

Nom i cognoms:

Curs: Data:

Llig el text amb molta atenció. Primer fes-ne una lectura ràpida; després, torna a llegir el text lentament per a respondre, sense mirar-lo, les preguntes de la pàgina d'activitats.

El formatge maonés

De les excel·lències del formatge de Menorca ja en parlaven els àrabs, segons un document del segle X. La forma en què es presenta és quadrada, i se'n poden trobar diverses classes de maduració.

El formatge de Maó s'elabora amb llet de vaca. Va començar a produir-se formatge a Menorca al segle XVIII, durant l'ocupació britànica de l'illa, gràcies al foment de la cria de bestiar, fonamentalment vaques de raça frisona, i a la gran producció de llet que se n'obtenia. Era tan gran el prestigi que va aconseguir que un enginyer anglès diguera que "els italians s'estimen més el formatge de Menorca que el seu parmesà".

Hui dia la major part de la producció és industrial, encara que aquest formatge se segueix elaborant segons el sistema tradicional i amb els mètodes antics. Per a aconseguir-ho es fa quallar la llet utilitzant herbes, s'embolica en un drap blanc ben fi i s'emmotla a mà fins que queda ben pres i compacte.

El formatge de Maó es presenta en diverses modalitats de maduració, amb aromes i sabors diferents. El període de maduració del tendre oscil·la entre 21 i 60 dies. És de color grogós amb una aroma que recorda la de la mantega i té un lleuger regust àcid.

El semimadurat ha de madurar entre dos i cinc mesos. És ataronjat, encara que, si es prepara a la manera antiga, adquireix un color marró. És consistent, bo de tallar i el més conegut de tots.

Si el temps de maduració és superior, ja hem de parlar de formatge madurat, molt més dur i de gust més intens.

Menjar pa amb oli acompanyat de qualsevol d'aquestes varietats és un autèntic plaer. No costa gens de preparar: es frega un gra d'all damunt d'una llesca de pa de poble, s'hi suca també una tomaca, a ser possible de ramelet, després s'hi afig un raig d'oli d'oliva, un pessic de sal i el formatge.

Adaptat de <<http://www.illesbalears.es/cat/menorca>>

Nom i cognoms:

1 Qui contava les excel·lències del formatge maonés, segons un document del segle X?

.....

2 Amb quin tipus de llet es fa el formatge de Maó?

.....

3 Quan es va començar a elaborar aquest formatge? Per què?

.....

.....

4 Explica com s'elabora tradicionalment el formatge maonés.

.....

.....

.....

5 Relaciona cada tipus de formatge de Maó amb les seues característiques.

Tipus	Temps de maduració	Característiques
tendre	de dos a cinc mesos	ataronjat-marró, consistent
semimadurat	més de cinc mesos	dur i de gust intens
madurat	entre 21 i 60 dies	grogós, lleuger regust àcid

6 Explica com es prepara el pa amb oli i formatge maonés.

.....

.....

Pensa un poc més

Quins altres tipus de formatge coneixes? Explica quines característiques de sabor tenen i on es produïxen.

.....

.....