



Se al termine di un percorso didattico di scienze i vostri alunni potranno spalmare su una bella fetta di pane il prodotto del loro lavoro... c'è più gusto!

Perché non inserire nella programmazione di scienze una facile e coinvolgente esperienza come quella della preparazione del burro?

Se volete dettagliate indicazioni su come operare vi consiglio di leggere attentamente [Home Made Mamma](#)

dove sono illustrate, con ampio corredo di immagini, le varie fasi di realizzazione di questo comune prodotto alimentare.

{loadposition user7}

Al termine dell'articolo troverete un interessante link che illustra le modalità di [preparazione del burro chiarificato](#)

, il tipico

*ghee*

indiano, un prodotto decisamente più indicato per una dieta sana ed equilibrata.

{loadposition user6}