



Η καλή μας αγελάδα

Παραδοσιακό απ'την Ελλάδα

Η καλή μας αγελάδα τρώει

κάτω στη λιακάδα. Μι κράτο γόρτα και με κάτουμε τυράκι.

γάλα, για να κατεβάσει γάλα!
πιάτο, να σου πουν: «ορίστε φά'το».

Η καλή μας αγελάδα

Ζωγραφική: Οι αγελάδες έχουν διάφορα χρώματα, μα οι πιο συνηθισμένοι συνδυασμοί είναι άσπρο-μαύρο και καφέ-άσπρο.

Η κατανομή των χρωμάτων είναι πολλές φορές τέτοια ώστε το δέρμα της αγελάδας να μοιάζει με χάρτη.

Συζήτηση: Η αγελάδα είναι το ενήλικο θηλυκό της οικογένειας. Το αρσενικό ονομάζεται ταύρος, το ευνουχισμένο αρσενικό αποκαλείται βόδι και το νεαρό ζώο μοσχάρι.

Η αγελάδα περνάει πάνω από τη μισή μέρα ξαπλωμένη και τρώει κατά μέσο όρο 4 ώρες τη μέρα (10 με 15 γεύματα τη μέρα).

Με μια πρώτη σκέψη θα μπορούσε να πει κανείς πως οι αγελάδες είναι τεμπέλες. Η αλήθεια είναι πως, όσο είναι ξαπλωμένες, συμβαίνει μια σημαντική διαδικασία: η πέψη, κατά την οποία χωνεύουν την τροφή τους. Θα ακούσετε πως οι αγελάδες είναι μηρυκαστικά ζώα. Αυτό σημαίνει πως τρώνε βιαστικά και, όταν είναι σε ηρεμία, ξαναφέρνουν το φαγητό από το στομάχι στο στόμα τους και το αναμασούν. Αν σκεφτεί κανείς πως κάθε μέρα τρώνε μέχρι και 120 κιλά φρέσκο χόρτο και πίνουν «μια μπανιέρα» νερό, δεν είναι παράξενο πως χρειάζονται τόσο χρόνο για να χωνέψουν!

Οι άνθρωποι εκτρέφουν τις αγελάδες για το γάλα, το κρέας και το δέρμα τους, τα μοσχάρια για το κρέας τους, τα βόδια για τις αγροτικές εργασίες και τους ταύρους για την αναπαραγωγή.

Πείραμα: Φτιάξε σπιτικό βούτυρο

Υλικά: 1 κρέμα γάλακτος με 35% λιπαρά, 1 πλαστική λεκάνη, μίξερ, 1 ποτήρι, κρύο νερό, λίγο αλάτι, 1 πλαστικό μπολ

Το ήξερες πως από το γάλα των ζώων φτιάχνεται το βούτυρο, το τυρί, το γιαούρτι, η κρέμα γάλακτος, το βουτυρόγαλα και άλλα προϊόντα;

Αφού αρμεχτεί π.χ. η αγελάδα, το γάλα της μπαίνει σε δοχεία και το αφήνουν να «κάτσει», να παραμείνει δηλαδή σε ηρεμία.

Το λίπος του γάλακτος, επειδή είναι πιο ελαφρύ από το γάλα, ανεβαίνει στην επιφάνεια του δοχείου. Αυτό το λίπος ονομάζεται «κρέμα γάλακτος».

Αγόρασε μια κρέμα γάλακτος από την αγορά τροφίμων. Ζήτησε να έχει 30 με 35% λιπαρά.

Άδειασέ την σε μια πλαστική λεκάνη και ανακάτεψέ την με το μίξερ: στην αρχή σε χαμηλή ταχύτητα και μετά από 1-2 λεπτά πιο γρήγορα. Μετά από 5-6 λεπτά η υγρή κρέμα γάλακτος θα έχει γίνει αφράτη κρέμα, χωρίς υγρά. Χαμήλωσε και πάλι την ταχύτητα του μίξερ και συνέχισε το ανακάτεμα για μερικά λεπτά. Σιγά-σιγά το βούτυρο και το γάλα (τώρα ονομάζεται βουτυρόγαλα) θα διαχωριστούν. Το υγρό είναι το βουτυρόγαλα και η κιτρινωπή ουσία είναι το βούτυρο!

Άδειασε το βουτυρόγαλα σε ένα ποτήρι και, αν θέλεις, βάλε πολύ λίγο αλάτι στο βούτυρο. Στη συνέχεια ξεκίνησε να ζυμώνεις το βούτυρο για να φύγει όλο το υγρό. Όσο το ζυμώνεις, ξέπλυνέ το 5-6 φορές με κρύο νερό για να σταθεροποιηθεί, μα και για να φύγουν όλα τα υγρά. Όταν μετά το ξέπλυμα το νερό είναι καθαρό (δίχως ίχνη από βουτυρόγαλα), το βούτυρο είναι έτοιμο. Ζύμωσέ το, βάλ' το σε ένα μπολ και μετά στο ψυγείο.