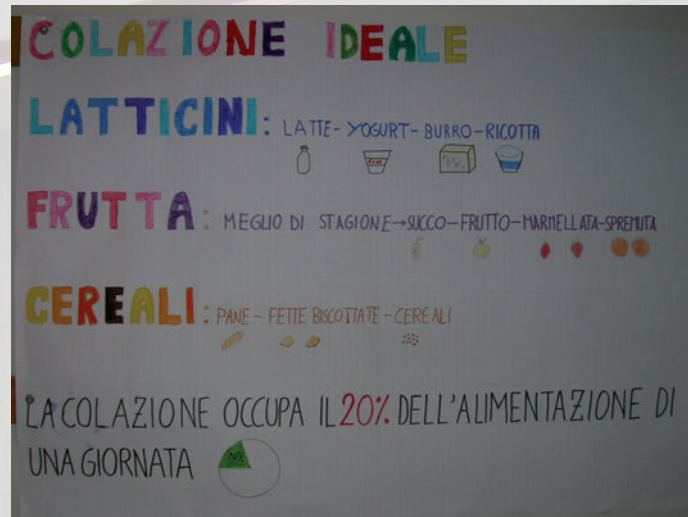
Perché?

Successivamente alla compilazione del questionario, ci siamo confrontati e ne è uscito che tutti i bambini fanno sempre colazione, perché la considerano importante visto che ci dà zuccheri, calcio ed energia per affrontare bene la scuola e la giornata.

Alla domanda 4 ben 15 bambini hanno risposto che gustano quello che mangiano, diversi parlano anche con qualcuno, mentre 4 bambini durante la colazione guardano la tv.



Prendendo spunto dal materiale inviato negli anni passati dall'azienda sanitaria, il percorso è proseguito analizzando come dovrebbe essere una colazione per poterla considerare completa:



A questo punto tutte le classi avevano affrontato l'argomento della colazione arrivando a scoprire tutti gli alimenti che si possono consumare in una colazione ideale. Ora non restava che concretizzare queste conoscenze e così abbiamo organizzato, con la collaborazione dei genitori, una vera colazione. Ecco un momento della nostra abbuffata.



Per l'occasione ogni alunno aveva il compito di portare un alimento precedentemente assegnato e la propria tazza della colazione.



Le classi hanno preparato un contributo per questo momento:

- Classe 2° \Rightarrow ha preparato la marmellata con le prugne avanzate dalla ricreazione donandola a tutti (dato che la scuola distribuisce alla ricreazione la frutta prevista nel pasto della mensa).
- Classe 3° \Rightarrow ha recitato una poesia molto carina sulla prima colazione.
- Classe 4° \Rightarrow ha presentato il percorso del cibo con l'aiuto di una robotina " La signora Intestino " da loro realizzata.



Questa è la foto...





... e questo come un'alunna l'ha disegnata!!! Carina vero!!!

- Classe 5° \Rightarrow ha presentato dei grafici relativi agli alimenti che compongono la colazione e al loro valore energetico.

Questa è risultata veramente un'esperienza molto coinvolgente, divertente oltre che istruttiva, dato che alcuni bambini che faticavano a mangiare qualcosina a colazione, in seguito a questa attività mangiano più volentieri.



Riportiamo di seguito un commento in merito alla prima colazione, considerato da qualcuno una delle attività più belle di quest'anno scolastico.

LA COLAZIONE A SCUOLA

Tutte le classi hanno deciso di fare una colazione a scuola e infatti è stato così. Una mattina di venerdì la colazione è cominciata con gusto nella nostra mensa, le maestre si sono trasformate in cuochi e hanno preparato: toast, latte con il cacao, cereali, pane con miele e marmellata, dolci, yogurt... Alla fine siamo ritornati a scuola con la pancia piena. Questa colazione vorrei farla tutti i giorni, ma in compagnia con i miei amici.

Samantha Bonin





DALL'ERBA



AL LATTE



INTERVISTA A FLAVIO SANDRI

Un lunedì di febbraio siamo andati a visitare la stalla di Flavio Sandri che si trova ad Agnedo. Quando siamo arrivati la sua famiglia ci ha accolto molto bene , Flavio ha risposto con competenza a tutte le nostre domande e infine ci è stato offerto anche un piccolo spuntino. La prima cosa importante che ha detto è che con questo lavoro lui trasforma *l'erba in latte* !



Ecco allora le nostre domande.

1. **Da quanto tempo fai questo lavoro? Ti piace e lo sceglieresti ancora?**

Allevo mucche da 30 anni, da quando ero ragazzo.

Non mi piace più come una volta, anche perché guadagno di meno.

Ora faccio anche l'agricoltore: coltivo mele, uva, fragole. (Nikola e Giorgia)



2. Quanto latte produce la tua stalla?

Produce 600 litri di latte al giorno. Nella mia stalla sono arrivato a produrre fino a 63 litri di latte al giorno con una mucca. (Leonardo)

3. Appena munto, dove lo metti il latte?

Il latte appena munto va nelle bacinelle di vetro e poi nella cisterna grande per raffreddarsi, così non perde i suoi nutrienti. Appena munto ha una temperatura di 39°, poi viene raffreddato a 4,5 °. (Lena)



4. Cosa fai di questo latte?

Una volta al giorno, circa verso mezzogiorno, arriva il camion a raccogliere il latte sia quello munto alla sera prima che quello della mattina e lo porta al caseificio dove verrà trasformato nei derivati del latte. (Veronica)



5. Quante volte al giorno fai la mungitura?

La mungitura la faccio due volte al giorno: una alle 6:00 di mattina e una alle 18:00 di sera, anche nei giorni festivi, a Pasqua e a Natale. (Camilla)



6. Quante mucche ci sono nella tua stalla?

Nella stalla ci sono : 26 mucche da latte - 4 tori ancora piccoli - tutte le altre sono manze. In tutto ho 50 mucche. (Samantha Buffa)



7. Ci sono vitellini?

Ho sei vitellini e in febbraio ne dovrebbe nascere un altro. (Davide)



8. Come si chiamano le tue mucche?

Tutte le mucche hanno un nome: Piera, Silvestra, Patrona, Shrek, Vigor, Poster, Juventina, Schule, questa si chiama così perché l'ho presa in Alto Adige. Questi sono solo alcuni esempi.

Ogni mucca ha una targhetta con un numero che serve come certificato genealogico per conoscere la provenienza della mucca. (Samantha Tonin)

9. Quanti anni hanno le mucche?

Hanno da 8 a 10 anni, un anno della mucca corrisponde a 8 dei nostri. La vita della mucca si svolge in queste fasi: vitello, manzetta, manza, mucca. La manza diventa mucca quando fa un vitello e lo può fare quando ha 2 o 3 anni di vita. (Daniel Zanghellini.)

10. Ci sono mucche che non fanno il latte?

Sì, quelle più giovani e i vitellini. (Pietro)

11. Cosa mangiano le mucche?

Ogni mucca mangia al giorno circa 38 - 40 kg. di cibo così suddiviso:

8 kg. di fieno

5 kg. di farina di mais macinata

2 kg. di soia

20 kg. di silato di mais , più sali minerali, più vitamine. (Sara C.)



12. Come nasce un vitellino?

Il toro mette il suo semino nella mucca e dopo 9 mesi nasce il vitellino, esce con le zampe anteriori per prime, la testa e poi il piccolo corpicino. Io capisco quando la manza sta per avere un vitellino, perché le mammelle diventano grosse. Allora devo stare attento e se capita di notte non posso dormire, perché devo assistere al parto.

