**SA1** - Veiledning for å lage yoghurt

41

# **Slik lager vi yoghurt**

Eksperiment

1. Tilsett to spiseskjeer skummetmelk i pulver til 500 ml helmelk.
2. Kok opp blandingen over middels sterk varme i 30 sekunder, og rør konstant for å drepe uønskede bakterier.

Sørg for at det ikke koker over!

1. Kjøl til ned til 46–60 °C.
2. 4. Del den avkjølte blandingen i to sterile begerglass, og merk dem test 1 og test 2.

Test 1: Tilsett 1–2 teskjeer levende yoghurt

Test 2: Tilsett 1–2 teskjeer steril yoghurt

1. Rør godt i begge blandingene med en skje som er sterilisert i kokende vann.
2. Dekk til hver beholder med aluminiumsfolie.
3. Plasser blandingene ved 32–43 °C i et varmtvannsbad i 9–15 timer til ønsket stivhet oppnås.

**Mikroorganismer: Nyttige mikrober**

41