Facciamo lo yogurt

Classe 2°E

Scuola Primaria di Vernasca





Occorrente:

- - 500 ml di latte intero
- - un vasetto di yogurt intero senza zucchero
- - un pentolino
- - un termometro da cucina
- - un cucchiaio
- - un barattolo di vetro con coperchio
- - una copertina



Procedimento:

Versiamo il latte in un pentolino, e lo portiamo a bollore.

Poi,lo togliamo dal fuoco e lo versiamo in un barattolo di vetro.

Con un termometro da cucina misuriamo la temperatura del latte, appena raggiunge i 45°.

Aggiungiamo un cucchiaio di yogurt bianco e mescoliamo per qualche minuto

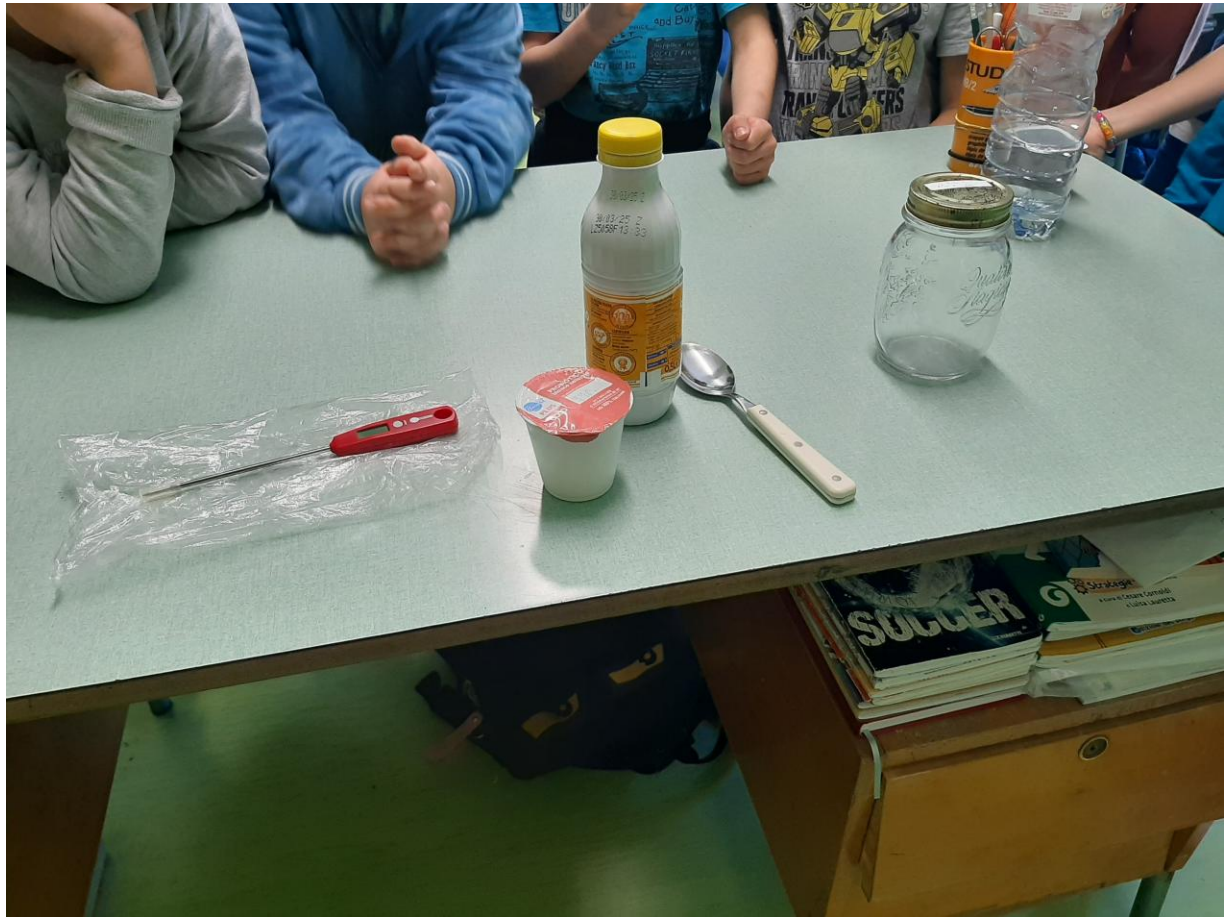
Chiudiamo il barattolo e lo poniamo vicino al termosifone della nostra classe,avvolto da una coperta di lana.

Rimarrà lì per un intera notte.

