

Aus Rahm wird Butter

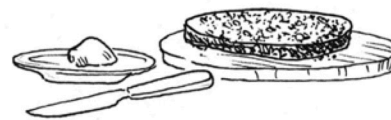
Butter gewinnt man aus dem Rahm der Milch (= die Sahne). Du kannst Butter ganz leicht selber machen. Probiere es einmal aus!

Material:

- 1 Becher Schlagsahne
- 1 sauberes Schraubglas mit gut schließendem Deckel

Anleitung:

1. Fülle in das Schraubglas 1 cm hoch Sahne.
2. Schraube den Deckel fest zu.
3. Schüttele das Glas ungefähr 5 Minuten.
4. Zwischendurch wird es still im Glas. Aus der flüssigen Sahne ist Schlagsahne geworden.
5. Schüttele weiter, bis du wieder etwas hörst.
6. Jetzt siehst du einen kleinen Butterklumpen, der in etwas Flüssigkeit schwimmt.
7. Gieße die Flüssigkeit vorsichtig in einen Becher.
8. Die selbstgemachte Butter schmeckt besonders köstlich auf frischem Brot.



© Friedemann Warth

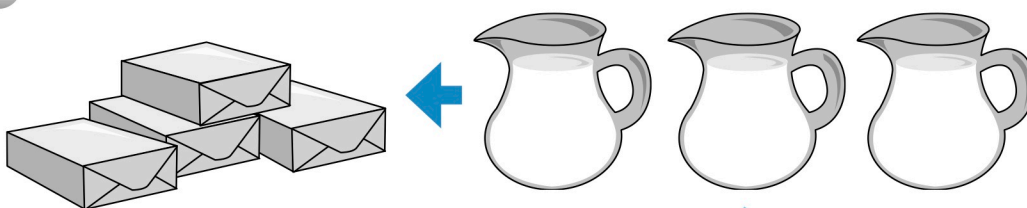
Zusatzfrage:

Die Flüssigkeit kann man auch als erfrischendes Getränk kaufen.

Wie lautet der Name? _____

Zusatzaufgabe für schlaue Rechner:

Für 1 Kilogramm Butter braucht man etwa 2,5 Liter Rahm.



1 Liter Rahm wird zuvor aus
10 Litern Milch gewonnen.



© Sabine Dräbing/ Cartoon & Design

Wie viele Liter Milch werden für 1 Kilogramm Butter benötigt?
