

JOGURTA GATAVOŠANA MĀJAS APSTĀKĻOS

Eksperiments mājās

Darba uzdevums

- Iegūt jogurtu mājas apstākļos atbilstoši dotajai darba gaitai.
- Sagatavot iegūtā jogurta reklāmu.
- Prezentēt iegūto produktu.

Darba piederumi, vielas

Piens 0,5 l, jogurts 100 g (var izmantot jogurtus, kuriem uz etiķetes uzrakstīts, ka baktērijas ir dzīvas, piemēram, Rasa – Lakto, Valmieras piens – Tīrkultūra, Danone – Activia), garšas piedevas (vanilīns, augļi, ievārijums u. c.), katls piena uzkarsēšanai, 1 l burka ar vāciņu, divielis, sega vai spilvens, termometrs, limlapiņa, papīra loksne etiķetei (27 × 6 cm), limlente etiķetes piestiprināšanai, krāsainie zīmuļi.

Darba gaita

Jogurtu gatavojiet dienu pirms bioloģijas stundas, kad paredzēta tā prezentācija!

1. Sadaliet pienākumus grupā!
2. Pagatavojiet jogurtu pēc dotās receptes!
 - Katlīnā ielej 0,5 l piena un uzkarsē 5–8 minūtes (piens nedrīkst vārīties). **Ievērojiet drošības noteikumus, karšējot pienu, un sekojiet, lai piens nepārietu pāri katla malām!**
 - Atdzesē pienu līdz 37 °C temperatūrai (to pārbauda ar termometru vai uzmanīgi pagāršo ar karotīti; pienam jābūt remdenam). Atdzišanai nepieciešamas apmēram 20–30 minūtes.
 - Atdzesēto pienu ielej 1 l burkā, pievieno 100 g piena produkta ar baktērijām (5 vai 6 ēdamkarotes) un samaisa.
 - Burkai uzliek vāciņu, ietin divieli un pārsedz ar segu vai uzliek spilvenu.
 - Pēc 4–6 stundām jogurts ir gatavs (piens ir sarūdzis). Ja jogurts nav vēl gatavs, raudzēšanu turpina.
 - Gatavam jogurtam, ja vēlas, pēc garšas pievieno piedevas (augļus, ievārijumu u. c.)
 - Pagatavoto jogurtu ieliek ledusskapī.

Pēc darba beigšanas sakārtojiet darba vietu!

3. Izveidojiet jogurta etiķeti!

Etiķeti oriģināli noformējiet, norādot jogurta nosaukumu, izgatavošanas datumu, derīguma termiņu, ražotājus, daudzumu, sastāvu, glabāšanas noteikumus, kādēļ pagatavotais jogurts ir veselīgs!

Etiķeti piestipriniet jogurta burciņai!

Rezultātu izvērtēšana un secinājumi

1. Vai ir izdevies pagatavot jogurtu?
2. Ko varētu darīt citādi, lai uzlabotu jogurta raudzēšanas procesu mājas apstākļos?