

Storia di Lattolina la mucca da latte





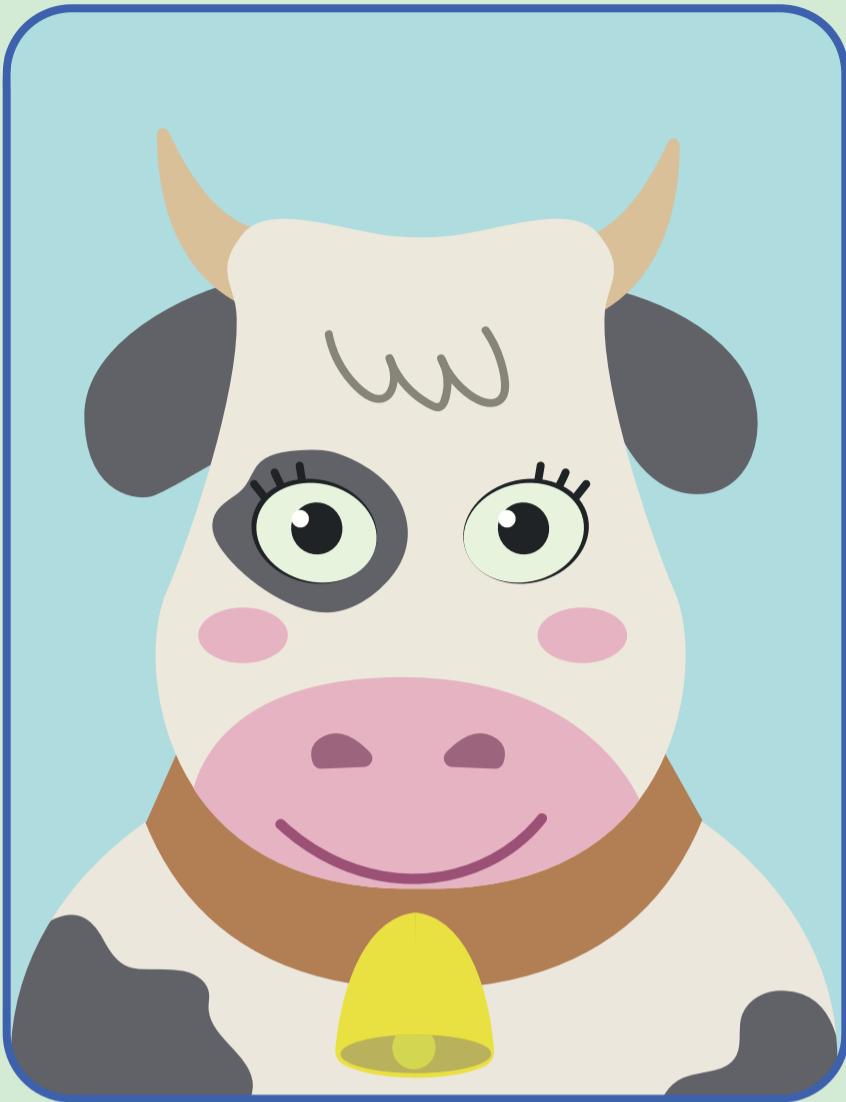
Buongiorno sono la mucca Lattolina, mi piace tanto brucare l'erbetta e oziare fuori dal recinto, libera, al pascolo con le mie amiche mucche. Al mattino il pastore, il signor Giovannino, apre il cancello del recinto dove la notte dormiamo e noi usciamo al pascolo, felici e contente della nostra libertà. Spesso la mia sorellina più piccola tenta di allontanarsi ma lupo, il cane da guardia che ci segue sempre, inizia ad abbaiare e a

rincorrerla girandole intorno tanto da indurla a tornare indietro mogia mogia! Lo sapete che sono talmente forte e robusta che un tempo quando non esistevano i mezzi agricoli a motore i contadini mi utilizzavano per compiere i lavori pesanti nel campo? Produco latte per voi bambini e quindi devo essere in buona salute e vivere in una stalla confortevole.