Se c'è difficoltà devo chiamare il veterinario e con la sua equipe pratica un taglio cesareo. Alla nascita pesa circa 50 kg e da adulto può arrivare a pesare 700 - 800 Kg.

(Giovanna)



13. Cosa mangia un vitellino?

Do da bere ai vitellini tre litri di latte alla mattina e tre litri alla sera. (Vasile)



14. Quanti vitellini può avere una mucca?

Una mucca può avere un vitellino all'anno, oppure due se sono gemelli. Una mucca può avere il primo vitellino quando ha due anni e mezzo, allora non è più una manza ma diventa mucca e fa il latte per nutrire il suo vitellino. (Sara M.)



15. Ci sono tori nella tua stalla?

Per il momento no, ma ci sono 4 vitelli maschi che da grandi diventeranno tori.

(Manuel)

16. D'estate le mucche vanno in malga?

Sì le porto in una malga nel comune di Ronchi Valsugana, Malga Colo, sono 5 e servono per la produzione di latte e per produrre il formaggio di malga. (Angela)

Alcuni giorni dopo la nostra visita nella stalla di Flavio è nato un vitellino di nome CARTA. Questo sarà proprio l'ultimo nato, perché Flavio ha deciso, un po' con dispiacere, di chiudere la stalla, poiché questo tipo di lavoro richiede troppo impegno, troppe spese e poco guadagno. Rimarrà però sempre legato alla terra coltivando piccoli frutti.

Il vitellino ce lo ha portato nel cortile della scuola per presentarlo a noi e a tutti i nostri compagni. È stata davvero una bella esperienza avere qui questo animaletto impaurito sotto lo sguardo di tutti noi molto euforici per la sua presenza.



Ecco queste che vi abbiamo raccontato sono le informazioni più importanti che il signor Flavio ci ha dato e per il percorso che abbiamo fatto con lui non ci resta che dire: "

GRAZIE FLAVIO !!!







DAL LATTE

AL FORMAGGIO



IL FORMAGGIO GRANA

Il giorno 9 febbraio con la classe quarta di Villa Agnedo siamo andati a Borgo a visitare il Caseificio Latte Trento per vedere il percorso del latte che diventa formaggio. Qui lavorano una decina di persone: 3 casari, il magazziniere, i venditori al negozio e coloro che vanno a prendere il latte nelle stalle.



All' interno di questo caseificio avviene la lavorazione del formaggio grana e di quello nostrano.

Ora racconteremo il percorso per produrre il formaggio grana:

Si utilizza latte prodotto da mucche che hanno un' alimentazione particolare, non mangiano la farina di mais, ma solo fieno , perché l' altro latte poi fermenta e rompe il formaggio grana.



Il latte viene portato al caseificio 2 volte al giorno.

Viene messo in delle vasche che lo raffreddano e si forma così la panna . Questa viene raccolta e portata a Gardolo in un burrificio.



Il latte arriva nelle caldaie e lo riscaldano fino a 42°. Vengono poi aggiunti il siero innesto per acidificare il latte e il caglio per solidificarlo. Il caglio è una sostanza che si ricava dall' agnello. A questo proposito Denis, la nostra guida, ci ha raccontato una leggenda:

"Una volta un contadino aveva messo il latte prodotto dalla sua mucca all'interno dello stomaco di un agnello, visto che non aveva nemmeno una borsa. Dopo un po' aveva scoperto che il latte si era solidificato e trasformato in una pasta."

Da allora si utilizza il caglio per coagulare il latte e produrre formaggio.



Durante la cottura il casaro deve tagliare la pasta con un coltello speciale per farla diventare fina.

Finita la cottura la pasta si deposita sul fondo; viene lasciata riposare per 45 minuti.

Il siero che resta dalla lavorazione del grana viene messo da parte e usato per produrre farine alimentari.



Il casaro con una pala solleva la pasta e, con l' aiuto del suo collega, la deposita in un telo di lino che viene appeso a un palo.



Il casaro con un coltello speciale la divide a metà per ricavarne due forme divise, che poi vengono nuovamente poste su due teli di lino e appese a un palo.



In seguito, quanto si sono un po' gocciolate, queste due forme di grana vengono poste nelle fascere bianche di plastica e lasciate riposare.



Vengono poi messe in altre fascere di acciaio e rimangono per 24 ore. Queste fascere, oltre a dare la forma, servono a imprimere sulla crosta del formaggio il marchio e delle scritte. Essendo bucherellate, lasciano passare l'aria e i liquidi in eccesso, così il formaggio grana può iniziare ad asciugarsi un po'.



Dopo un giorno le forme vengono tolte dalle fascere d' acciaio e messe nelle vasche con acqua e sale e ogni giorno vengono girate.

Qui vengono lasciate per 27 giorni.

La salatura serve per: fare la crosta, conservare e dare il sapore al formaggio; il sale serve anche per farle galleggiare.

Nelle vasche abbiamo visto 300 forme di formaggio.



Su ogni forma di formaggio viene posto un timbro, come una carta d'identità così da poter risalire a tutte le caratteristiche di questo alimento.

Per esempio il tipo di latte usato, la data, il caseificio che l'ha prodotto...



Le forme di formaggio vengono portate a stagionare in grandi magazzini dove la temperatura è tra i 10° - 15° .

Qui ci stanno fino a 3500 forme di formaggio grana che vengono pulite e girate tutte le settimane.

Nel magazzino rimangono dai 6 mesi a un massimo di 30 mesi.



Le forme di formaggio vengono pulite tutte le settimane con l' aiuto di una macchina.

In questo modo sulla crosta non si forma la muffa.

Il formaggio viene anche girato per evitare che sugli scaffali diventi umido e marcisca.



Dopo i 6 mesi si effettua la battitura: con un martelletto si batte sulla forma di formaggio per capire se è perfetta o se si sono formati dei vuoti d' aria.

In questo caso la crosta viene segnata con tante x in modo da far capire che il formaggio è difettoso, anche se buonissimo.



Dopo i 9 mesi di stagionatura se il formaggio è perfetto viene marchiato a fuoco.



Il formaggio è pronto e stagionato al punto giusto. Non resta che mangiarlo!!!!

GRAZIE DENIS !!!



IL FORMAGGIO NOSTRANO

Il latte viene portato con un camion dalle stalle fino al caseificio una volta al giorno. Qui viene versato in delle enormi cisterne di acciaio. Il latte passa poi attraverso dei tubi e arriva in una macchina, che lo riscalda fino a una temperatura di 90° per 20 secondi. Questo processo si chiama PASTORIZZAZIONE, cioè i germi del latte vengono eliminati.



Il latte passa nella polivalente, una macchina con delle pale che girano in senso orario e scaldano il latte fino a 37 gradi. Poi vengono versati il caglio e i fermenti così il latte si trasforma in una pasta. La macchina rimane ferma 10 minuti per permettere la coagulazione.



Ora le pale girano in senso antiorario per tagliare il formaggio in una pasta sottile.



A fine lavorazione la cagliata passa nelle vasche dove viene pressata per eliminare i liquidi in eccesso.

Qui c'è un tappeto che gira e fa uscire la pasta che viene tagliata in pezzi.



Il formaggio viene tolto dalle forme e avvolto nelle fascere, che stampano sulla crosta il marchio e mantengono la forma.



Ehi guardate un po' la forma non è sempre rotonda, ma può essere anche a cuore!!!



