



Els formatges

- Què són gaire complicats de fer, els formatges, Josepa?
- És una mica més elaborat: primer escalfem la llet a uns 30°C, 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.

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'asseccament 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

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?

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?