Al mattino successive apriamo il barattolo e con un cucchiaio vediamo che il latte è dventato denso ,cremoso e con un odore un pò acidulo!

Abbiamo preparato lo yogurt!

Ecco l'occorrente







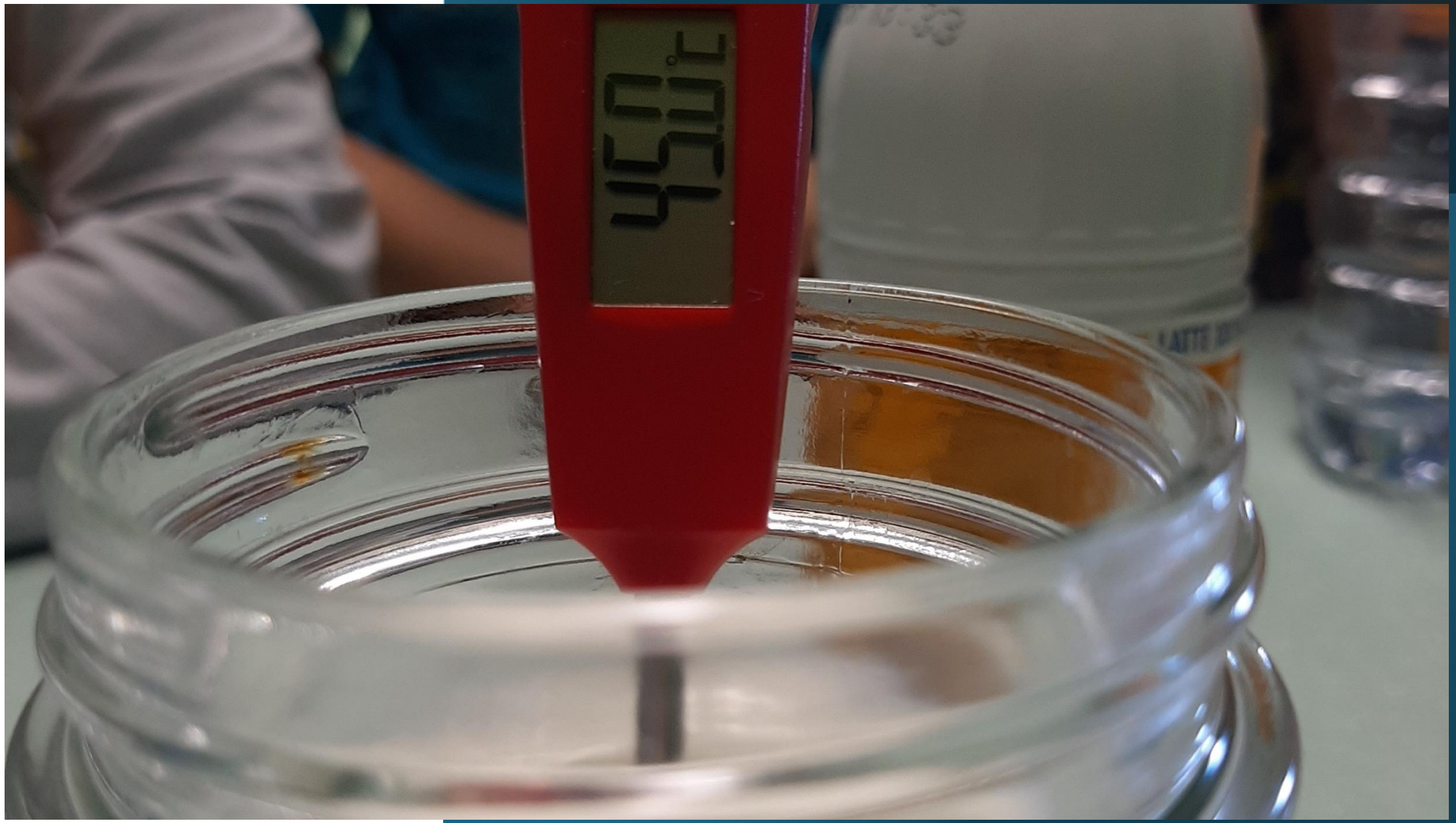




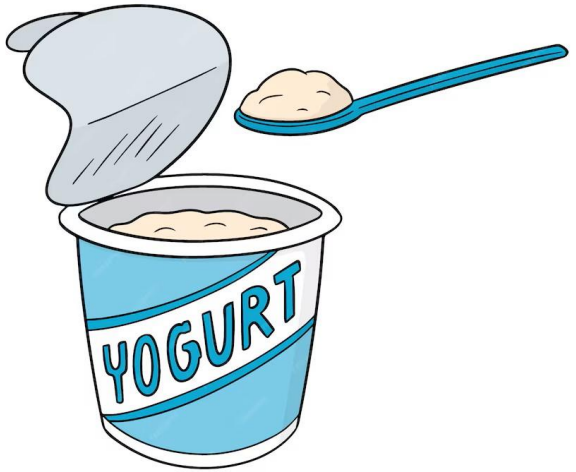
Il latte caldo viene messo nel recipiente di vetro

