

## Izdelava sira mocarela

Pri predmetu SPH, smo v petek, 20.12.2024, izdelovali sir mocarela. Obiskal nas je sirar Ivan Konda iz ekološke kmetije in sirarne Konda, iz vasi Dol pri reki Kolpi.

Učenci so spoznali princip izdelave sira. Mocarela sir je v primerjavi z drugimi siri narejen hitro. V dveh šolskih urah, smo sami izdelali sir mocarela!

Degustirali smo tudi bio mlečne izdelke iz ovčjega mleka kmetije Konda. Poskusili smo navadni in sadni jogurt, mehke in trde sire, sire z dodatki popra in tartufov ter dve leti in pol zoren sir.



Za konec še nekaj misli:

Emir: »Najbolj mi je bilo vseč poskušanje sirov. Veliko novega sem se naučil.«

Sara: «Všeč mi je bilo, ko smo poskušali sire.»

Emila: «Ko smo rezali sir mi je bilo najbolj všeč.»

Nikolina: » Naučila sem se kako se izdelava sir.«

Tea: » Najboljše mi je bilo, ko smo »testo« oblikovali v kroglice. Ugotovila sem, da mocarele ni tako težko narediti.«

Laura: » Bilo mi je zelo zanimivo. Najbolj mi je bilo všeč ko smo poskušali.«

Petra Rusjan, učiteljica SPH in organizatorica prehrane