Il giorno dopo il formaggio viene messo nelle vasche con l' acqua salata e rimane per due o tre giorni. La salatura serve per conservare il formaggio e per fare la crosta.



Viene tolto dalle vasche e lasciato ad asciugare, poi viene messo sugli scaffali per la stagionatura. Qui rimane da quaranta a sessanta giorni e tutte le settimane viene girato a mano; questo perché altrimenti farebbe la muffa .



LA TOSELLA

Il nostro lavoro è proseguito con la produzione della toSELLA e della ricotta dai nonni di Manuel che ci hanno guidato alla scoperta di questi ottimi formaggi.



Martedì 9 marzo di pomeriggio ci siamo incamminati verso casa loro per incominciare questo lavoro.

Il nonno Luciano, con l'aiuto del nonno Luigi, aveva preparato la "caldiera" con 12 litri di latte, posta sopra un fornello di gas e sostenuta da un "tre piede" artigianale.

Al centro del pentolone era immerso un termometro, che serviva a misurare la temperatura del latte.



Per la produzione della tosella il latte doveva raggiungere una temperatura di 39 °. Raggiunta questa temperatura nonno Luciano ha versato nel latte caldo un po' di caglio diluito con dell'acqua e abbiamo aspettato un quarto d'ora.



In questo tempo il latte si è coagulato e con il dito qualcuno di noi ha sentito la consistenza: era cremoso come lo yogurt.



A questo punto il nonno con un nostro compagno ha mescolato la pasta per tagliarla in tanti pezzi. Per fare ciò ha usato una frusta creata dal nonno Luigi con un manico di legno e , nei buchi fatti con il trapano, ha inserito dei ramoscelli. Che originalità!!!



Quando la pasta era tutta ridotta in pezzi, ne ha preso uno per sentire con le mani se la consistenza era giusta.



Ecco allora che la pasta ormai pronta è stata messa negli stampi di plastica forati, che servivano per far uscire l'acqua in eccesso e dare la forma alla tosella.

Le forme hanno riposato per un giorno in una bacinella.



Il giorno dopo la tosella era pronta per essere mangiata così noi non ci siamo fatti scappare quest'occasione e ... ce la siamo cotta e mangiata.



LA RICOTTA

Il nostro lavoro non è finito qua, tutto quello che era rimasto dalla produzione della tosella è stato utilizzato per fare la ricotta.

Il siero rimasto è stato riscaldato fino a 92° e poi il nonno ha versato un succo acido fatto con il limone per permettere la formazione della ricotta.



Nel pentolone dopo un po' si sono formati tanti fiocchi, che successivamente si sono un po' induriti e il nonno li ha raccolti con un mestolo forato e messi nei contenitori tipici della ricotta.



Anche questi sono stati lasciati gocciolare e il giorno dopo ce li siamo gustati con il Nesquik, era una crema dolcissima.



Beh dopo aver prodotto e assaggiato questi due tipi di formaggio non ci resta che ringraziare di cuore i nostri due nuovi compagni di questo viaggio affascinante alla scoperta dell'uso del latte, e quindi:

GRAZIE NONNO LUCIANO & NONNO LUIGI !!!

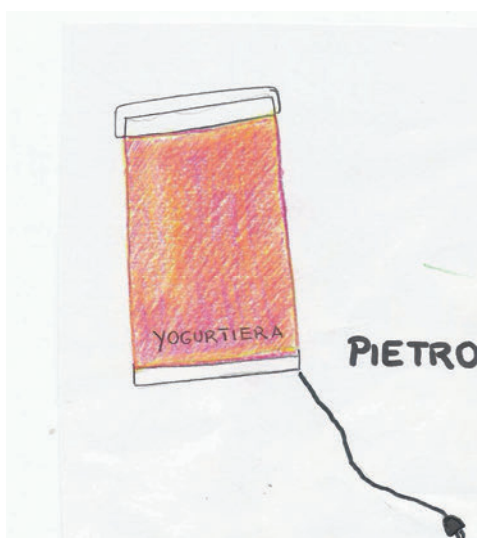


LO YOGURT

Certo è un altro alimento che mangiamo spesso nelle nostre merende, ma come si ottiene?



A scuola abbiamo provato a produrlo non però con un metodo tradizionale, ma utilizzando una comoda yogurtiera!



Abbiamo preso uno yogurt naturale da 125 grammi, lo abbiamo versato nella yogurtiera con circa un litro di latte intero, una mescolatina e abbiamo atteso un giorno intero. Il giorno dopo a scuola lo yogurt era lì che ci aspettava e noi, con gran gola, ce lo siamo proprio gustato con un'aggiunta di zucchero, perché siamo davvero dolci!!!!



LABORATORIO

A questo punto il percorso si potrebbe considerare concluso. Infatti con le varie uscite e attività abbiamo scoperto:

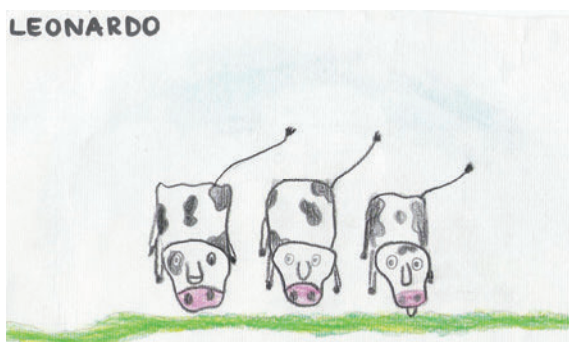
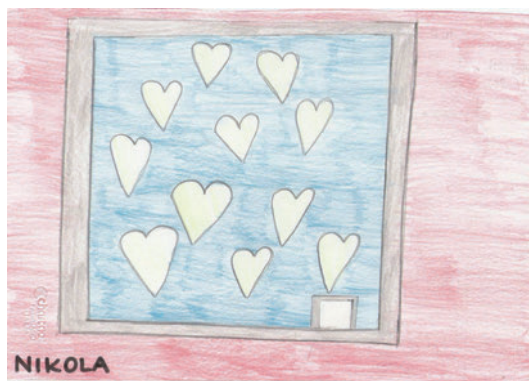
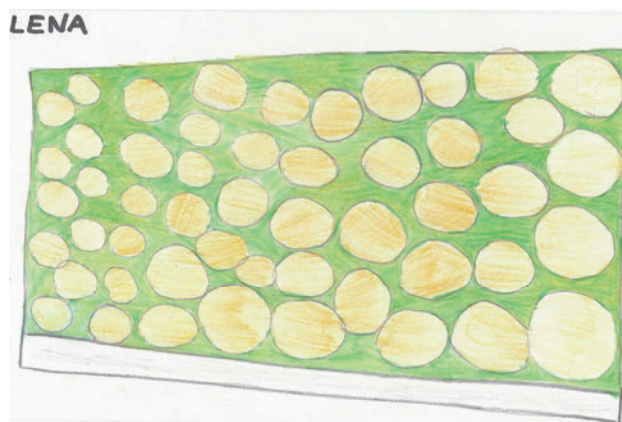
- l'importanza del latte nella nostra prima colazione
- come l'erba si trasforma in latte
- la trasformazione del latte in formaggio:
 - 1) il formaggio grana
 - 2) il formaggio nostrano
 - 3) la tosella
 - 4) la ricotta
 - 5) lo yogurt
 - 6) il burro

Ma con vostra sorpresa noi non ci siamo fermati qua!!! Ora arriva la parte più creativa. Con le insegnanti abbiamo schematizzato le nostre conoscenze, approfondito le notizie relative alla mucca, essendo la produttrice di questo gustoso alimento, e liberato la fantasia e le nostre penne scrivendo diversi testi legati a questa bellissima esperienza.

