Interrupt: Jogurt

Ziel:	Die Schüler repetieren am Beispiel Jogurt, was Biotechnologie ist.
Arbeitsauftrag:	Die Lehrperson stellt mit den Schülern Jogurt her.
Material:	• Anhang • Pasteurisierte Milch • Küchen-Thermometer • Kochtopf • Verschliessbare Gläser • Frisches Jogurt
	Plenum
	20 Minuten

Zusätzliche Informationen

⇨ Auch Gärungsprozesse, die zum Bsp. durch Hefe eingeleitet werden, sind biotechnologische Vorgänge. Es könnte deshalb noch erwähnt werden, wie man mit dem Hefepilz Bier, Wein und Brot herstellt. Genauere Informationen dazu finden Sie unter
- mypage.bluewin.ch/rogerbuehrer/Vorbraeu/bierherstellung.html (für Bier)
- www.gasthof-kraemer.de/hauptteil_weinherstellung.html (für Wein)
- www.cofalec.com/scie1d.htm (für Brot)

⇨ Ein biotechnologisches Beispiel aus dem Bereich Umwelt ist die Kläranlage. Mehr Informationen können unter www.klaeranlage.ch heruntergeladen werden.

Interrupt: Jogurt

Jogurtherstellung

Zutaten:

Pasteurisierte Milch
Küchen-Thermometer
Kochtopf
Verschliessbare Gläser
Frisches Jogurt

Herstellung:

1. 1 l Milch auf 45 °C erhitzen. Mit Thermometer überprüfen!
2. Ca. 150 g frisches Jogurt in die Milch geben und rühren.
3. Die „geimpfte“ Milch in die Gläser füllen und in die Mitte des vorgeheizten Backofens (50 °C) geben.
4. Nach 30 Minuten kann der Backofen abgestellt werden, die Gläser bleiben aber im Ofen, da das Jogurt noch ca. acht Stunden zum Reifen benötigt.
5. Nach der Reifezeit die Gläser aus dem Ofen holen, verschliessen und in den Kühlschrank stellen.
6. Es können beliebige Aromen beigefügt werden (Zitrone, Kaffee, Früchte etc).