



Il tuo giornale, per seguire l'attualità



Cosa fa il pastore

<http://www.cosepercrescere.it/il-giornale-dei-bambini>

Vuoi saperne di più?
Leggi le prossime pagine.

Da alcuni mesi i pastori sardi protestano per il prezzo del latte troppo basso. Le manifestazioni sono tante, litri di latte ovino e caprino vengono versati in strada o nei campi e molte strade sono bloccate. Il governo cerca delle soluzioni.

Chi sono i pastori?

I pastori sono coloro che si occupano di custodire il bestiame.

Tra i loro compiti c'è anche quello di mantenere il gregge protetto dai **predatori** quali i lupi e le volpi e di controllare il momento migliore per **tosare** le pecore o **mungere** gli animali in modo da ricavare il latte.

I pastori si dedicano alla pastorizia che è una forma di allevamento.

In alcuni casi i pastori praticano allevamenti intensivi: gli animali sono tenuti in luoghi molto affollati (con tanti animali) e in condizioni che aiutano una crescita veloce.

Negli allevamenti liberi gli animali sono all'aperto e vivono allo **stato brado**, ma i loro prodotti sono più costosi.

Alcuni pastori con il latte ricavato producono alcuni **derivati** tra cui il formaggio. Il pastore lavora tutto il giorno e alleva il bestiame per ottenere carne, latte, uova... il cibo che trovi sulla tua tavola!



Da dove viene il cibo?

Certi alimenti si trovano in natura, e noi li mangiamo così come sono. Altri vengono preparati in **modo artigianale** o **industriale**.

Alcuni alimenti sono di origine animale, altri vegetale.

Cereali, frutta e verdura, per la maggior parte coltivati, vengono venduti a seconda della stagione.

La carne proviene dagli allevamenti animali; i frutti di mare e il pesce fresco sono pescati nel mare.

Altri cibi sono prodotti da uno o più elementi: il pane è fatto di farina di grano, acqua e lievito, una sostanza che fa gonfiare la pasta; i formaggi sono prodotti in fabbrica o nelle fattorie a partire dal latte di mucca, pecora o capra.



Le parole difficili:

predatori: quelli che vivono cacciando prede cioè altri animali.

tosare: togliere il pelo, la tosatura delle pecore avviene verso la fine della primavera.

mungere: spremere il latte dalle mammelle.

stato brado: stato semi selvaggio.

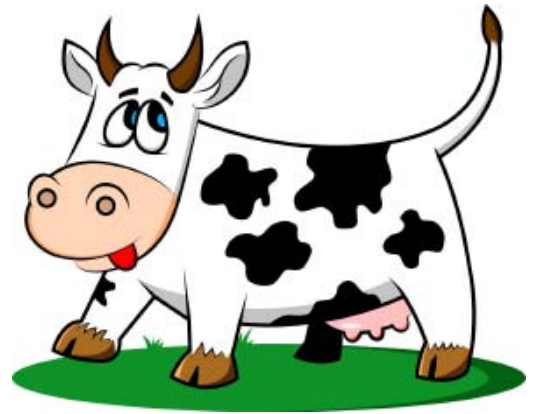
derivati: prodotto che ha origine da un altro.

modo artigianale: fatto da artigiani persone che lavorano solo con le proprie mani.

industriale: lavoro fatto con le macchine.

Lo sai che...

Una mucca produce circa 30 litri di latte al giorno, ma deve mangiare 60 chili d'erba e bere 80 litri d'acqua al giorno!



Il percorso del latte

La mucca fa il latte solo se ha un vitellino. Dopo la nascita del piccolo, la mamma produce latte per nutrirlo.

Due volte al giorno, sette giorni su sette, bisogna mungere le mucche; oggi lo si fa con delle macchine. Il latte viene aspirato dalle mammelle e trasportato in un camion fino allo stabilimento dove, dopo essere stato **pastorizzato** per eliminare i **microbi**, viene imbottigliato e conservato nei **refrigeratori**. Il latte viene, poi, destinato alle diverse lavorazioni: panna, formaggi e yogurt.



La mungitura meccanica (con le macchine).



Produzione di formaggio in un caseificio.

Le parole difficili:

pastorizzato: riscaldare il liquido a una temperatura di 70/80 gradi C..

microbi: microrganismo animale o vegetale.

refrigeratori: apparecchi che raffreddano.