Io e le mie sorelle viviamo tranquillamente e in serenità. Ci nutriamo di varie erbe e in vari modi:

- Al pascolo libero: giriamo liberamente mangiando le erbe naturali del pascolo all'aperto. Ciò che mangiamo conferisce una caratteristica e un aroma particolare al latte che produciamo!
- Possiamo mangiare fieno, cioè erbe raccolte con la falciatura e fatte essiccare;
- Possiamo mangiare insilati: cioè erbe raccolte e inserite nei silos dove l'erba, prima di essere mangiata, si disidrata e fermenta;
- Possiamo mangiare mangimi: cioè un insieme di nutrienti vegetali composti da proteine, vitamine e minerali.





Nome: **Mucca**

Famiglia: **Bovini**

Colore: **Pezzato**

Segni Particolari:
Due Corna Appuntite

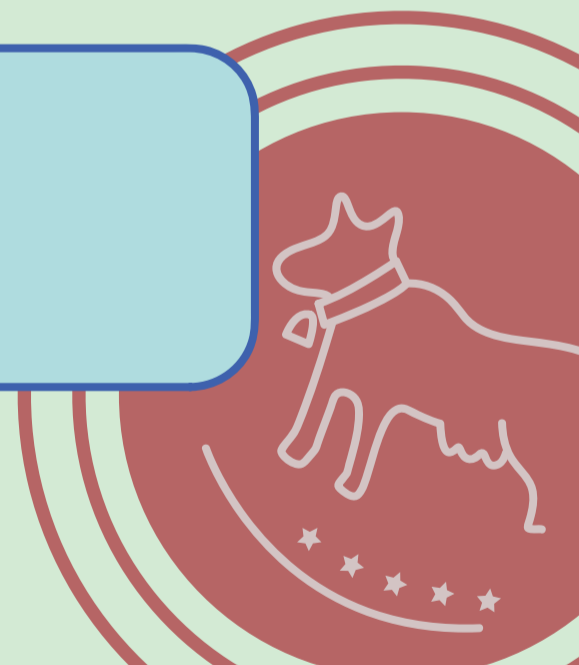
Il mio passaporto

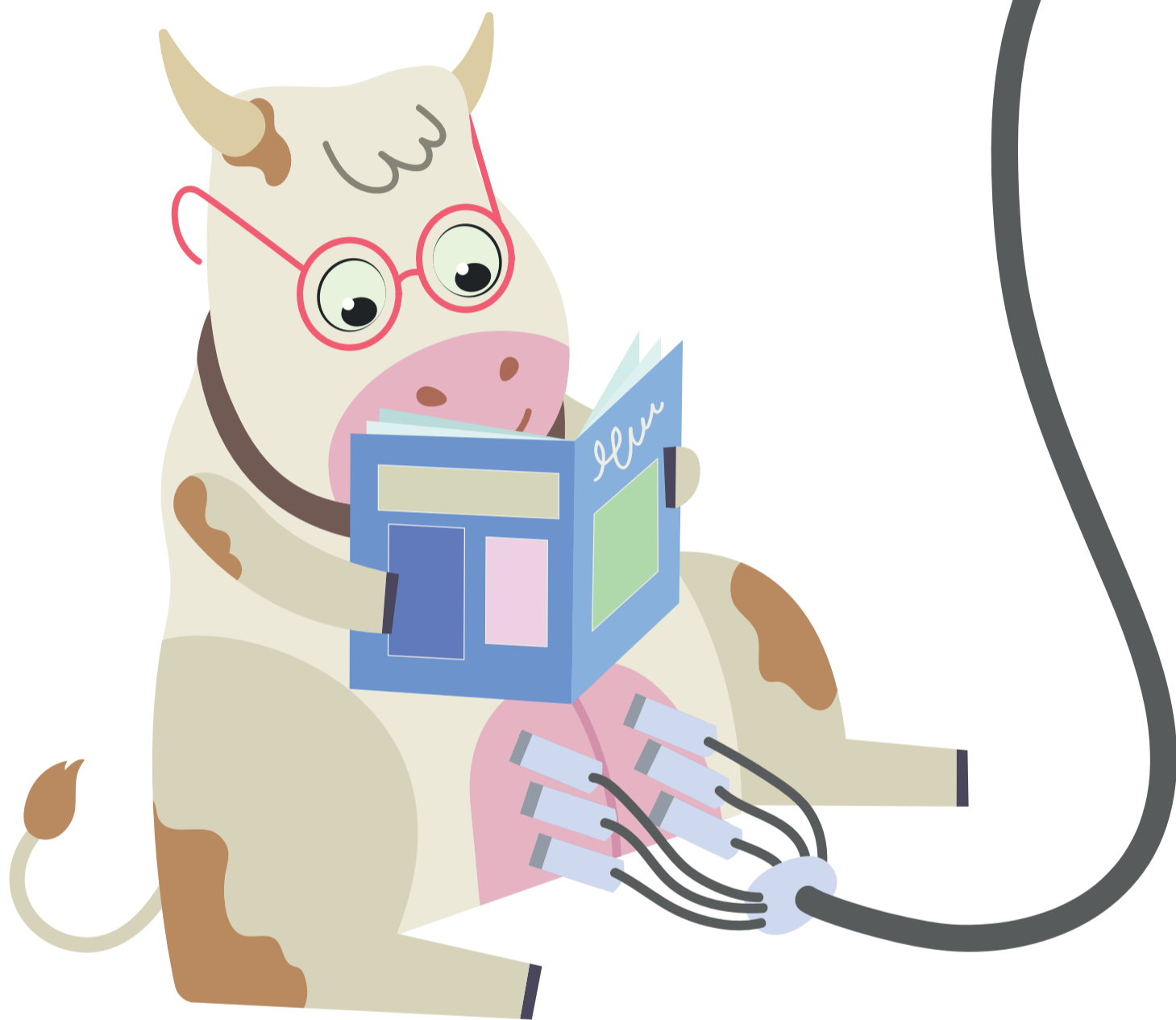
Sono un mammifero **ruminante ed erbivoro**.
Appartengo alla famiglia dei Bovini.

