

Experiment und Herkunft der Lebensmittel:

WAS STECKT ALLES IN DER MILCH? BUTTER UND BUTTERMILCH



ABLAUF:

Innerhalb kurzer Zeit und mit wenigen Hilfsmitteln, lassen sich Butter und Buttermilch selbst herstellen. Und so geht's:

- Becher Sahne in einen Behälter füllen und die Murmeln hineinlegen, Deckel gut verschrauben.
- Nun sollen die Kinder den Becher so lange schütteln, bis gelbe Butterflocken sichtbar werden.
- Die Masse in ein Sieb geben und in der Schüssel die Buttermilch auffangen.
- Die Butterflocken müssen jetzt noch von Hand im Sieb geknetet (ausgedrückt) werden, bis keine Flüssigkeit mehr austritt.



Tipp

- Sahne ist sehr fetthaltig. Wenn Fett kräftig gerührt wird, klumpt es. Die Flüssigkeit, die sich von der Butter trennt, nennt man Buttermilch. Sie enthält fast kein Fett jedoch alle übrigen Nährstoffe der Milch.
- Die Kinder können die Butter mit frischen Kräutern wie Schnittlauchröllchen oder Petersilie, Zwiebeln oder Paprika verfeinern.



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

verbraucherzentrale