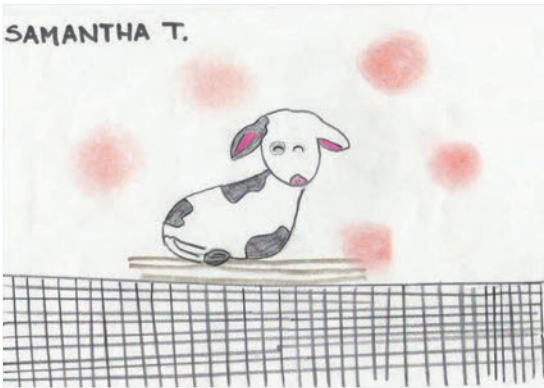
Allora mettetevi comodi e

BUONA LETTURA!!!

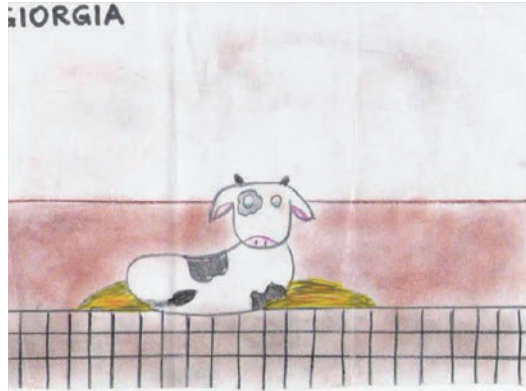
Alla fine del percorso relativo alla lavorazione del latte ognuno di noi ha disegnato un momento che gli è piaciuto. Ecco di seguito i nostri lavori:



SAMANTHA T.



GIORGIA



LA MUCCA

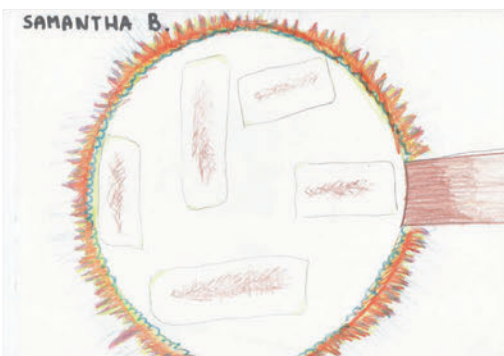


VERONICA

MANUEL

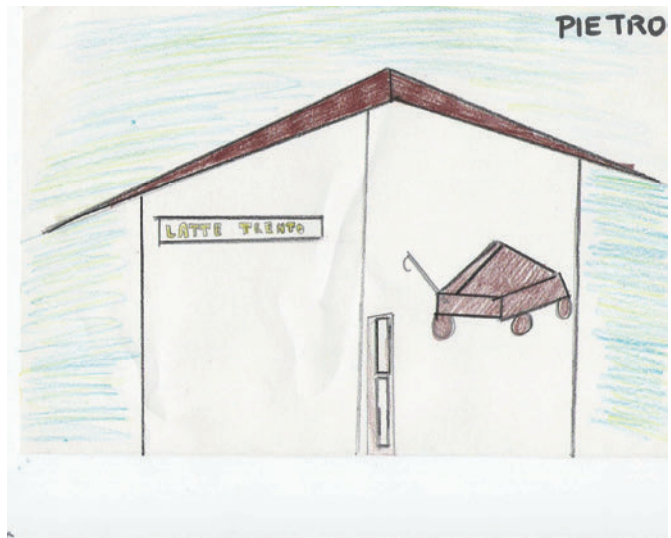


SAMANTHA B.



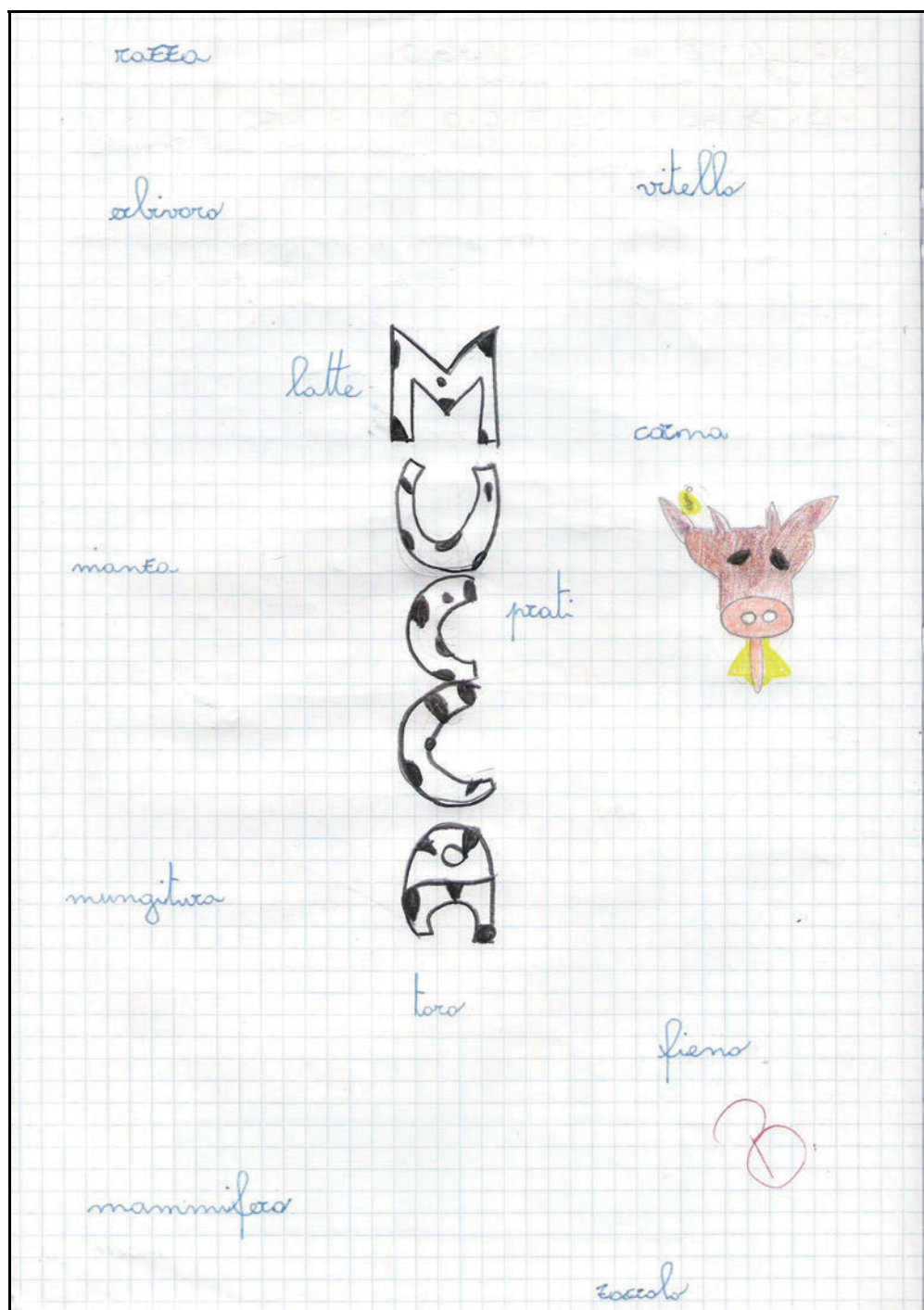
SARA C.





