

Jogurt naturala nahi duzu?

Gai honekin zerikusia duten arloak

- INGURUNE NATURAL ETA SOZIALAREN EZAGUERA.
- MATEMATIKA.
- PLASTIKA.

HELBURUAK

- Janariak etxeko eran prestatzea.
- Janari naturalen onurez jabetzea.
- Esnekiekiko interesa sustatzea.

MATERIALAK

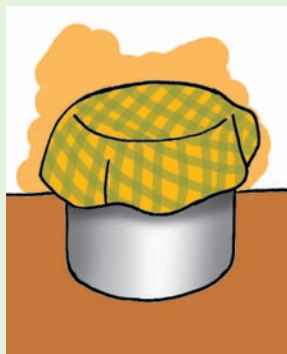
- ◆ Kazola.
- ◆ Zurezko koilara.
- ◆ Ontzi handia.
- ◆ Beirazko sei edalontzi.
- ◆ Oihal zatia (ahal bada, artilezkoa).

Osagaiak

- Litro bat esne.
- Pote bat jogurt.

Jogurtaren errezeta

1. Berotu esnea kazolan su bizitan, irakin arte, eta eragin bitartean koilaraz. Ondoren, kendu sutatik eta utzi hozten.
2. Ipini jogurta ontzi handian, eta eragin ore homogeneoa geratu arte. Esnea hoztu eta gero, nahastu jogurtarekin: erantsi esnea pixkana-pixkanaka, bi osagaiak ondo nahas daitezten.
3. Estali ontzia oihalaz, eta utzi leku epel batean 6 edo 8 orduz.
4. Banatu jogurta edalontzietan eta, jan baino lehen, sartu hozkailuan eta eduki bertan ordu bat edo biz.



Gure jogurta eta dendakoa

Erosi jogurt bat dendan edo ekarri etxetik.

Begiratu dendan saltzen den jogurtaren etiketari: eskolan erabili ditugun osagaiez gain, zer gehiago daukate?; badu kontserbagarririk?, nolako ontzian dator?, berriro erabil daiteke ontzi hori?, eta gurea?

Gero, dendako jogurta eta eskolan egindakoa edalontzietan banatu. Ikaskideek, begiak estalita, biak das-tatuko dituzte, gustukoena aukeratzeko.

- Bi jogurtetarik zein gomendatuko zenukete?
- Nola aurkezten eta iragartzen da dendako jogurta?
- Amaitzeko, prestatu gure jogurta iragartzeko kartela.