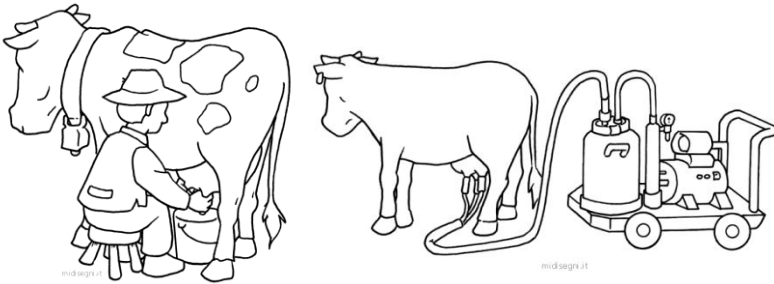


IL CICLO DEL LATTE



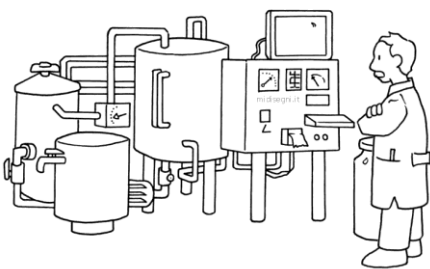
PASCOLO



MUNGITURA



ANALISI



PASTORIZZAZIONE



IMBOTTIGLIAMENTO

I DERIVATI DEL LATTE

Flashcards

Dairy Products

©www.kids-pages.com



cheese



yogurt



milk



ice cream



butter



cottage cheese



sour cream



whipped cream



kefir

FORMAGGIO	YOGURT	LATTE
GELATO	BURRO	FIOCCHI DI LATTE
PANNA ACIDA	PANNA MONTATA	KEFIR

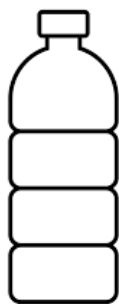
VOGLIAMO PROVARE A FARE IL BURRO?



CI SERVONO:



PANNA LIQUIDA FRESCA (DI MUCCA!) L 0,5



BOTTIGLIA DI PLASTICA



shutterstock.com • 629122397

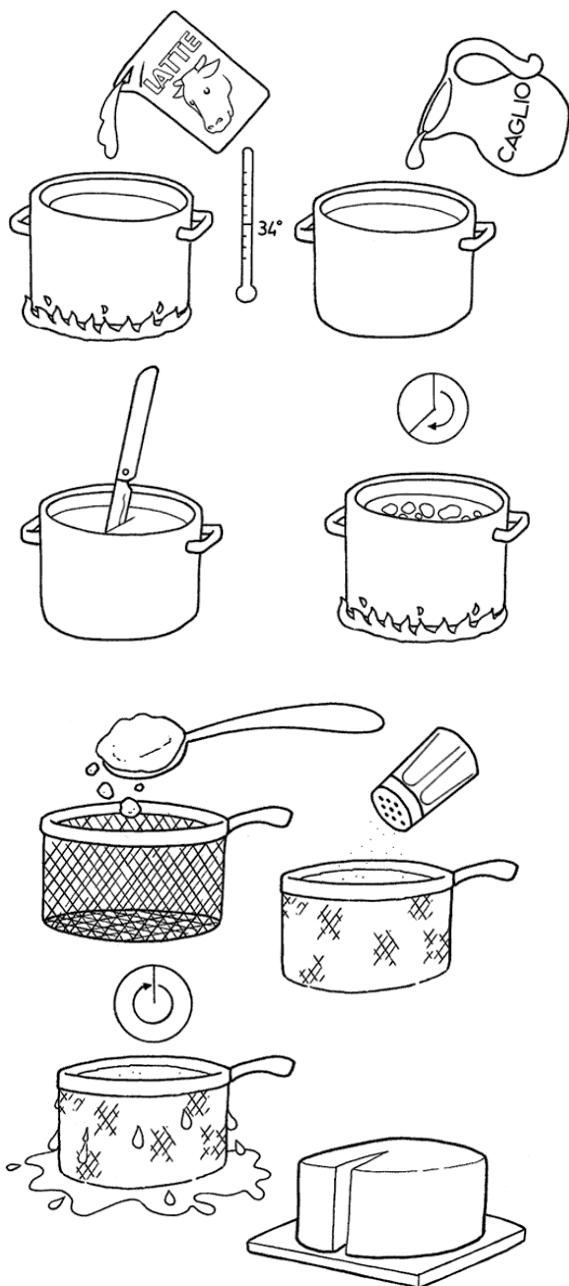
TANTA ENERGIA E PAZIENZA!

E PER FARE IL FORMAGGIO?



ASCOLTIAMO LE VOSTRE IPOTESI E I RACCONTI DELLE MAESTRE...

QUESTE SONO LE FASI:



FACCIAMO UNA PROVA... AVETE MAI VISTO IL LATTE CAGLIATO?

A QUALCUNO È VENUTA FAME?



INDOVINATE I PRODOTTI TIPICI DELLA VALSASSINA!

INFINE UNA PROPOSTA ARTISTICA PER LA VOSTRA MERENDA...

VI SERVONO:

- ✚ FRUTTA FRESCA (O MARMELLATA)
- ✚ DERIVATI DEL LATTE (YOGURT, FORMAGGIO FRESCO, BURRO ecc.)
- ✚ BISCOTTI, FETTE BISCOTTATE, DECORAZIONI VARIE (CEREALI, CIOCCOLATA ecc.)
- ✚ UN PIATTO
- ✚ TANTA FANTASIA





BUON APPETITO...PIATTO PULITO!

(OVVERO...VIETATO AVANZARE, SI MANGIA TUTTO)

ASPETTIAMO LE FOTO DELLE VOSTRE OPERE D'ARTE