



Scuola dell'infanzia/primo ciclo elementare

Trasformare la panna in burro

Nome:

Trasformare la panna in burro

Materiale

scodella
frullatore
2 dl di panna intera



Come procedere

Versa la panna in una scodella. Immergi le fruste del frullatore nel liquido e accendi l'apparecchio. La cosa migliore è iniziare a velocità ridotta, altrimenti la panna schizza. Quando la panna diventa più solida, puoi passare alla velocità superiore. Dopo un po' la panna comincia ad aggrumarsi: ecco che si forma il burro. Il liquido che resta nella scodella si può bere tranquillamente, ed è proprio buono: si chiama «latticello»!

Ora puoi utilizzare il burro fresco per preparare un gioco del Memory:

Memory

per 12 bambini

12 fette di pane da toast integrale
burro

12 fette di Gruyère AOC, 2–3 mm di spessore, della stessa misura delle fette di pane, ca. 350 g

Per decorare

a piacimento: pezzettini di verdura, pezzettini di pane di Sils, semi di papavero, paprika, purea di pomodoro, pomodorini cherry, nocciole, spicchi di mela, olive ecc.

Preparazione

1 Spalmare le fette di pane con il burro. Coprirle ognuna con una fetta di formaggio, tagliare a quadratini e disporre su un piatto di portata.

2 Decorare coppie di fette di pane nello stesso modo. All'ora dello spuntino, ognuno sceglierà una coppia di tartine, che potrà poi scambiare con gli altri per variare!