Sono coperta di un mantello di colore uniforme
che può essere nero, marrone o bianco oppure
posso presentare delle chiazze di vario colore ed
in questo caso mi definirò Pezzata.

Ho due corna appuntite. Il mio verso è il muggito.

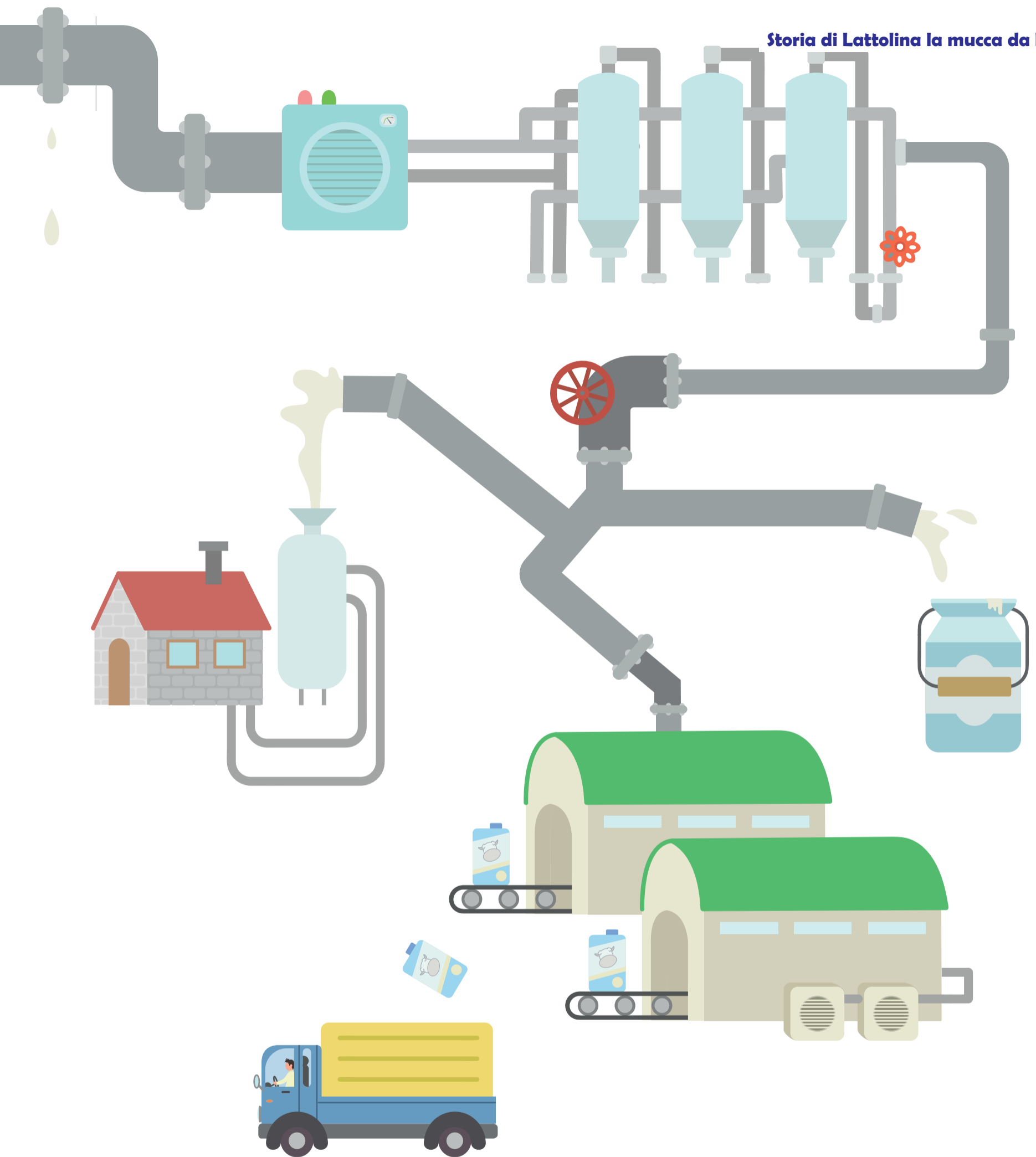
La mucca si nutre soltanto di sostanze
vegetali. È un ruminante. Quando
ingoia il cibo non lo mastica subito.
Lo rimastica piano piano grazie ai
suoi quattro stomaci che si chiamano:
rumine, reticolo, omaso e abomaso.





