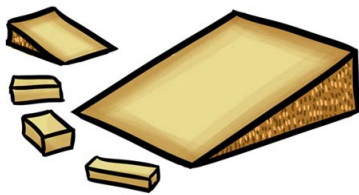


<https://rpi-aranc-evosges.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article573>

Visite de la fruitière

- Archives années antérieures - 2021-2022 -



Date de mise en ligne : samedi 21 mai 2022

Copyright © RPI : Evosges - Aranc - Tous droits réservés

Jeudi 19 mai, nous avons visité la fromagerie d'Aranc.

Pour faire du fromage il faut rajouter de la présure dans le lait.

Ça le rend tout « dur ».

Ça s'appelle du lait caillé.

Après on peut le mouler à la louche pour faire par exemple des fromages blancs.

Il faut que le fromage s'égoutte c'est pour ça que le pot a des petits trous.



Moulage des fromages blancs à la louche :



Visite de la fruitière



Visite de la fruitière



Visite de la fromagerie

Et voilà le travail :



Pour faire le comté, on met le lait dans une grosse cuve. On met de la présure pour le faire cailler puis on le chauffe. Après on l'égoutte avec un tissu puis on le met dans un moule et on le presse. Après il faut attendre quelques semaines avant de pouvoir le manger.



Voici une meule :

Visite de la fromagerie



C'est lourd !



Nous avons goûté différentes sortes de comté : un jeune, un plus vieux et un très vieux.