Dopo la visita alla stalla, in classe, attraverso la tecnica del "Brainstorming", ognuno di noi a turno ha scritto alla lavagna la prima parola che gli veniva in mente relativa alla mucca e doveva spiegarne il motivo.

Questo è stato sintetizzato sul quaderno.



Villa Agneda, 1 marzo 2010

manzo

lingua

mammifero

fieno

M

U

latte

C

zoccoli

C

artello

A

LABBE

toro

taghette

corni

mungitura

prati



erbivoro

B



A questo punto ormai della mucca sapevamo molto, ma per approfondire ulteriormente, chi individualmente, chi a coppie, a casa ha realizzato una ricerca su questo animale:

LA MUCCA.

Ecco alcuni esempi:

Ricerca 1 (Manuel)

Villa Agnedo, 14 marzo 2010
Ricerca sulla mucca.

La mucca è un animale a quattro zampe (quadrupede) della famiglia dei bovidi. Ha una grande testa con due corna girate all'indietro, ma spesso è anche rimossa per renderla meno pericolosa o per evitare che si feriscano tra loro quando sono al pascolo o legate nella stalla. Ha due grandi occhi che vedono a poca distanza e due orecchie che possono muoversi in varie direzioni. Il suo mantello può essere sia uniforme che pezzato, i colori possono essere bianco, marrone o nero. I piedi della mucca hanno quattro unghie che sono protette dalla rancia. Il suono tipico della mucca è il mugugno. La mucca è un animale domestico che vive sempre a contatto con l'uomo. A seconda delle stagioni vive nelle stalle o libera nei pascoli di montagna. Infatti, durante l'inverno viene tenuta nelle stalle, in tarda primavera viene portata sui pascoli di montagna dove rimane in libertà per tutta l'estate e fino all'inizio dell'autunno, quando poi, ritorna a valle nelle



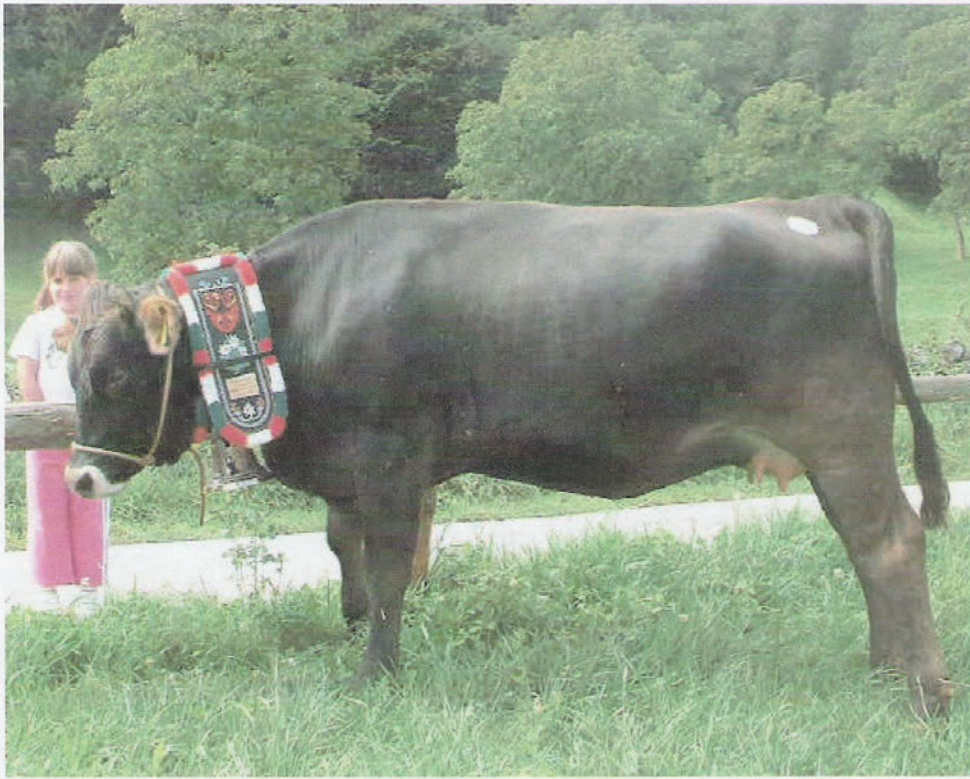
stalle dei contadini. Quando è in montagna mangia l'erba
fresca dei pascoli, quando è nelle stalle, per la stagione
fredda, si cura di fieno, mangime, soia, grano e altri ce-
reali.



La mucca ha quattro stomaci che si chiamano: rumine,
reticolo, omaso e abomaso. Quando mangia manda il cibo
nel primo stomaco, poi dopo qualche ora lo ruminava, lo
rumastica e lo manda negli altri stomaci dove avviene la
digestione. In questo modo ricava dal cibo tutte le sostanze
nutritive che contiene. La mucca si riproduce accoppiandosi al
toro. Il piccolo, per il primo anno di vita, viene chiamato
vitello, poi dai 18 ai 36 mesi circa, viene chiamato manzo
e dopo i 36 mesi o dopo il primo parto, mucca o vacca.
Il toro castrato viene chiamato bue, e una volta veniva



usato per trainare i carri o per i lavori nei campi.
La mucca può vivere fino a 12-15 anni.



HANZA DI RAZZA RENDENA

La mucca è un animale molto importante perché produce il latte e la carne e perché con il suo letame si concimano i prati e i campi. È importante anche perché grazie all'alpeggio si mantengono i pascoli puliti e le malghe non spariscono tra i boschi. Si sono alcune razze allevate principalmente per la produzione del latte che sono: la Breuna Italiana



e la Frisona.

Una buona mucca da latte produce in media dai 20 ai 35 litri di latte al giorno a partire dal periodo dopo il parto.



VACCA DI RAZZA FRISONA ITALIANA

Altre razze invece, sono allevate solo per la carne e le principali sono: Chianina, Limosina, Maremmana e Simmental. Infine ci sono alcune razze dette "duplici", che sono buone produttrici sia di latte, sia di carne. Un esempio tipico del Trentino è la mucca Rendena.

Manuel

OTTIMO!



Ricerca 2 (Pietro)

La mucca rientra nella specie di animali mammiferi e bovini.

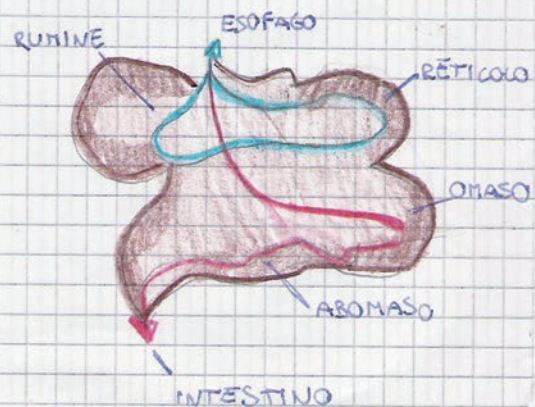
Razze di mucche ce ne sono molte, esempio: la piemontese, la valdotiana, la maremmana, la chianina, la pizzata rossa, la pizzata nera dandese, la bruna alpina, eccetera.

La mucca è un animale domestico ideale per l'uomo, fornisce la carne, che è fondamentale per l'uomo assieme al latte e persino la sua pelle viene usata per ricavare il cuoio.

