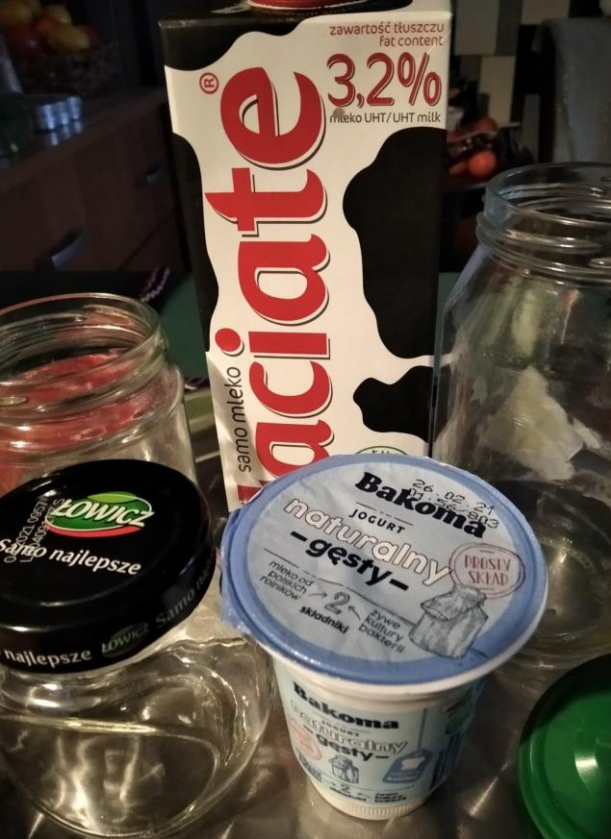


A large, dark blue ink splatter or blotch serves as the background for the text. The splatter has irregular, organic edges with some lighter blue and white areas visible within and around it, suggesting a liquid or paint-like texture. The overall shape is roughly circular but with many protrusions and indentations.

„JOGURT ZROBIONY W DOMU”

Paweł Łuszczuk

Kl. Va



Składniki: mleko 3,2%,
jogurt naturalny,
garnek, słoik na gotowy
produkt.

Po zmieszaniu ciepłego mleka(45°C) z żywymi kulturami bakterii (jogurt naturalny) odstawiono go na ok. 10-11 godzin w ciepłe miejsce.

Po wyznaczonym czasie
jogurt nabrał gęstości.

Smak ma delikatniejszy niż
jogurt kupiony w sklepie.

Pachnie świeżością.



Jogurt naturalny, który
zakwasił mleko miał
pożyteczne dla zdrowia
bakterie probiotyczne
(żywe kultury bakterii).

SMACZNEGO!!!

