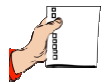




Jak zrobić żółty ser?



Potrzebne materiały:

- 1 kg twarogu,
- 1 l mleka (4 szklanki),
- 125 g masła,
- 1 jajko,
- 1 łyżka soli,
- 1 łyżka octu,
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej.



Krok po kroku:

1. Podgrzej mleko, ale uważaj, żeby go nie zagotować.
2. Do ciepłego mleka dodaj twaróg i gotuj na małym ogniu ok 20 min., aż z twarogu zostaną małe grudki.
3. Odcedź na gazie lub sitku, jednak niezbyt mocno.
4. Rozpuść masło, a następnie lekko je ostudź. Dodaj do niego ser i gotuj na małym ogniu cały czas mieszając, aż ser zacznie się ciągnąć. Wtedy zdejmij garnek z ognia.
5. Dodaj sól, ocet, sodę i bardzo dokładnie wymieszaj.
6. Połączone składniki przełóż do foremki wyłożonej folią aluminiową i wstaw do lodówki.
7. Smacznego!





Co z tego wynika?

1) Rozpoznasz różne rodzaje sera na obrazkach?



twaróg



ser żółty



ser pleśniowy

oscypek



mozzarella



Klasa I

Tydzień 19

Scenariusz 5

Film "Jak zrobić żółty ser?"



WŁĄCZ MYŚLENIE!



2) Helenka kupiła 8 oscypków, a Zosia o jeden oscypek więcej. Ile oscypków kupiła Zosia? Zrób obrazek i napisz działanie.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

