



Agricultura na Escola



Curte iogurte

PÚBLICO-ALVO:

1.º Ciclo

OBJETIVOS:

- Conhecer os nutrientes presentes no iogurte e os seus benefícios
- Conhecer as etapas de confeção do iogurte

MATERIAIS:

- 8 chávenas e meia de leite gordo orgânico
- 1/2 chávena de iogurte natural orgânico

PROCEDIMENTO:

Exposição, pesquisa do conteúdo temático ou visualização do vídeo:

<https://www.youtube.com/watch?v=DUci9Xg-p0g>

1. Deitar o leite numa panela e deixar cozinhar cerca de duas horas e meia, deixando depois repousar cerca de três horas (fora do lume e tapado)
2. Adicionar o iogurte ao leite, envolvendo de vez em quando
3. Tapar com uma toalha de forma a que se mantenha quente
4. Deixar a mistura repousar entre 8 a 12 horas
5. Ao fim desse tempo começa a formar-se a textura do iogurte
6. Deixar mais algumas horas caso prefira uma textura mais cremosa



Financiamento



Parceiros

