

ΕΕΕΕΚ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ



Εκπαιδευτικοί

Αγόρου Ζωή

Σουκοβέλος Σπυρίδων

ΙΩΑΝΝΙΝΑ 2020

Το Γιαούρτι

Το γιαούρτι είναι μια θρεπτική τροφή του ανθρώπου



Φτιάχνεται από γάλα αγελάδας και προβάτου



Είναι στερεό σαν κρέμα και λίγο ξινό.



Το γάλα για να γίνει γιαούρτι χρειάζεται να ρίξουμε μαγιά.

Η μαγιά έχει μικροοργανισμούς που λέγονται γαλακτικά βακτήρια.

Η μαγιά που ρίχνουμε είναι γιαούρτι που είχαμε φτιάξει.



Το γάλα για να γίνει γιαούρτι χρειάζεται κατάλληλη θερμοκρασία



Και κάποια ώρα μέχρι να πήξει να γίνει στερεό από υγρό.



ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

Φτιάχνω Γιαούρτι από Πρόβειο Γάλα

ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ

- ✓ Ένα λίτρο γάλα πρόβειο
- ✓ Ένα γιαουρτάκι πρόβειο για μαγιά
- ✓ Κατσαρολάκι
- ✓ Κουτάλι
- ✓ Πλαστικό δοχείο
- ✓ Πετσέτα
- ✓ Πιατάκι
- ✓ Ηλεκτρική Κουζίνα



Προτείνουμε ο μαθητής να φτιάξει γιαούρτι από πρόβειο γάλα.



Προσέχουμε τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας

Όπως σας έχουμε αποστείλει

Ειδικός κανόνας ασφάλειας : Να μην καεί ο μαθητής

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Θα ακολουθήσετε τα βήματα όπως στη διδασκαλία

«Φτιάχνω Γιαούρτι από Γάλα Αγελάδας»

Σχετικοί δικτυακοί τόποι

1. Φτιάχνω γιαούρτι, όλα τα μυστικά

<https://www.youtube.com/watch?v=3Z2Ib0dXraQ>

2. Γιαούρτι Σπιτικό , φτιάξτο μόνος σου

<https://www.youtube.com/watch?v=D3IEaZYwtLc>

3. Πως φτιάχνουμε σπιτικό γιαούρτι

https://www.youtube.com/watch?v=W2NQi2_p3WY

4. Σπιτικό παραδοσιακό πρόβειο γιαούρτι με πέτσα

https://www.youtube.com/watch?v=CPhyt_Yn8CM