



# Agricultura na Escola



## Oficina do queijo

### PÚBLICO-ALVO:

1.º ao 12.º ano

### OBJETIVOS:

- Conhecer os derivados do leite
- Conhecer os benefícios do queijo
- Conhecer as etapas de confeção de queijo
- 

### MATERIAIS:

- Vídeo <https://www.youtube.com/watch?v=dkNvr8TQgLw>
- Coagulante de origem animal em pó (1/4 de uma colher de café pequena)
- Sal
- Leite de ovelha pasteurizado

### PROCEDIMENTO:

Exposição, pesquisa do conteúdo temático ou visualização do vídeo

1. Aquecer o leite até atingir os 28 graus.
2. Quando chega à temperatura indicada adicionar o coagulante previamente dissolvido em água com sal. Uma hora depois de misturado, o leite transforma-se em coalhada.
3. Esta é repartida em blocos e introduzida no "acincho" (forma tradicional para moldar o queijo), sobre uma mesa de madeira ("francela"), onde se deve apertar a coalhada com as mãos, moldando o queijo e retirando o excesso de soro.
4. Depois deste processo de dessoramento, basta colocar um pouco de sal e está pronto a comer!



Financiamento



Parceiros