La mucca è un animale erbivoro, perché si nutre soprattutto di erba ed è un ruminante, perché ha un particolare stomaco. Lo stomaco è diviso in quattro parti, la prima «rumine»: dove si accumula l'erba ingoiata, la seconda «reticolo»: dove l'erba viene ammorbidita e rigiugitata in bocca, la terza «omaso», la quarta «abomaso», queste due parti sono ricche di succhi gastrici che trasformano il cibo.

Le zampe della mucca hanno solo due dita con due unghiere che formano lo zoccolo.

Conclusione: la mucca è un animale eccezionale.



Ricerca sulla mucca.

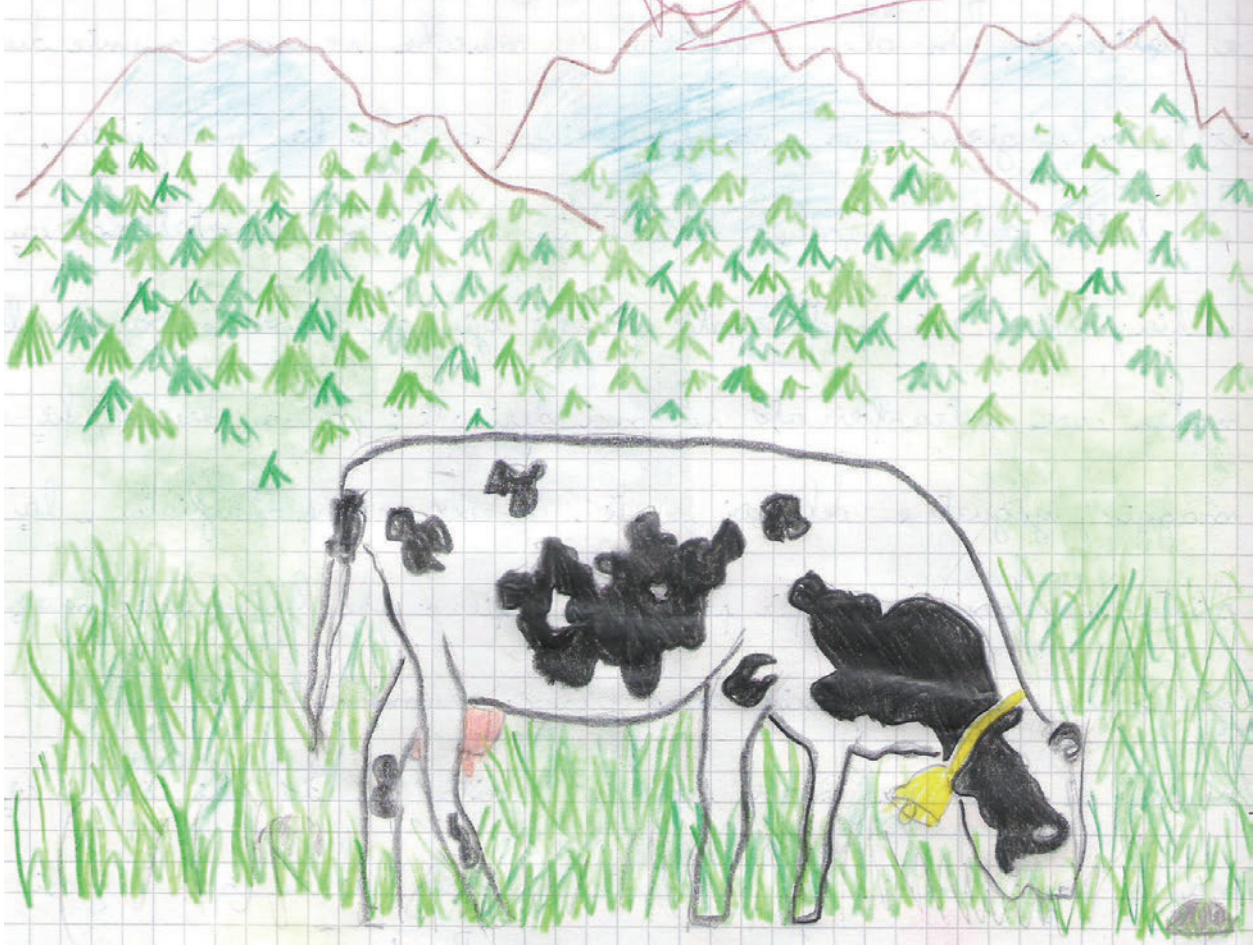
La mucca è un animale domestico allevato per fornire carne e latticini. In alcune fattorie le mucche vengono munte due volte al giorno con una macchina speciale: la mungitrice.

Il latte delle mucche, raccolto in bidoni e trasportato ai caseifici, viene poi pastorizzato perché giunga fresco e sano nelle nostre case o trasformato nei suoi derivati: panna, burro, formaggio, yogurt e deliziosi gelati. L'erba viene tagliata e lasciata ad asciugare per preparare il fieno che le mucche mangiano in inverno perciò sono erbivore e ruminanti. Si nutrono anche di sale che serve per la crescita dei loro peli, delle corna e degli zoccoli. Si accontentano anche di leccare i sassi perché contengono molti sali minerali. In estate trascorrono tutto il giorno brucando nei prati: alcune mucche quando sono al prato portano al collo un campanaccio: così, anche se si allontanano, si può sapere dove sono. So conoscere queste razze: quella bruna che è di colore marrone grigio, quella friulana bianca e nera, quella simental di colore rosso e bianco e quella rendena di colore nero.



La mucca partorisce una volta all'anno, un vitellino e al massimo due gemelli.

Bravo!



stupendo!!



Ormai la mucca è diventata la nostra mascotte e così abbiamo deciso di liberare la nostra fantasia e creare dei lavori, in coppia o singolarmente, che hanno proprio la mucca come protagonista.

La scelta del testo è libera, possiamo scegliere una tipologia tra queste, visto che sono quelle che in questi anni abbiamo imparato:

- lettera
- poesia
- acrostico
- barzellette
- cruciverba
- mito / leggenda
- favola
- fiaba
- descrizione



Villa Agneda, 16 aprile

La lettera per Milka

Villa Agneda, 16 aprile

Lara Milka,

Ti sto scrivendo per dirti che ho scoperto tantissime cose su di te. Tutto è iniziato dalla prima colazione, e abbiamo parlato molto e abbiamo scoperto che l'alimento preferito della classe è il latte che gustoso!!!⁷¹ Così abbiamo fatto un lungo percorso su di te: la mucca. Ti ricordi quando sono venuta nella tua stalla? Era talmente puzzone che quasi tutti non sono entrati. Poi la curiosità era talmente forte che siamo entrati. Abbiamo visto il tuo padrone che ci mostrava le razze delle tue amiche e come si faceva a mungerele. Un altro giorno



riamo andati al caseificio di Borgo per vedere
come trasformavano il tuo latte in formaggio, che
magia sembra, ma invece è fatta dall'uomo.

Susami Milka devo lasciarti, devo esplorarti an-
cora un po'.

GOOD BYE BYE.

Lena con Samantha ☺



Villa Alghedo, 16 aprile

1. TORO CAPRICCIOSO

Il toro capriccioso

a mamma non andò,

perché era diventato un moccioso

a causa del piometra: "Non dormo neanche un po'".

Torin Torin Torello

a mamma lui filò

con urli e pianti quel monello

si addormentò.

