**Practicum Yoghurt maken Leerdoel 2**

Er zijn bacteriën die van melk yoghurt kunnen maken! Ze zetten melk*suiker* (lactose) om in melk*zuur*. Dit heet fermentatie.  
De staafvormige *Lactobacillus* en de bolvormige *Streptococcus*.   
Yoghurt is langer houdbaar dan melk. Het zuur dat gevormd wordt, betekent het einde van de bacteriën die de melk bederven.

**Wat ga je doen?**

1. Maak een groepje van 3 leerlingen
2. Meet 100 ml melk af
3. Verwarm de melk in een pannetje tot 80 graden (dan gaan de bacteriën dood).
4. Koel de melk nu af tot 45 graden.
5. Voeg 1 eetlepel yoghurt toe en roer dit goed
6. Giet het mengsel in het plastic potje, totdat het vol is.
7. Doe de deksel op het potje.
8. Schrijf je naam op een stukje tape of een etiketje en plak deze op het bekerglas
9. Geef dit aan de docent. Die zet het in een nacht in een broedstoof, dan blijft het warm bij 30 graden.

**De volgende les:**

1. Pak je bekerglas. Beantwoord de volgende vragen:  
   - Hoe ziet het eruit?   
   - Hoe ruikt het?  
   - Hoe voelt het?  
   - Hoe smaakt het?  
   - Is het gelukt om yoghurt te maken?

**Wat heb je nodig?**

* Melk
* Yoghurt
* Thermometer
* Plastic potje met deksel
* Broedstoof (heeft de docent)
* Eetlepel
* Aluminiumfolie
* Afplaktape of etiketje

**Afronding van de opdracht**

Ruim alle spullen weer netjes op.