



Food

Come ti conservo

Laboratorio per scuola primaria e secondaria di primo grado

Oggi in cucina non può mancare un frigorifero dotato di freezer in cui conservare a lungo i cibi, ma come venivano conservati un tempo? **Affumicati, essiccati, sotto sale o sottolio**: quali metodi ancora oggi utilizziamo per evitare che gli alimenti siano presto aggrediti da muffe, funghi o altri agenti decompositori? Un **coinvolgente gioco di ruolo** ci insegnerà, a seconda del caso, quali metodi di conservazione scegliere per preservare al meglio cibi differenti.

Costo

€ 50,00

Durata

45'

Info e prenotazioni

TEL: 049 2010010 (dal lunedì al venerdì dalle 10.00 alle 17.00)



Facebook



Twitter



Instagram



YouTube



Newsletter