

# LOS PRODUCTOS LÁCTEOS EN EL MUNDO

¡En todo el mundo se disfrutan muchos productos lácteos! Asocie cada producto lácteo con un país donde es tradición consumirlo. Utilice la siguiente lista de países y escriba sus respuestas debajo de la columna "País". Utilice cada país sólo una vez

## Lista de países:

Argentina, Francia, Grecia, Islandia, India, Italia, Jamaica, Japón, México, Rusia, Sudáfrica, Estados Unidos



Después de escribir el nombre del país: ✓ ponga una marca de verificación junto a los productos que ha probado. ○ encierre en un círculo los productos que le gustaría probar.

FOTO	PRODUCTO LÁCTEO Y DESCRIPCIÓN	PAÍS
	<input type="checkbox"/> <b>FETA</b> Un queso blando, blanco, fácilmente desmenuzable. A menudo se sirve con aceitunas. El queso feta se prepara con leche de cabra, oveja, o vaca.	_____○
	<input type="checkbox"/> <b>AMASI</b> Es el alimento favorito del pueblo zulú. Es leche fermentada, cremosa y agria. Se puede servir en una olla de barro. Tiene un sabor más agrio que el requesón o el yogur natural.	_____○
	<input type="checkbox"/> <b>PANEER</b> Un queso blando y firme que no se derrite al calentarse. Se puede freír o asar a la parrilla. Se suele añadir al curry.	_____○
	<input type="checkbox"/> <b>DULCE DE LECHE</b> Un dulce para untar en tostadas, postres, o waffles. Se prepara cocinando leche y azúcar juntos durante 2 a 3 horas. En México hay un postre similar que se llama cajeta.	_____○
	<input type="checkbox"/> <b>KÉFIR</b> Una bebida ácida y agria que se prepara fermentando leche y gránulos de kéfir. El kéfir se comía tradicionalmente en las sopas calientes en esta región del norte. Se le reconoce por ser muy bueno para la salud.	_____○



Foto del queso sakura: Jonathan Deamer, CC BY-SA 4.0, via Wikimedia Commons

## SAKURA

Un queso blanco, blando y cremoso que tiene un sabor salado, agrio y dulce como las flores de cerezo. Sakura significa “flor de cerezo”.



## QUESO PARMESANO

Un queso duro y añejo, preparado con leche de vaca, que comúnmente se ralla para darle sabor a las pastas, lasañas, sopas, risotto y ensaladas.



## LECHE CHOCOLATADA

Hace cientos de años, los exploradores vieron a gente de esta isla mezclar una bebida caliente de cacao, leche y canela. Posteriormente, la llevaron a Londres para usarla como una golosina y un medicamento.



## SKYR

Un tipo de yogur espeso y cremoso. Su sabor no es agrio y ha sido parte de la gastronomía de este país ártico por más de mil años.



## SOFT SERVE

Es más suave que el helado normal. Se mezcla con aire. Apareció en los años 30 cuando los congeladores comenzaban a ganar popularidad en este país.



## QUESO BRIE

El nombre oficial de este queso es “Brie de Meaux” y tiene más de 1200 años de antigüedad. Su sabor es denso, mantecoso y terroso. Es cremoso por dentro y lo envuelve una corteza gruesa que se puede comer.



## QUESO OAXACA

Un queso blanco, semiblando y fibroso que recibe su nombre por el lugar donde se preparó por primera vez. Se usa en quesadillas, tacos, chiles poblanos, sopas, y frijoles.

# LOS PRODUCTOS LÁCTEOS EN EL MUNDO

¡En todo el mundo se disfrutan muchos productos lácteos! Asocie cada producto lácteo con un país donde es tradición consumirlo. Utilice la siguiente lista de países y escriba sus respuestas debajo de la columna "País". Utilice cada país sólo una vez

## Lista de países:

Argentina, Francia, Grecia, Islandia, India, Italia, Jamaica, Japón, México, Rusia, Sudáfrica, Estados Unidos



Después de escribir el nombre del país: ✓ ponga una marca de verificación junto a los productos que ha probado. ○ encierre en un círculo los productos que le gustaría probar.

FOTO	PRODUCTO LÁCTEO Y DESCRIPCIÓN	PAÍS
	<input type="checkbox"/> <b>FETA</b> Un queso blando, blanco, fácilmente desmenuzable. A menudo se sirve con aceitunas. El queso feta se prepara con leche de cabra, oveja, o vaca.	GRECIA ○
	<input type="checkbox"/> <b>AMASI</b> Es el alimento favorito del pueblo zulú. Es leche fermentada, cremosa y agria. Se puede servir en una olla de barro. Tiene un sabor más agrio que el requesón o el yogur natural.	SUDÁFRICA ○
	<input type="checkbox"/> <b>PANEER</b> Un queso blando y firme que no se derrite al calentarse. Se puede freír o asar a la parrilla. Se suele añadir al curry.	INDIA ○
	<input type="checkbox"/> <b>DULCE DE LECHE</b> Un dulce para untar en tostadas, postres, o waffles. Se prepara cocinando leche y azúcar juntos durante 2 a 3 horas. En México hay un postre similar que se llama cajeta.	ARGENTINA ○
	<input type="checkbox"/> <b>KÉFIR</b> Una bebida ácida y agria que se prepara fermentando leche y gránulos de kéfir. El kéfir se comía tradicionalmente en las sopas calientes en esta región del norte. Se le reconoce por ser muy bueno para la salud.	RUSIA ○

**FOTO****PRODUCTO LÁCTEO Y DESCRIPCIÓN****PAÍS**

Foto del queso sakura: Jonathan Deamer, CC BY-SA 4.0, via Wikimedia Commons

 **SAKURA**

Un queso blanco, blando y cremoso que tiene un sabor salado, agrio y dulce como las flores de cerezo. Sakura significa “flor de cerezo”.

JAPÓN


 **QUESO PARMESANO**

Un queso duro y añejo, preparado con leche de vaca, que comúnmente se ralla para darle sabor a las pastas, lasañas, sopas, risotto y ensaladas.

ITALIA


 **LECHE CHOCOLATADA**

Hace cientos de años, los exploradores vieron a gente de esta isla mezclar una bebida caliente de cacao, leche y canela. Posteriormente, la llevaron a Londres para usarla como una golosina y un medicamento.

JAMAICA


 **SKYR**

Un tipo de yogur espeso y cremoso. Su sabor no es agrio y ha sido parte de la gastronomía de este país ártico por más de mil años.

ISLANDIA


 **SOFT SERVE**

Es más suave que el helado normal. Se mezcla con aire. Apareció en los años 30 cuando los congeladores comenzaban a ganar popularidad en este país.

ESTADOS UNIDOS


 **QUESO BRIE**

El nombre oficial de este queso es “Brie de Meaux” y tiene más de 1200 años de antigüedad. Su sabor es denso, mantecoso y terroso. Es cremoso por dentro y lo envuelve una corteza gruesa que se puede comer.

FRANCIA


 **QUESO OAXACA**

Un queso blanco, semiblando y fibroso que recibe su nombre por el lugar donde se preparó por primera vez. Se usa en quesadillas, tacos, chiles poblanos, sopas, y frijoles.

MÉXICO