



Hogyan készítsünk joghurtot?

Kísérlet

1. Adjatok két evőkanál sovány tejport 500 ml teljes tejhez!
2. Forraljátok fel a keveréket közepes lángon és folyamatosan kevergessétek 30 másodpercig, hogy a nem kívánt baktériumok elpusztuljanak. Vigyázzatok, a tej ki ne fusson!
3. Hűtsétek le 46-60°C-ra!
4. Osszátok el a lehűtött keveréket 2 steril főzőpohárba, és címkézzétek fel őket 1. és 2. vizsgálat szerint!
1. vizsgálat: adjatok hozzá 1-2 teáskanál élőflórás joghurtot!
2. vizsgálat: adjatok hozzá 1-2 teáskanál steril joghurtot!
5. Mindkét keveréket jól keverjétek össze egy olyan kanállal, amelyet előzőleg forrásban lévő vízben sterilizáltatok!
6. Fedjétek le az egyes edényeket alufóliával!
7. Inkubáljátok a keverékeket 32-43 °C-on, forró vízfürdőben 9-15 órán át, amíg a kívánt szilárdságot el nem éritek!