Ora si misura la temperatura del latte con un termometro da cucina.
Quando arriverà a 45° si potrà aggiungere lo yogurt che funge da fermenti lattici



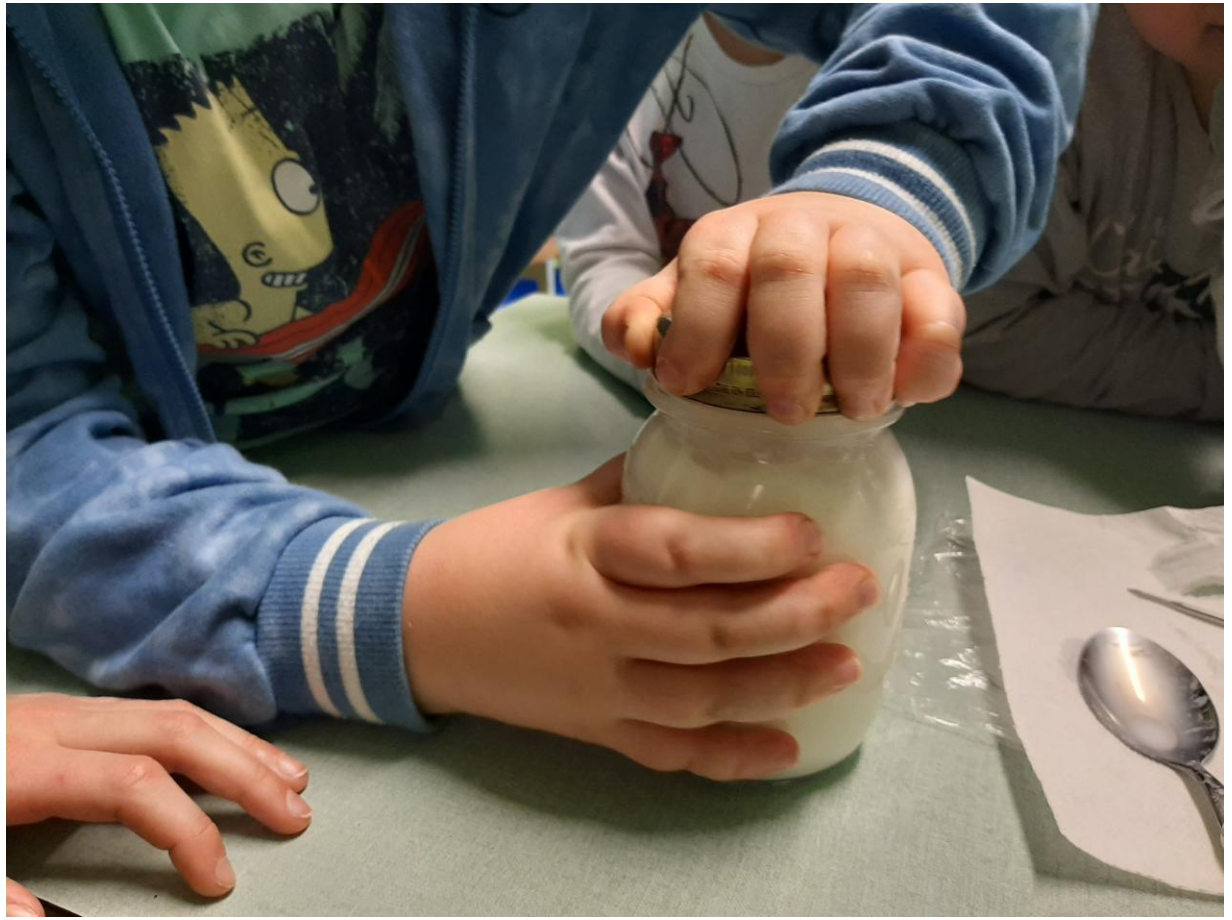

45.1°C

- Aggiungiamo un cucchiaio di yogurt intero senza zucchero al latte





Dopo aver mescolato, abbiamo chiuso ermeticamente il barattolo



Ora copriamo il barattolo in una coperta di lana



Il latte rimarrà al caldo per tutta la notte per dare modo ai fermenti lattici di trasformare il nostro latte in yogurt.





