Llegeix el text amb atenció i contesta les preguntes

Els formatges

- Què són gaire complicats de fer, els formatges, Josepa?
- És una mica més elaborat: primer escalfem la llet a uns 30ºC, i hi afegim el **quall**, que és un líquid que hi ha en un dels estómacs dels **remugants**. El quall **coagula** la llet i fa que es formi una massa gelatinosa. Quan la filtrem, el **sèrum** queda a sota i aquesta pasta, a sobre. Si volem un formatge de pasta dura, continuem la cocció a més temperatura una estona més.

Un cop tret del foc es premsa, s'embolica en draps quadrats i se sala.

Perquè el formatge acabi de fer-se, cal que **maduri**. Això significa que l'hem de deixar reposar per tal que les substàncies **fermentadores** que conté el vagin transformant: d'aquesta manera el formatge aconseguirà la composició, la consistència, l'olor i el gust definitius.

LIVEWORKSHEETS

Llegeix el text amb atenció i contesta les preguntes

La maduració pot durar des d'uns dies, per als formatges tendres, fins a prop d'un any per als més secs.

- Va, nois, i ara anem a la botiga, que la mare volia formatges, oi?
- A les fàbriques també el fan com aquí, el formatge?
- Segueixen la mateixa forma, però ho fan amb màquines, és un procés **industrial**, hi ha grans departaments d'assecament en el qual automàticament el giren i el tenen a una temperatura **adient**.
- Quins són els millors formatges? – pregunta en Faust.
- Depèn dels gustos, tots són bons; hi ha una gran varietat de formatges, depèn de l'elaboració, l'origen, el temps de maduració, l'afegit de **condiments**, si és de llet de vaca, d'ovella, de cabra o una barreja.
- N'hi ha de fresca?
- Sí, Merlí, els formatges poden ser frescos com el de Burgos; suaus i cremosos com el brie, el camembert, intensos com el rocafort, el

LIVEWORKSHEETS

Llegeix el text amb atenció i contesta les preguntes

Cabrales. També hi ha els de pasta dura com el parmesà; els de pasta fina, com el gruyère, l'edam. Formatges com el de Maó i el manxec poden consumir-se tendres o secs...

Preguntes

A quina temperatura cal escalfar la llet per fer el formatge?

_____

Què és el quall i per a què serveix?

_____

Què cal fer perquè el formatge maduri?

_____

Quin és el temps de maduració del formatge tendre?

_____

I d'un de sec?

_____

LIVEWORKSHEETS

Llegeix el text amb atenció i contesta les preguntes

A més de l'elaboració artesanal, de quina manera es poden fer també els formatges?

_____

Escriu cinc tipus de formatges.

_____

Amb la llet de quins animals es poden fer els formatges?

_____

Tots els formatges tenen el mateix gust? Per què?

_____

LIVEWORKSHEETS