Meanche dopo 2 minuti

Torin Torin Torello si risvegliò,

e tutto bello meglio dal petto si alzò

la mamma avallata ritornò:



"Torin Torin Torella non farmi arrabbiar
perché con un colpo di mammelle ti faccio addormentar,
se non ti addormenti così chiamo il papà
che con un muggito ti spaventerà".

"Il toro caparbio, ma ormai stremato
era molto spaventato.

così la mamma Anna

gli cantò una ninna nanna:

"Torino Torino dormi sul cuscino,
dormi sul tuo petto e non fare il birichino".

Lamilla con Samantha B.



Villa Agneda, 16 aprile

Il vitellino e il cagnolino

Il vitellino

suonando il campanellino,

chiama l'amico cagnolino

per bere il lattino.

Il signor Bros chiama il cagnolino

che tenga il vitellino

nel suo giardino.

Allora il cagnolino arrabbiato

gli corre vicino, confuso, spaventato.

Il cagnolino correndo dal padroncino,

vide un piccolo agellino,

incominciò a rimoverlo fino del vitellino.

Il vitellino impaurito correva con il suo campanellino

inseguito dal cagnolino.

Giorgia e Sara!



Villa Agredo 16 aprile

La posietta della mucchetta

La felice mucchetta

dormiva sull'erbetta,

soave tutta la giornata

e tutta riposata.

La graziosa mucchetta

ad un tratto si svegliò

produsse un gustoso latte

e si riaddormentò.

Il suo padroncino

prese il latticino

e lo trasformò in un formaggino.

Se lo pappò in un sol bocconcino

e lo diede anche al suo vicino.

Nikola e Manuel



Villa Ligneto, 16 aprile 2010

ACROSTICI

MANGIA
UNA
COLAZIONE
CON
AVIDITÀ

MUOVE
UN
CAMPANACCIO
CON
ALLEGRIA

LUNICO
ALIMENTO
TROVATO
TRA
ERBA

VUOLE
INGOIARE
TANTA
ERBA
LASCIANDO
LIBERI
NOSTRI
ORTI

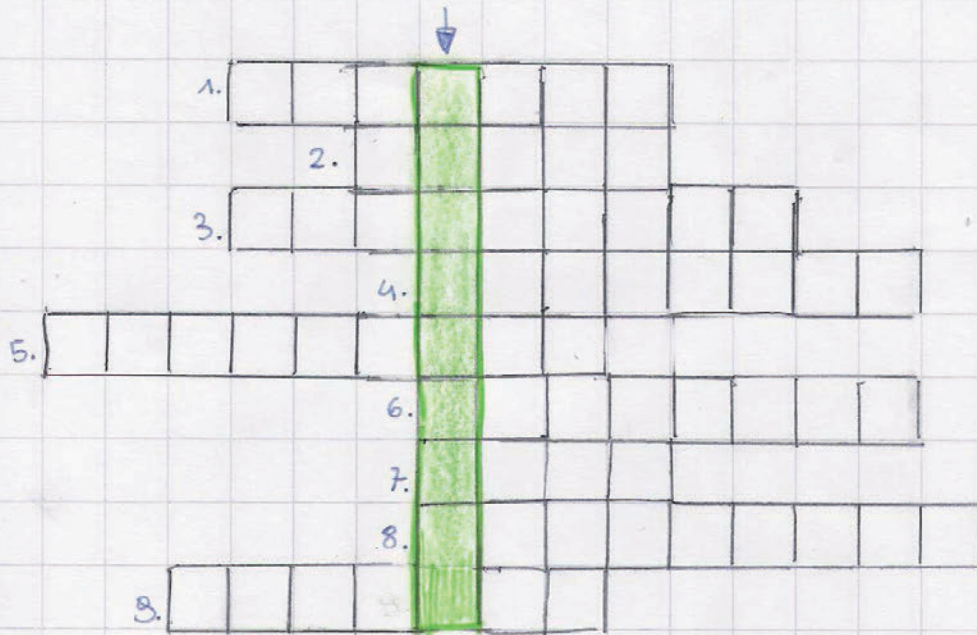
Sara C.



CRUGIVERBA: LA MUCCA

Quando ormai risolto il cruciverba, nella colonna colorata troverai la soluzione:

"La mucca appartiene alla famiglia dei



- 1 La mucca dentro il suo corpo ne ha 4...
- 2 Lo produce solo dopo che ha partorito...
- 3 È fatto con il latte...
- 4 Quando vanno in alpeggio sono in...
- 5 Il figlio della mucca è il...
- 6 Lo mangia la mucca...
- 7 Si trasforma e diventa latte...
- 8 Non digerisce subito perché la mucca è un...
- 9 Il verso della mucca...

Angelo e Sara C.



Villa Agnedo, 16 aprile

Mito sulla mucca

In una fresca mattina d'estate la mucca Carlotta si svegliò insieme ai suoi genitori. Carlotta quando finì la colazione salutò i genitori e andò a giocare con gli amici. Arrivata da loro andarono in giardino a giocare con la palla, ma ad un tratto Carlotta pensò: \uparrow Come mai molte mucche producono latte e io no? \uparrow Continuò a giocare, ma aveva sempre questo pensiero in mente. Giunta la sera Carlotta era in bagno e sentì i suoi genitori che pronunciavano un nome di un Dio che si chiamava il Dio Zeus. Quando tutti erano a dormire, piano piano andò in cucina, ma la mamma si svegliò e Carlotta disse: \uparrow Non ti preoccupare mamma



vado solo in bagno! La mamma si addormentò tranquillamente e lei andò in cucina e disse:

Ma chi è questo Dio Zeus? Improvvisamente davanti a lei si formò una grande nube e apparve un Dio: era il Dio Zeus. La mucca Carlotta

urlò: Ahh! Chi sei tu? Il Dio Zeus rispose:

Sono un Dio e quello che mi chiederai lo farò! La mucca timidamente domandò: Come mai

molte mucche producono latte e io no? Zeus

rispose: Perché loro sono mucche e tu sei un vitello!

Carlotta allora chiese: Visto che tu sei un Dio posso diventare mucca? Zeus

disse: No, perché tu devi fare la tua vita essere manzetta, manca...

Carlotta stupita se ne andò a dormire e tranquilla passò la sua vita.

Veronica



Villa Agordo, 10 aprile

La leggenda del latte

In un tempo che c'era e non c'era, le mucche facevano il latte eccolo, ma quando una mucca mangiò la mucca...

In una notte di ululati e di foglie scricchianti, in un fienile quieto, un vitellino stava nascendo; muggiti rimbombanti risuonavano nell'aria. Molta sofferenza si leggeva negli occhi del bovino che stava partorendo, il contadino era agitato, gocce di sudore sgorgavano dai grandi occhi marroni di Sam, il nonno. Il peggio era passato, il vitello era una femmina, ma fortunatamente dopo pochi minuti lardina, la mamma, morì.

Gli anni passarono e Silvestra, la vitellina, crebbe a dismisura.

Era quasi Natale, e Sam stava addobbande la stalla, ad un tratto uscì per prendere altri festoni, quando cominciò a nevicare e il nonno si commosse.

Improvvisamente una voce simile a quella di un angelo sussurrò:

- Tu, nonno, dovrai essere forte, perché questa notte, Natale, avrai qualcosa,



avrei sofferto un po', ma avrei quel che vorrei!! Difatti quella notte Silvestra uscì dalla stalla e cadde, perché la neve l'aveva fatta scivolare, mangiò un po' di neve, e da quel buco spiccò un po' d'erba e la mangiò.

