

# SABATO 10 MARZO "A CASA DEL CASARO"

IL POMERIGGIO E' STATO ORGANIZZATO IN UNA FATTORIA DEL "PARCO P.A.N.E." NOI COME YOUNG NON POTEVAMO MANCARE!!!

FIN DA SUBITO SIAMO STATI CATAPULTATI IN UN MONDO DI ASINI, CAPRETTE, GALLINE, CAPRONI E UNA DOLCISSIMA CAGNOLONA CHE PAZIENTE SI VEDEVA SALTELLARE I BAMBINI/E ATTORNO.



DIVISI IN DUE GRUPPI, I BAMBINI HANNO IMPARATO LE VARIE FASI DELLA PREPARAZIONE DEL FORMAGGIO:

- GLI INGREDIENTI PRINCIPALI (LATTE E CAGLIO) ERANO STATI LASCIATI RIPOSARE ASSIEME DALLA MATTINA DIVENTANDO UNA GELATINA SPUGNOSA CARICA DI SIERO.
- ABBIAMO TAGLIATO IN STRATI VERTICALI E ORIZZONTALI IL COMPOSTO CON *SPADE* E *SCHIUMAROLE*
- IL SIERO SI E' COSI' RESO VISIBILE
- ARMATI DI SCODELLINA FORATA, ABBIAMO FATTO RUOTARE DELICATAMENTE, E QUINDI SGOCCIOLARE IL NOSTRO FUTURO FORMAGGINO. IN FOTO NON SI RIESCE A RENDERE IL GUSTO DELICATO E GUSTOSO DEL PRODOTTO OTTENUTO.



IL SECONDO GRUPPO HA SEGUITO BARBARA, LA "CAPA" DELLA FATTORIA, IN UN GIRO TRA CAPRETTINI, CAPRE CON PANCIONI E L'ESPERIENZA MERAVIGLIOSA DELLA MUNGITURA.