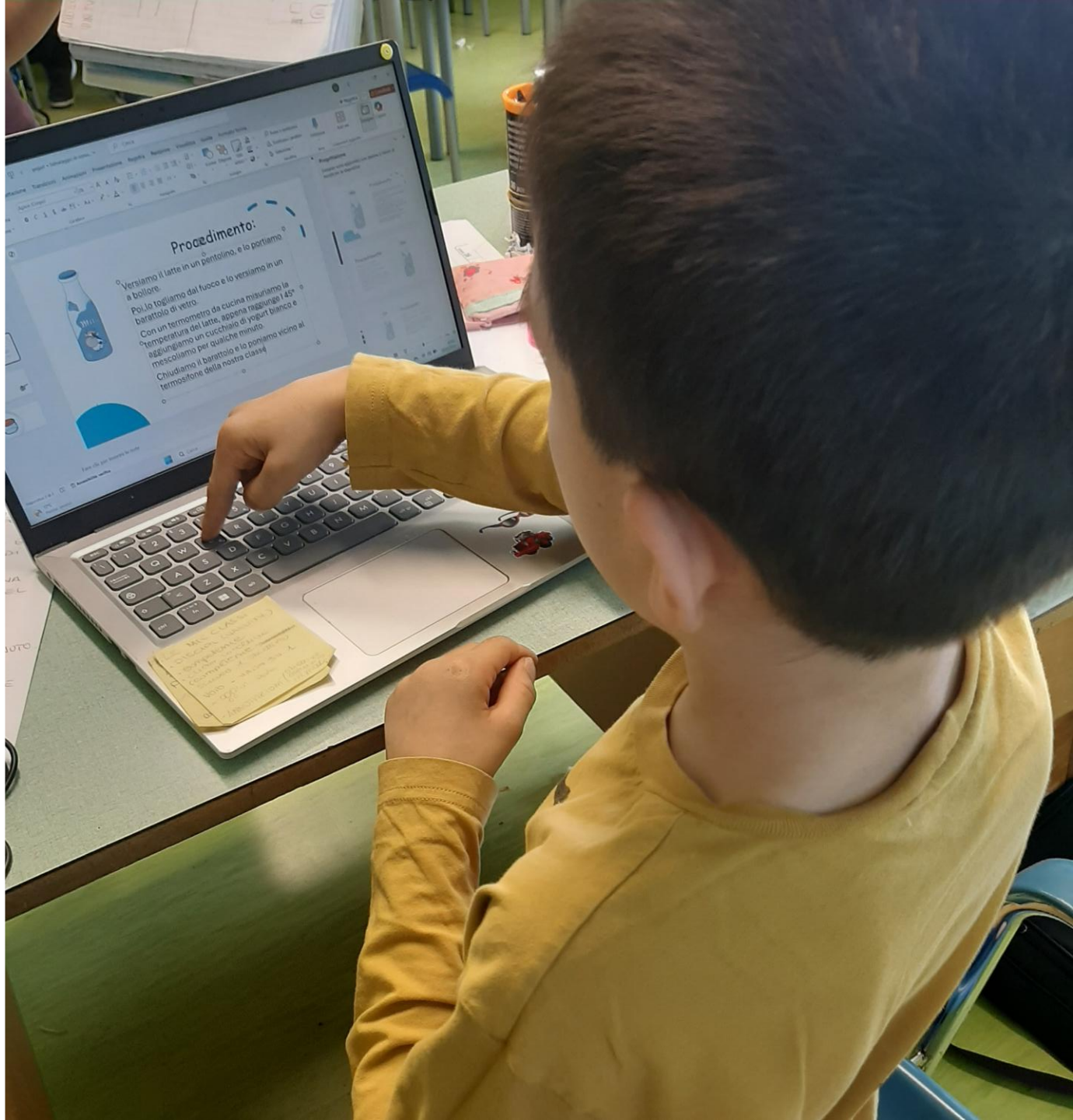




Utilizziamo il computer

- Ognuno di noi ha utilizzato conl'aiuto dell'insegnante abbiamo realizzato questo Power point per testimoniare la nostra esperienza nel preparare lo yogurt !





Quanto è importante il latte!
E' proprio come l'oro





