

Vita in CAMPAGNA

www.vitaincampa.gna.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.



Cara mamma, perché non ci facciamo noi il burro?

Il burro, come certamente saprai, è un derivato del latte ed è molto ricco di vitamina A. Pensa che servono circa 25 litri di latte per ottenere un chilogrammo di burro.

Vuoi provare a fare tu il burro? È molto facile e divertente, ma è meglio se ti fai aiutare dalla mamma.

Ti servono: 250 millilitri di panna fresca (che non è quella da cucina, né quella già zuccherata; la mamma ti aiuterà a trovarla), una bottiglia di plastica vuota, una biglia di vetro, una ciotola, una forchetta, uno strofinaccio (foto 1).

Il procedimento di preparazione prevede quanto segue. Versa la panna nella bottiglia di plastica (foto 2): per rendere più efficace la tra-



sformazione puoi introdurre nella bottiglia una biglia di vetro (foto 3). Poi chiudi bene il tappo e comincia ad agitare (foto 4).

La biglia immersa nella panna la sbatterà, permettendo di separare la parte grassa da quella liquida. Dopo qualche minuto di vigorosa agitazione non sentirai più il rumore della biglia che sbatte e noterai che la panna comincia a cambiare consistenza.



Continuando ad agitare fino a separare bene il grasso, arriverai a un punto in cui la panna si sarà trasformata in burro e separata dalla parte liquida (il latticello) (foto

5). A questo punto puoi aprire la bottiglia, far uscire il liquido contenuto (il latticello), introdurre una quantità equivalente di acqua ghiacciata, e agitare ancora un po' per lavare il burro. Puoi ripetere questa fase più volte, finché il liquido



sarà abbastanza limpido. Sappi però che più lavi il burro meno sapore avrà!

Ora che hai ottenuto il burro puoi tagliare la bottiglia (foto 6) ed estrarlo (foto 7). Mettilo in una



Giochiamo a trovare l'errore

Questo gioco è indicato per i bambini più piccoli che sfogliano «Le pagine dei ragazzi».

Osservate molto attentamente l'immagine dello scoiattolo riflessa nello specchio in tutti i suoi particolari e trovate quello che non va. (Maurizio Bonora)



Soluzione: la bacca rossa in entrambe le immagini è a sinistra.

L'intervista «impossibile» a una cavalla

Marta in questo numero intervista una cavalla, un animale affascinante per voi piccoli amici e da sempre amico dell'uomo.

Ciao. Quanto sei alta e quanto pesi?

Io sono una cavalla da sella: sono alta, alla spalla, circa 1 metro e 60 centimetri e peso 400 chili. Ma noi cavalli non siamo tutti uguali: ho cugini molto più piccoli (i pony, alti meno di 1 metro) e anche molto più grandi e grossi (i cavalli da tiro, alti anche oltre 1,80 metri)!

Quanti anni puoi vivere?

Posso arrivare senza problemi a superare i trent'anni.

Non ti dà fastidio portare in groppa un uomo o trainare un carro?

Beh, insomma, farei anche a meno di queste fatiche e mi piacerebbe di più correre e saltare libero e leggero. Però aiutare gli uomini mi permette anche di fare delle belle passeggiate o di divertirmi nei giochi a cavallo... e in cambio posso contare su una stalla accogliente e su un buon pasto quotidiano. Chi mi accudisce mi regala anche tanto affetto, soprattutto se si tratta di ragazzini come te!

Io, tutti gli anni, cambio le scarpe perché quelle vecchie mi vanno strette. Tu con gli zoccoli come ti comporti? Perché ti mettono un ferro sotto lo zoccolo? E per farlo di fanno male?

Il mio zoccolo è in realtà un'unghia durissima, che cresce piano piano, ma che si consuma a forza di battere contro il terreno; quando lavoro trasportando dei pesi sulla schiena o tirando un carro o un calesse, i miei zoccoli si rovinano molto più in fretta ed è per questo che ci mettono sotto un ferro. Questo ferro è come una scarpa che mi protegge il piede. Non mi fanno male quando lo mettono perché i chiodi che lo fissano allo zoccolo attraversano una parte insensibile dell'unghia.

Qui con te vedo anche il tuo piccolo. Puoi averne solo uno alla volta? E in quanto tempo impara a camminare e a mangiare da solo?

Il mio piccolo si chiama puledro e ne ho solo uno per volta; i gemelli sono rarissimi e purtroppo di regola non sopravvivono. Il mio puledrino si alza in piedi e cammina, anche se un po' traballante, già pochi minuti dopo la nascita; per i primi due o tre mesi beve solo il latte della mamma, poi inizia ad assaggiare l'erba e il cibo dei grandi, ma poppa ancora latte per diversi altri mesi.

Chi sono i tuoi nemici?

I miei nemici sono le persone che mi maltrattano o mi tengono sempre al chiuso. Con gli altri animali vado abbastanza d'accordo, anche se mi infastidiscono i cani che mi corrono incontro abbaiando: quando lo fanno con il mio puledrino mi arrabbio perché si può spaventare e farsi male tentando di fuggire.

Marta



ciotola e lavoralo con una forchetta (foto 8), per far uscire le sacche di latticello che possono essere ancora presenti all'interno. Infine avvolgilo in uno strofinaccio (foto 9) e strizzalo (foto 10).



Complimenti! Hai preparato il tuo primo panetto di burro (foto 11). Prova adesso ad assaggiarlo: a differenza



di quello che compri al supermercato il tuo non ha subito il processo di fermentazione batterica, quindi non sarà molto saporito. Se vuoi conservarlo per più di qualche giorno devi tenerlo in freezer; in frigo non dura a lungo perché nonostante il tuo lavoro contiene ancora troppa acqua, che favorisce l'ossidazione e l'irrancidimento.

Laura Brisotto