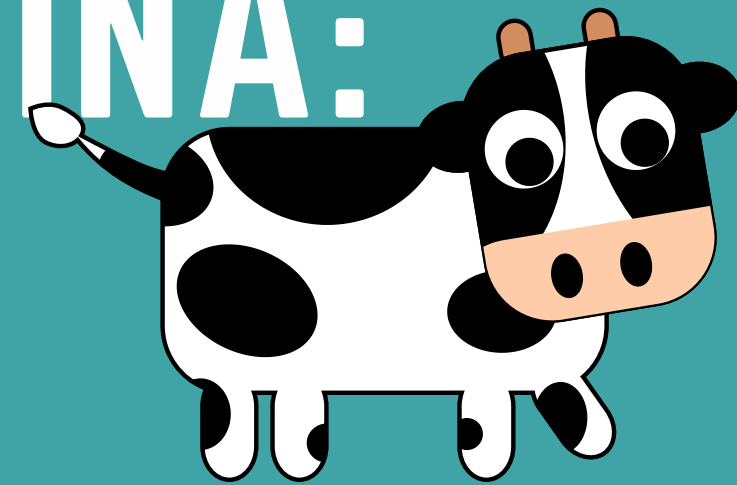


QUÍMICA FÀCIL A LA CUINA: FEM MATÓ



CONEIXEMENTS PREVIS:

QUÈ ES EL MATÓ?

Es un formatge fresc sense sal i sense ferment, típic de la gastronomia catalana. S'obté a partir de llet pasteuritzada de cabra, vaca o ovella i té un alt contingut en proteïnes.

COM ES MENJA?

Per postres o berenar, amb mel, sucre o melmelada, i si vols pots afegir nous

CONSERVACIÓ

Es conserva a la nevera uns 3 dies com a màxim

UTILITATS DEL XERIGOT O SÈRUM

per fer pa, en substitució de l'aigua per bullir les verdures, etc



QUÈ ÉS UNA REACCIÓ QUÍMICA?

És un procés que implica que una o diverses substàncies poden transformar-se formant-ne una altra o diverses de diferents, S'anomena reactius a les substàncies que reaccionen, i productes a les que s'obtenen com a resultat de la reacció.

MATERIALS I INGREDIENTS NECESSARIS

- 1l de llet sencera
- suc de mitja llimona (2 cullerades soperes aproximadament)
- una cullera de fusta
- un cassó
- colador de malla fina
- Cullera
- Recipient
- expremedor de fruita
- un llapis i aquest full imprès si és possible.



Aula de descoberta i laboratori de primària ESCOLA PAU DELCLÒS

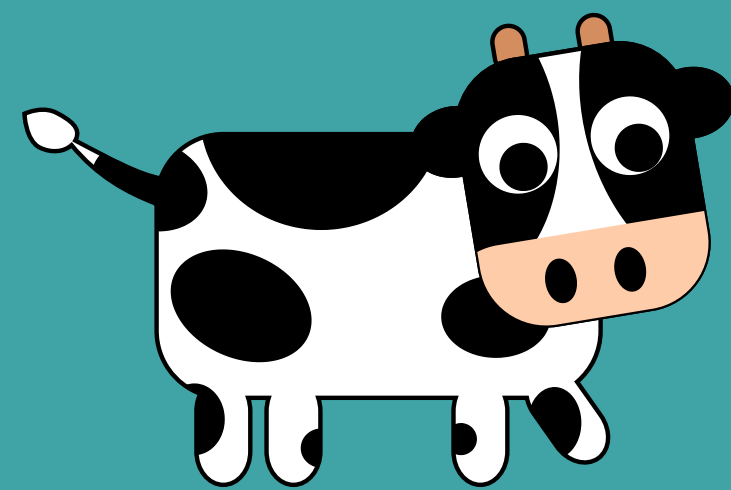
QUÍMICA FÀCIL A LA CUINA: FEM MATÓ

COM FER-HO. PROCÉS:

Posa la llet en un cassó.

Escalfa la llet fins que estigui a punt de bullir (mínim de 90° de temperatura)

Retira el cassó del foc i afegeixi el suc de mitja llimona



HIPÒTESIS:

QUÈ CREUS QUE PASSARÀ QUAN AFEGEIXIS EL SUC DE LLIMONA?



Escriu la teva resposta...

ARA REMENA UN MOMENT AMB UNA CULLERA

Què passa? La llet "es talla" i s'aprecien ben clarament 2 parts; el mató i el xerigot. Deixa-ho refredar una mica. Ara toca separar el mató del xerigot.

Com?

Poseu un colador damunt d'un recipient.

Coleu la llet tallada; el xerigot (part líquida) passarà al recipient i el mató (part sòlida) quedarà en el colador.

Traieu-li tot el líquid que pogueu apretant amb la cullera.

Poseu-lo damunt un plat sense perdre la forma rodona del colador i guardeu-lo a la nevera.

També podeu posar-lo damunt un drap de cotó, embolicar-lo i apretar bé fins que deixi tot el suc i donar-li forma de formatge .

EXPLICACIÓ CIENTÍFICA:

Per a la coagulació de la llet i obtenir aquest formatge fresc, es requereix la desestabilització de les caseïnes de la llet, i s'aconsegueix, en aquest cas, afegint un agent acidificant: la llimona. Això produeix una reacció química.

ATENCIÓ:

Fes aquest experiment amb un adult al costat, sobretot la part on intervé el foc de la cuina.



Aula de descoberta i laboratori de primària ESCOLA PAU DELCLÒS

QUÍMICA FÀCIL A LA CUINA: FEM MATÓ



CONTINGUTS D'AMPLIACIÓ:

Què és la llet pasteuritzada?

I el xerigot?

En quin moment es realitza aquesta reacció química?.....

Quin és l'element que produeix aquesta reacció química? L'aire? L'aigua?

En aquest cas, quins són els reactius?

I el producte?

Amb 10 litres de llet , quants kilograms de mató es poden fer?

Amb 10 litres de llet, quants litres de xerigot o sèrum es poden produir?



TESTIMONIS GRÀFICS:

Pots enviar un curt vídeo, fotografies, dibuix, escrit, opinió, del procés o del resultat.

BON PROFIT!!!! ESPERO QUE T'HO HAGIS PASSAT MOLT BÉ I APRENENT !



Aula de descoberta i
laboratori de
primària ESCOLA
PAU DELCLÒS

