



Interdisciplinare

Degustazione di latticini

Nome:

Degustazione di latticini

Riconosci i vari latticini in degustazione?

Metti alla prova il tuo olfatto e il tuo gusto!

Materiale

- 6 ciotoline
- 6 cartoncini
- cucchiaini di plastica
- pennarello indelebile
- nastro adesivo
- latticini

Come procedere

- Scrivere su pezzetti di nastro adesivo il nome dei 6 latticini: yogurt nature, quark magro, quark semigrasso, quark alla panna, crème fraîche, panna semigrassa acida.
- Incollarne uno sotto ogni ciotola; la ciotola va poi riempita con il relativo prodotto.
- Modificare l'ordine dei latticini.
- Disporre accanto ad ogni ciotola un cartoncino numerato da 1 a 6.
- Degustare i latticini e annotare su un foglio quale corrisponde a quale numero: li hai indovinati tutti?
- Verifica le tue risposte.
- Quali latticini ti piacciono di più? Scrivi il loro simbolo. 😊 😐 😞

	1	2	3	4	5	6
Latticino						
mi piace 😊 😐 😞						

Suggerimento

Svolgere lo stesso esercizio con diversi tipi di latte: latte intero, latte drink, latte magro, latte uperizzato, latte bio e così via.



Interdisciplinare

Degustazione di latticini

Nome:

Una ricetta a base di quark da provare assolutamente!



Quark al cioccolato e nocciole

fino a 30 min.
per 4 persone

4 ciotole/bicchieri da 2 dl
250 g di quark magro
150 g di quark alla panna
il contenuto di 1 stecca di vaniglia
2-3 cucchiaini di zucchero

Granelli di cioccolato e noci

50 g di cioccolato nero
50 g di nocciole

Preparazione

- 1 Unire al quark il contenuto della stecca di vaniglia e lo zucchero.
- 2 Macinare finemente il cioccolato e le nocciole, a mano o con il cutter.
- 3 Versare il quark nei recipienti, con un cucchiaino o con una siringa da pasticciere. Cospargere di granelli di cioccolato e nocciole.

Invece delle nocciole si può provare con mandorle oppure con una miscela di semi o di noci.

Il cioccolato nero può essere sostituito con cioccolato bianco o cioccolato al latte.