

Ernährung - Fit, fair und frisch

BUTTER SELBER MACHEN

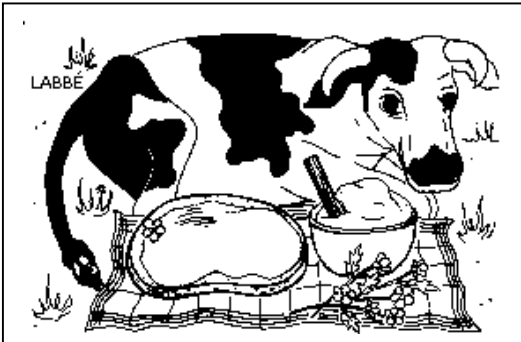
Zeit

Ca. 30 Minuten

Material

Arbeitgeräte: Schraubglas, Mixer, hohes Gefäß, großes Glas, feines Sieb, Schüssel mit kaltem Wasser

Zutaten: ½ l Sahne



Ablauf

Die Gruppe teilt sich in zwei Kleingruppen auf. Eine Gruppe stellt Butter auf „altmodische Art“ her, die andere auf „moderne Art“. In einer Art Wettbewerb wird herausgefunden, welche Variante schneller geht und ob es Qualitätsunterschiede gibt.

Anleitung

Butter auf „altmodische Art“

Füllt ¼ l Sahne in das Schraubglas und schüttelt es solange, bis der Rahm fest wird. Gießt den Inhalt durch das feine Sieb, die Butter liegt nun im Sieb, in dem Glas ist die Buttermilch.

Kühlt die Butter im kalten Wasser und knetet sie, bis sie gleichmäßig fest wird.

Butter auf „moderne Art“

Füllt ¼ l Sahne in ein hohes Gefäß und rührt mit dem Mixer so lange, bis der Rahm fest wird. Gießt den Inhalt durch das feine Sieb, die Butter liegt nun im Sieb, im Glas ist die Buttermilch.

Kühlt die Butter im kalten Wasser und knetet sie, bis sie gleichmäßig fest wird.

Fragen:

1. Welche Art geht schneller?
2. Überlegt, warum Hausarbeit früher anstrengender war!
3. Schmecken beide Butter gleich?