

IZRADA SIRA – 4. RAZRED

Učenici 4. razreda posjetili su OPG Mlinarić. Oni se bave uzgojem krava i bikova. Naučili



smo kako se krave hrane i doje. Dojiti su probali i učenici.

Podijeno svježe mlijeko smo procijedili i u toplo stavili sirilo.



Nakon pola sata mlijeko se stvrdnulo.

Prelijali smo ga u cjedilo.



U cjedilu je ostao fini sir, a ispod u posudi zdrava sirutka.

Sir se samo na kraju posoli i spreman je za jelo! Najbolji je s kukuruznim kruhom i bučinim uljem.



Opis radionice 4. razreda