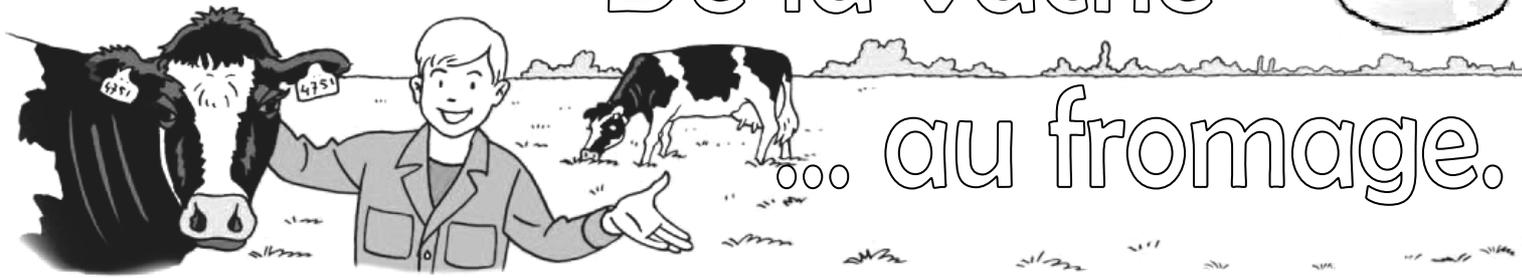


De la vache



.. au fromage.

Pour faire du fromage, tu as besoin de lait.
Il faut environ 10 litres de lait pour faire 1 kilo de fromage.
Une vache donne environ 30 litres de lait par jour.



On met le lait dans
de grandes cuves.

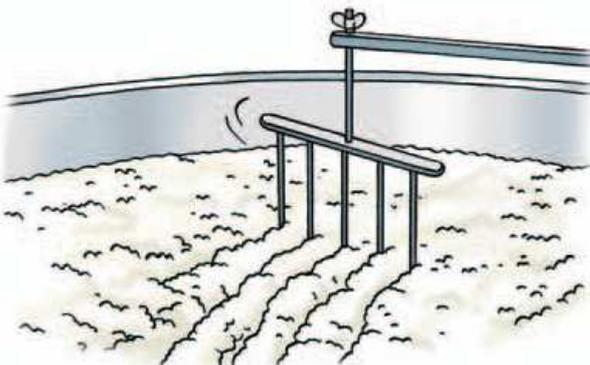


On y ajoute de bonnes
bactéries pour le goût

... et de la présure
pour faire cailler
le lait.



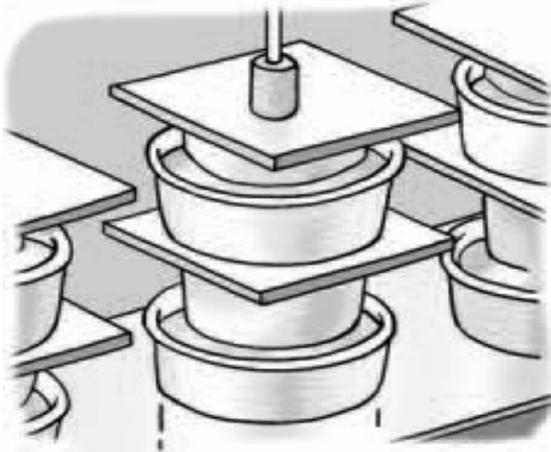
On chauffe le lait à 35 c° puis,
on découpe le «caillé».



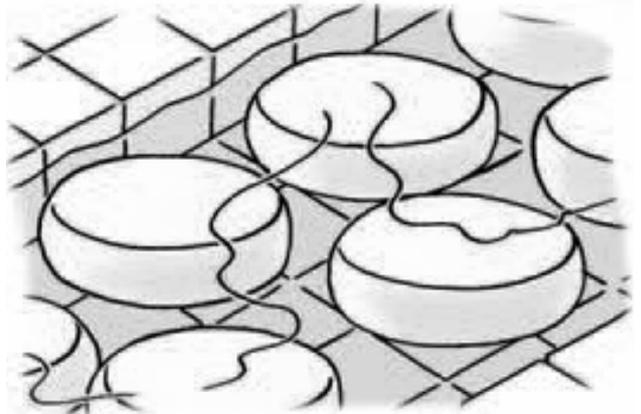
On égoutte et on place dans
un moule.



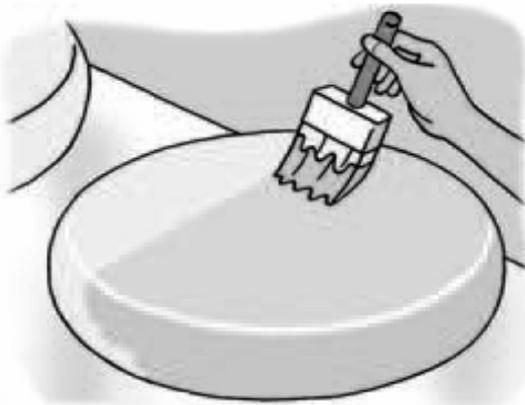
On presse le fromage durant des heures.



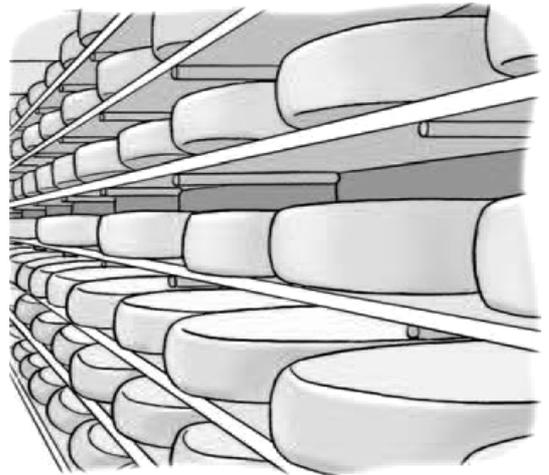
On le trempe dans de l'eau salée pour pouvoir le conserver.



On lui ajoute encore une couche pour le protéger (moisissures, dessèchement,...)



On lave et on retourne souvent les fromages. Le fromage repose au minimum 4 semaines (1 mois).



Trouve les intrus et barre les choses qui ne sont pas des produits laitiers :

