



CENTRUM
ATELIÉR



HOSPODÁŘSKÁ ZVÍŘATA

OPRAVDU SE DÁ Z MLÉKA VYROBIT SÝR? JAK?



VYROBÍME SÝR A NAKRESLÍME ČÁST
NÁVODU, JAK SE TO DĚLÁ.

ROLE:

1. a 2. 3. 4. a

POMŮCKY:



A POMŮCKY PODLE NÁVODU

POSTUP PRÁCE:

1. Přesuňte se společně do školní kuchyňky.
2. Podle návodu vyrobte vlastní sýr „panýr“.
3. Zatímco budete čekat, než sýr okape, nakreslete společně ilustraci k jednomu kroku v návodu.
- a 4. Zaznamenejte si svou dnešní práci do hodnotící tabulky a pak sdílejte své záznamy a dejte ocenění/doporučení.

NÁVOD NA VÝROBU SÝRU „PANÝR“

1. Připravíme si všechny potřebné pomůcky:

- hrnec
- 1 litr mléka
- „panáka“ octa
- cedník
- čistou utěrku
- něco těžkého na zatížení



2. Mléko nalijeme do hrnce a přivedeme k varu.

3. Do vroucího mléka nalijeme ocet a 2 minuty vaříme.

4. Obsah hrnce přelijeme přes čistou utěrku v cedníku, propláchneme vodou a osolíme.

5. Hrudky sýra zabalíme do utěrky a necháme zatížené 20 minut na cedníku okapat.