

GRANO TENERO E GRANO DURO

Grano tenero e grano duro sono due tipi di frumento che si assomigliano molto. Il chicco di grano duro è più duro.

La farina ottenuta dalla macinazione di **grano tenero** è di colore **BIANCA**.

La **farina di grano tenero** viene usata per fare il **pane**, i **dolci**, la **pizza**, ma anche nella **produzione di pasta fresca fatta in casa**.

La **farina ottenuta dal grano duro** invece, è di colore **GIALLASTRO**.

L'impasto ottenuto dalla farina di **grano duro** viene usata per fare il **pane**, la **pasta**.

OLIO DI OLIVA

Per fare l'Olio di oliva bisogna seguire 7 fasi

1. **La raccolta:** Raccogliere le olive in contenitori areati per non andare a male.
2. **Lo stoccaggio:** portarle al frantoio entro 48 ore dalla raccolta.
3. **La defogliazione e il lavaggio:** Al frantoio vengono tolte le foglie e lavate.
4. **La molitura:** Al frantoio vengono macinate per estrarre un olio d'oliva "grezzo" chiamato anche pasta d'olio.
5. **La gramolatura:** Ha lo scopo di separare le cellule dell'olio dall'acqua.
6. **L'estrazione:** Il fluido viene centrifugato per separare l'acqua dall'olio che dopo essere filtrato si ottiene l'olio di oliva.
7. **Lo stoccaggio e l'imbottigliamento:** Viene conservato in serbatoi di acciaio inox in assenza di luce solare in modo che le impurità e i residui di acqua si depositano nel fondo essendo più pesanti. Dopo un po' di tempo viene imbottigliato e tappato ermeticamente in recipienti di vetro scuro per evitare il contatto con la luce.

Come si fa il formaggio

1. La coagulazione del latte, che dà origine alla cagliata.
2. lo spurgo del siero.
3. la stagionatura o maturazione della cagliata.

Per saperne di più:

<https://langhe.net/114510/come-si-fa-formaggio/>

<https://www.youtube.com/watch?v=lfA7LAZIJVg>

1) A cosa servono il grano tenero e in grano duro?

2. Come si ottiene l'olio di oliva?

3. Come si fa il formaggio? Quali tipi di formaggio conosci?
