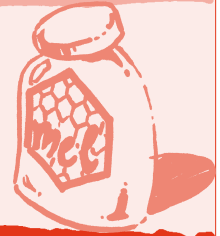


elaboració de
productes
naturals: mató

Edat dels participants	6-14
Núm. de participants	5 o més
Ingredients	Llet (la quantitat dependrà dels que n'hagin de menjar), preparat per tallar la llet (de venda en farmàcies) o herbacol (la venen els herbolaris) i un drap blanc net (d'un teixit semblant a les gasses).
Espai	Cuina



Elaboració de productes naturals: mató

Desenvolupament

Es posa la llet al foc. Un cop arrenca el bull, la retirem del foc i la deixem refredar. Aleshores, hi tirem el preparat per tallar-la. Remenem bé la barreja i deixem que s'acabi de refredar (sense remenar-la més).

Quan la llet s'hagi refredat, veurem que les seves partícules s'han quedat al fons del pot en forma de grumolls i que l'aigua és a la part de dalt. Aquest serà el moment d'utilitzar el drap blanc, dins del qual, ben estès, hi posarem els grumolls (mató), el tancarem i el penjarem perquè s'acabi d'escórrer.

Si volem utilitzar l'herbacol per tallar la llet, caldrà fer un petit procés previ. Posarem aquest producte en un recipient amb aigua i el deixarem en remull tot un dia (24 hores). Passat aquest temps el traurem de l'aigua, l'aixafarem en un morter i, el suc que en resulti, el barrejarem amb l'aigua en remull. Ho colarem tot i tirem la barreja ja colada dins la llet bullida i ja refredada.

Per acompanyar el mató, us aconsellem que hi poseu sucre, mel o sal, si ho preferiu.

