

Attività 2: C'È LATTE E LATTE



È una iniziativa di 

Tanti sono i tipi di latte in commercio: fresco pastorizzato, fresco pastorizzato ad alta qualità, UHT, intero, parzialmente scremato, scremato. Sono diversi per contenuto di grassi e per trattamenti termici subiti.

Attraverso un esercizio di degustazione si possono cogliere le differenze e provare a riconoscerli.

PROCEDIMENTO

Occorre scegliere tre tipi diversi di latte (es. latte intero fresco, latte intero UHT e latte UHT scremato), versarli in caraffe o bottiglie contrassegnate da un numero o da una sigla e procedere con la degustazione dei campioni anonimi.

L'insegnante, utilizzando la scheda di riconoscimento, chiederà di:

- descrivere la sensazione visiva (es. è bianco, è bianco/giallognolo, è liquido, è opalescente ecc.), poi la sensazione olfattiva (ad es. profuma, puzza, inodore, emana un odore debole ecc...) ed infine la sensazione gustativa (è dolciastro, è cremoso, ecc.);
- esprimere il proprio giudizio: mi piace o non mi piace, perché;
- individuare il tipo di latte (intero, scremato, a lunga conservazione, fresco, ecc.);
- valutare ed analizzare le differenze.

Al termine della degustazione:

- esaminare i diversi tipi di latte in commercio e valutarne la qualità;
- condividere con i bambini il significato di alcuni termini del latte: UHT, fresco, alta qualità, biologico, microfiltrato, ecc.;
- raccogliere diverse etichette di latte ed evidenziarne le differenze;
- al supermercato cercare i diversi tipi di latte e prendere in esame la loro collocazione (banco frigo – scaffale);
- organizzare una visita in fattoria didattica che produce latte;
- organizzare una visita ad una centrale del latte.

CAMPIONI	Vista	Olfatto	Gusto	Mi piace perché?	Non mi piace perché?	Riconosci il tipo di latte?
Latte 1						
Latte 2						
Latte 3						

IDEA PER LA TAPPA

In fattoria o alla centrale scattare qualche **foto**, fare **disegni**, prendere **appunti** e registrare **impressioni**. In alternativa farlo in classe, ad esempio dopo la visione di un video sul mondo del latte.