Il latte lo producono vari animali ed è un alimento importante anche perché costituisce la materia prima di particolari formaggi. Il latte di cui voi bambini vi nutrite prevalentemente è il latte di mucca!

Alcune di noi ne producono talmente tanto da essere denominate mucche da latte! A mattina e alla sera le mucche, rilassate e sorridenti, vengono munte nell'apposita sala mungitura grazie ad una macchina che garantisce igiene e sicurezza al prodotto.




Il latte appena munto viene successivamente raccolto in cisterne e può seguire diverse destinazioni. Può essere inserito nel distributore del latte dove viene venduto crudo (senza che sia stato trattato termicamente). Può essere

conferito alla centrale di raccolta dove viene pastorizzato o sterilizzato ed infine confezionato per il consumo diretto oppure trasformato in yogurt, panna o burro. Può essere portato al caseificio dove viene trasformato in formaggio.

Il latte è indispensabile per l'alimentazione dell'uomo a qualsiasi età in quanto svolge delle funzioni importantissime. Favorisce la crescita nei bambini e negli adolescenti mentre negli adulti serve a prevenire malattie alle ossa.

È ricco di sali minerali, tra cui il calcio, un minerale essenziale nella costruzione delle ossa. Contiene importanti proteine, grassi, fosforo, zuccheri. È composto da molta acqua ed è definito alimento completo. È digeribile e leggero.





Il latte viene trasportato con i camion nelle centrali del latte dove viene analizzato da esperti biologi e chimici e prima di essere consumato viene trattato termicamente. Questi trattamenti sono chiamati pastorizzazione e sterilizzazione e servono ad eliminare i microbi che potrebbero far ammalare le persone che bevono il latte. Quindi il latte viene imbottigliato, **etichettato** e trasportato ai negozi.

L'etichettatura è la carta d'identità degli alimenti che si vendono. Senza l'etichetta gli alimenti non si troverebbero nei negozi e negli scaffali del supermercato. Nel caso del latte se non ci fosse non si capirebbe se si tratta di latte intero, scremato o parzialmente scremato, non si conoscerebbe la provenienza e l'origine, non si conoscerebbe la data di scadenza.

Esperienze in fattoria o in aula o attraverso il pc

- 1) Osservare guidati dall'insegnante o da un adulto.
- 2) Sintetizzare la storia con il disegno.
- 3) Descrivere la mucca e raccontare come si produce il latte.
- 4) Visitare una stalla oppure visionare il filmato sulla mungitura tramite piattaforma.
- 5) Il bambino racconta il latte, i formaggi e la loro produzione.