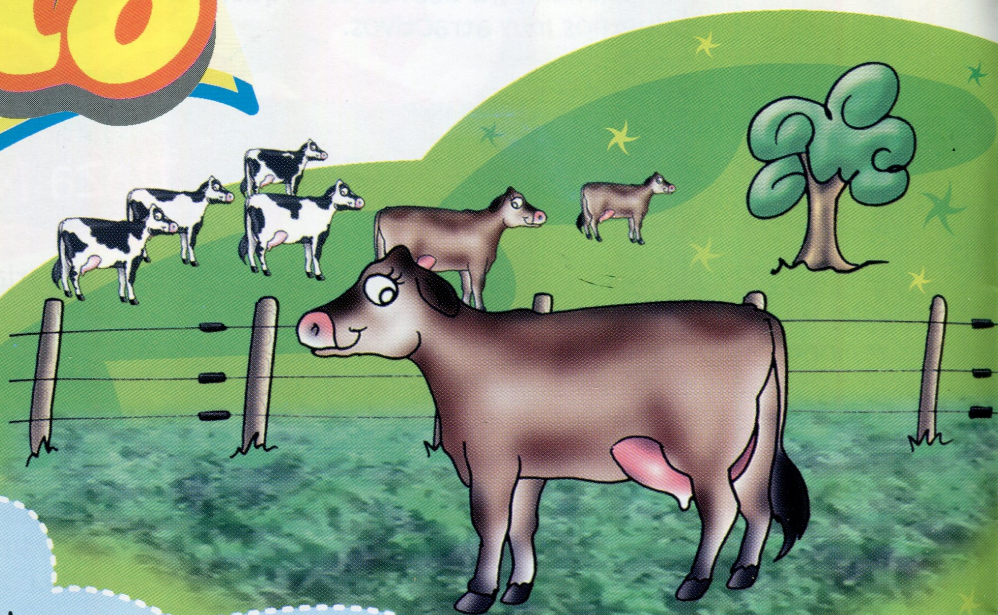


qué cuento



EL HATO

Sabes que es un Hato?. Un hato es el lugar donde se tiene la oportunidad de tener más de una vaca en un mismo lugar para su cuidado y producción de leche. Para que puedan conocer un poco más acerca de nosotras las vacas, les voy a contar qué debe suceder para que podamos producir la leche que ustedes toman y el funcionamiento de nuestro sistema digestivo, de manera muy sencilla.



El consumo de leche por parte de los humanos se remonta al momento en que los antepasados dejaron de ser nómadas y comenzaron a cultivar la tierra para alimentar a los animales capturados que mantenían junto al hogar, utilizando así su carne, su leche y su piel. En aquellos tiempos, la leche se guardaba en pieles, tripas o vejigas de animales que, en ocasiones, no estaban bien lavadas o se dejaban expuestas al sol, por lo que el producto coagulaba. De este modo surgió el que probablemente fuera el primer derivado lácteo: la leche cuajada.

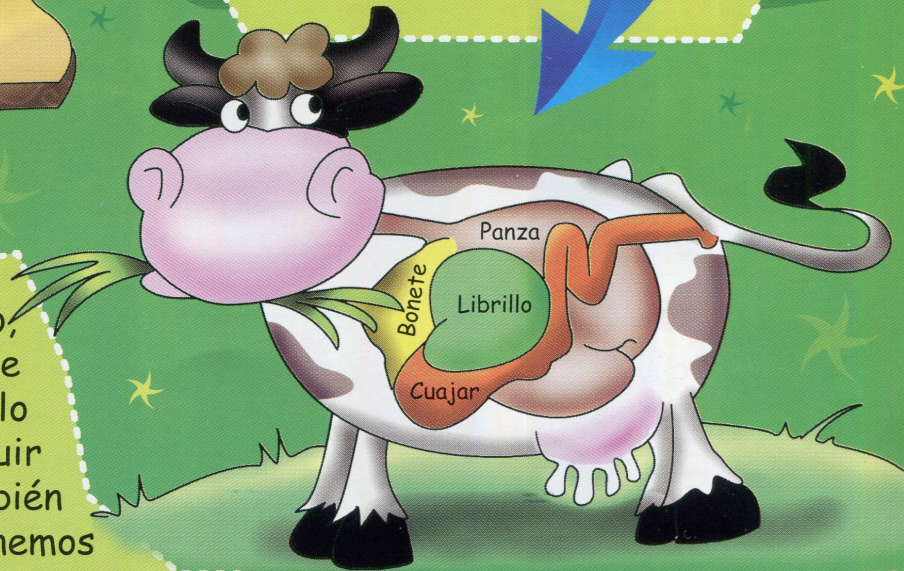


Para que podamos producir buena leche también nosotras las vacas nos debemos alimentar muy bien, debemos tener buen pasto, maíz, heno, concentrados y paja de cereales entre otros. Este alimento pasa por un proceso natural muy importante ya que tenemos un estómago especial que esta dividido en 4, cada uno con un nombre y una función distinta; se llaman; PANZA, BONETE, LIBRILLO Y CUAJAR.

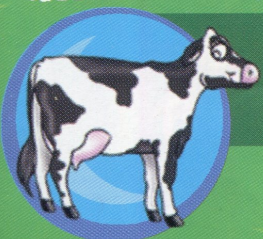


Saben qué es Rumiar?

Rumiar es cuando comemos el alimento, lo mandamos a la panza donde permanece un rato y después lo devolvemos a la boca para seguir masticándolo por otro buen rato. También sabían que nosotras las vacas no tenemos dientes en la parte de arriba sino una almohadilla y muelas para masticar el pasto?, y además que para arrancarlo de la tierra lo halamos con nuestra lengua?. Bueno, son datos curiosos que espero les interesen.



Una vez hemos rumiado el alimento pasa al bonete, que está lleno de hongos, bacterias y algunos microbios; estos se encargan de tomar la celulosa de las plantas para así ayudarnos a alimentarnos mejor, sin su ayuda no podríamos digerir el alimento, a este proceso se le llama fermentación. Del bonete, la comida pasa al librillo que es muy musculoso y finalmente pasa al cuajar. Este último estómago es muy parecido al de los humanos y es allí donde se hace la digestión final y se absorbe el alimento que pasa al resto del cuerpo.



Quando estamos bien alimentadas y en edad de producir leche, por medio del ordeño nos pueden extraer este líquido vital.