



# Programma laboratorio didattico in classe

## Facciamo il formaggio di capra

# Facciamo il formaggio di capra



- Partecipanti

assistente dell'azienda agricola  
insegnante  
alunni

- Materiale (a cura dell'azienda agricola)

latte, caglio, fermenti, sale

- Attrezzatura (a cura dell'azienda agricola)

pentola, termometro, mestolo, coltello,  
fuscelle, piastra a induzione, vassoio, timer,  
asciugapiatti

# Facciamo il formaggio di capra



## Attività operative

1. Si porta il latte a 40°
2. Si aggiungono i fermenti
3. Si aspetta mezz'ora si aggiunge il caglio
4. Un'altra mezz'ora e si taglia la cagliata
5. Si estrae della cagliata nelle fucelle
6. Far spurgare per un'ora e poi rivoltare la cagliata
7. Dopo un'ora e si estrae il formaggio e si sala
8. Si ottiene un formaggio fresco, tipo primosale, che può mangiare subito

# Facciamo il formaggio di capra



## Attività didattiche

1. All'inizio una breve nozione sul latte
2. Al momento dell'attività n.2 accenna alla funzione dei batteri "buoni" nei confronti dei batteri "cattivi"
3. Quando si esegue l'attività n.3 si spiega il funzionamento del caglio nel latte
4. Si spiega il motivo per cui si taglia la cagliata (attività n.4) e come deve avvenire lo spurgo del siero (attività n.6)

# Facciamo il formaggio di capra



## Sintesi

1. Le attività richiedono circa 4 ore di tempo, comprensive di spiegazioni, domande e risposte.
2. Gli argomenti sono trattati con un approfondimento adatto all'età degli alunni che partecipano al laboratorio.
3. Si possono gestire circa 30-40 alunni per ogni laboratorio.

# Facciamo il formaggio di capra



## Sintesi

1. Le attività richiedono circa 4 ore di tempo, comprensive di spiegazioni, domande e risposte.
2. Si possono gestire circa 30-40 alunni per ogni laboratorio.