

HOVORME O JEDLE.

- ◉ Názov školy: ZŠ Nižná Voľa
- ◉ Adresa: Nižná Voľa 2, 086 21 Nižná Voľa, okr. Bardejov, Prešovský kraj
- ◉ Kontaktná osoba: Mgr. Emília Balážová
- ◉ Tel.: 0907949507
- ◉ Email: zniznavola@centrum.sk
- ◉ Július Kažimír 3. ročník
- ◉ Celkový počet žiakov zapojených do aktivít k vyhlásenej dennej téme : 25 - celá škola/ sme neplnoorganizovaná škola

DENNÁ TÉMA:

MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY

- Odkiaľ mlieko pochádza
- Cesta mlieka /multimediálne CD/- ukážka
- Výroba a spracovanie mlieka
- Výroba domáceho tvarohu
- Výroba domáceho syra
- Výroba domáceho masla

ODKIAL' MLIKO POCHÁDZA

**Mlieko získavame
dojením zvierat**



U nás nám mlieko dáva:

ovca



Koza

Kava

www.naturfoto.cz

www.vpriode.estranky.sk

<http://commons.wikimedia.org>

CESTA MLIEKA

- ◉ Cesta mlieka /multimediálne CD/ - ukážka

VÝROBA DOMÁCEHO TVAROHU



- Tvaroh sa vyrába z mlieka
- Najprv musíme nechať mlieko skysnúť.

- Keď sa nám pri varení kyslého mlieka vytvoria hrudky a teplota je prijateľná dotyku ruky, tvaroh je hodový.



SPRACOVANIE TVAROCHU DO HRUDKY



UVARENÝ TVAROH SI PRELEJEME DO MISY S GÁZOU



GAZU SI DOOKOLA ZODVIHNEME A
JEJ OKRAJE SI SPOJÍME



POTOM SI GÁZU AJ S TVAROHOM
ZODVIHNE ME



Z TVAROHU SI VYTLAČÍME
NADBYTOČNŮ TEKUTINU



ABY NÁM TVAROH OSTAL V PODOBE
HRUDKY, NECHÁME HO V GÁZE
PORIADNE ODTIEČŤ



VÝROBA DOMÁCEHO MASLA



Maslo sa vyrába z domácej smotany



Smotana sa mieša mixérom

MIXOVANIE



Do smotany nepridávame žiadne
prísady



Miešanie je dlhší proces

VÝROBA HRUDKY



Opäť sa v mise vytvoria hrudky



Postup výroby hrudky masla je podobný ako pri výrobe tvarohu

MLIEČNE VÝROBKY

MASLO A TVAROH



**Domáce
maslo**

**Domáci
tvaroh**