



Jak powstaje biały ser?



Potrzebne materiały:

- pełnowartościowe mleko,
- gaza,
- sznurek,
- dwie miski.



Krok po kroku:

1. Do miski wlej około 2 litry mleka. Odstaw je na kilka dni do chłodnego miejsca.
2. Na drugą miseczkę nałóż gazę i obwiąż ją sznurkiem.
3. Na miseczkę z gazą wlej zsiadłe mleko.
4. Zdejmij gazę z miseczki z zawartością, mocno wyciśnij z niej resztki serwatki.
5. Gazę obwiąż sznurkiem i odczekaj kilka dni, aż nabierze odpowiednich walorów smakowych i odżywczych.



Klasa III
Tydzień 37
Scenariusz 5
Film "Jak powstaje biały ser?"

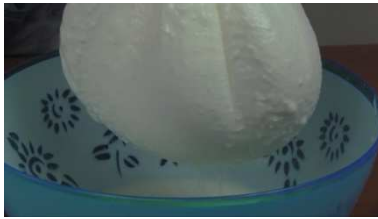


WŁĄCZ MYŚLENIE!



Co z tego wynika?

1) Połącz strzałkami kolejne etapy produkcji białego sera.



2) Jaki ser wytwarza się w polskich górach, np. w okolicach Zakopanego? Narysuj go oraz 3 inne przedmioty, kojarzące się z polskimi górami. Podpisz obrazki.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