Squillò il campanellino al collo di Silvestra, allora Sam uscì da casa, la mucca era infreddita e malata, ma quando il sole rilasciò i suoi raggi Sam vide che un liquido, che proveniva dalle mammelle di Silvestra, era bianco bianco e fresco. Nessuna mucca si sarebbe riuscita in questa impresa.

Decise da allora in poi di dare erba fresca alle sue bestie.

Diventò così il più grande venditore di latte degli anni '50.

Pietro Lorenzon



Villa Agneda, 12 aprile

mito e leggenda

Una volta le mucche non producevano latte, il padrone doveva dare ai vitellini latte in polvere.

Ad un tratto dalle mammelle scende qualcosa bianco, il padrone caraggiuso gusta quel liquido che gli piace molto e gli piace molto quel nuovo latte.

Prova a darlo a un vitello e vede che non gli fa male, anzi lo gusta molto volentieri.

Il padrone si chiede come mai prima non faceva latte e adesso sì, così il giorno dopo decide di seguirlo. Vede che scappa verso una

malga e tranquilla mangia con gusto l'erba e non più le castagne che le dà lui. Da

quel giorno la mucca non ha più smesso

di produrre latte e il pastore continua a darle l'erba.

Trombin Varile Lili.



Villa Igneo, 17 aprile

Kong e il vitellino

Sull'isola del Cerchio che si trova vicino all'oceano Indiano, vivevano un vitellino e un grandissimo mostro chiamato Cerchius. Il vitellino aveva molta paura di questo mostro che aveva tre teste, sei gambe e quattro braccia. La mamma del vitellino gli aveva detto di non uscire di casa senza il suo permesso. Un giorno però il vitellino uscì di casa da solo per andare a prendere il fieno. Arrivato al mucchio di fieno, sbucò il mostro. Il vitellino furbo gli portò sotto le gambe e cominciò a correre. Proprio in quel momento il mostro sentì un ruggito, si guardò in giro e vide uno scimmione grossissimo che voleva combattere.



con lui per salvare il vitellino. Lottarono per la sopravvivenza e vinse lo scimmia King.

Il vitellino e King festeggiarono e diventarono amici. Il vitellino tornò a casa sano e salvo e raccontò tutto alla sua mamma.

Leonardo con Daniel



"Il sogno di Carlotta"

In una ghiacciata giornata d'inverno, in un buco spoglio sotto un albero scavato, si rifugiavano ben cinque coniglietti appena nati: i loro nomi erano Luffi! Gisdo, Beantolo, Giovanna, Camilla e il più piccolo Batuffolo. Erano acciambellati su una morbida paglia, mentre sognavano gustose carote. Arrivò pian piano la primavera, piena di stupendi colori e profumati fiori. Batuffolo aveva incominciato a camminare, e da allora felice tra i prati fioriti, sentendo l'acqua del torrente che cadeva dalla stupenda cascata: "Oh..... guarda c'è una mucca! Chissà di che razza è? Il colore del suo non mi sta simpatico! A me piace il Milano e non Juve! Sta vedo di esserle simpatico".

Magretta, bianca e nera, timida stava mangiando la fresca erbetta del prato. Batuffolo al collo un piccolo campanaccio



d'ed glielo aveva regalato sua madre al suo complean-
no. Il suo nome era Carlotta, la manza Carlotta seguì la
mandria che la condusse nella sua amata stalla.

Carlotta non aveva né amiche né amici per cui era sem-
pre da sola. Allora Batiuffolo, intenerendosi, vedendola da
sola si avvicinò per fare conoscenza. La mucca era sempre
osservata dal perfido Piero, il toro cattivo e magico aspettava
da un momento l'altro che la mucca partoriscesse per rubare
il vitellino facendola soffrire e voleva mangiarsi il vitelli-
no arrotato. Carlotta non ne voleva sapere di Piero! Le inte-
ressava un toro di nome Leonardo. Ritornando a Batiuffolo
voleva provare a essere simpatico a Carlotta così balbettò:
"Ehmm buu - buon gio - giomo si - si - signorina Ca - la -
Carlotta uu - uu - uole di - di - diventare mi - mi - mia
a - a - amica?" La mucca rispose: "Per fortuna qualcuno



vide essere mio amico" e cominciarono a giocare fino al tramonto: le verdi montagne diventarono rosse, i maestosi alberi subirono una trasformazione: il loro fusto castano diventò rosso sfumato. A rovinare tutto questo arrivo però la mamma di Batuffolo che lo chiamò a casa per la cena; si salutarono da lontano mentre la notte calava lenta. Batuffolo ripensò alle cose che si erano detti: Carlotta amava Leonardo. Aveva deciso di aiutarla, perché aveva sentito che Piero voleva uccidere il vitellino di Carlotta appena partorito. Cotruì un finto vitellino e lo nascose lontano, scrisse un biglietto a Piero che lo invitava a mangiare un vitellino nascosto a migliaia e migliaia di chilometri. Piero non si fece sfuggire l'occasione e partì subito per il finto vitellino. Piero lo cercò in lungo e in largo ma neanche dalle impronte riuscì a trovarlo. Così pensò che era stata una



truffa ma..... continuò a cercare e finalmente trovò un
codino che si muoveva freneticamente tra un cespuglio.

Piero si avvicinò e vide un vitellino, gli fece un taglio nel
la pancia per mangiarlo ma trovò legnetti, foglie secche e
tutti elementi naturali. Piero si infuriò e si disse che
era stata tutta colpa di Alice, la sirena magica che aveva
incontrato nelle vacanze estive nel Sud della foresta. Lì
c'era un lago gigantesco che si chiamava Gigante. Allora
Piero preparò una pozione che fece avvicinare il lago e
la sirena Alice urlò a squarciagola: "Aiuto, aiuto qual
cuno mi salvi!!!". Carlotta sentì le urla, prese un vaso
ne, lo riempì d'acqua e ci mise la sirena: "Come ti
chiami?" "Alice, grazie per avermi salvato ma i miei
amici pesci li ha rapiti Pietro per mangiarli, e tu come
ti chiami?" "Carlotta, anche Batuffolo lo ha rapito



Piero così si aiuterà a trovare i tuoi amici" "Ah, dimenticavo, dato che mi hai salvato e io sono magica, dimmi un desiderio e lo esaudirò". Carlotta, un po' impaurita rispose: "Vorrei un vitellino sano e forte!". Alice si consentì: "Ecco fatto!" rispose la sirena. Riaprì gli occhi azzurri, si tirò indietro i capelli castano-neri e mutò scena la casa di Piero, dall'altra parte della fattoria abbandonata. Quando giunse nei dintorni della casa di Piero, vide che era in fiamme. Il perfido toro era incattivito tra ardenti fiamme che scoppiettavano ovunque. Alice sugli occhi decise di aiutarlo spezzando le fredde acque sulle fiamme roventi. Invece Carlotta stava per partire. Batuffolo si salvò grazie ad un lichenio, le si infilò e uscì, i pesci si luttarono nel torrente spinti dalla corrente e Piero? Piero per l'ultimo secondo si salvò,



perché Alice buttò l'acqua e le fiamme si spensero.

Carlotta concentrata con il parto, diede alla luce finalmen-

te il piccolo vitellino Mattia. Leonardo aveva sentito che

la mucca aveva salvato Alice quindi si fidanzò con

lei, Piero pentito si offrì di fare il Baby Sitter, Alice fece

la mamma e Batuffolo fece giocare Mattia.

Ignino scrisse e si disse che non esisteva una vita

così bella!!!

Giovanna e Davide



