

elaboració de
productes
naturals: iogurt

Edat dels participants	6-14
Núm. de participants	5 o més
Ingredients	Llet sencera o descremada, iogurt natural, recipients petits (envasos de iogurt, a poder ser de vidre), culleretes, un recipient de parexpan o una nevera de càmping (si teniu iogurteres, molt millor), paper de plàstic, aigua calenta i termòmetre.

Espai Cuina



Elaboració de productes naturals: iogurt

Desenvolupament

Escalfarem la llet fins als 40-50°C. Un cop assoleixi aquesta temperatura, la col·locarem en els recipients petits, i afegirem a cada recipient una cullerada de iogurt. A continuació, remenarem. Tots els recipients petits plens es col·loquen a la caixa de parexpan, nevera o iogurtera i s'hi aboca aigua calenta (els que tingueu iogurtera no us caldrà fer-ho).

L'aigua s'ha de mantenir entre 40 i 50°C durant 3-4 hores (utilitzeu el termòmetre). Els deixarem reposar 24 hores i ja ens els podrem menjar.