

**Arbeitsblatt 4**

**Milch**

Name ................................................................................................................ Klasse ............ Datum .........................

**Butter selbst herstellen**

Du kannst Butter ganz leicht selbst machen.

Für die Herstellung von Butter wird der Rahm der Milch, also Sahne, verwendet.

**Butter schütteln – Versuch A**

**Du brauchst für eine Gruppe mit 4 Schülerinnen und Schülern:**

* **4 Schraubgläser (z. B. kleine Marmeladengläser)**
* **1/2 Becher gut gekühlte, flüssige Schlagsahne**
* **1 Schüssel zum Auffangen der Buttermilch**

**So geht’s:**

**Den halben Becher Schlagsahne auf die vier Schraubgläser verteilen und diese fest verschließen. Nun kräftig schütteln, dabei das Glas nicht warmhalten.**

**Nach einiger Zeit trennt sich das Milchfett (Butter) von der Flüssigkeit (Buttermilch). Solange weiterschütteln, bis sich im Glas eine Butterkugel bildet.**

**Gieße die Buttermilch in eine Schüssel ab und stelle die Butter und die Buttermilch getrennt in den Kühlschrank.**

**Butter rühren – Versuch B**

**Du kannst auch eine größere Menge Butter herstellen.**

**Probiere deine selbst gemachte Butter**

**am besten auf einer Scheibe Brot mit Kresse. Lecker!**

**Dazu brauchst du:**

* **0,5 Liter gut gekühlte flüssige Schlagsahne**
* **eine hohe Rührschüssel**
* **ein Handrührgerät mit Rührbesen**
* **ein Sieb**
* **eine Schüssel zum Auffangen der Buttermilch**

**So geht’s:**

* **Gib die Schlagsahne in die hohe Schüssel und rühre sie mit dem Handrührgerät.**

**Beginne dabei auf der niedrigsten Stufe. Wenn die flüssige Sahne anfängt fest zu werden, schalte allmählich bis zur höchsten Stufe und rühre so lange, bis sich kleine grießähnliche Körnchen bilden.**

* **Jetzt lässt du das Handrührgerät auf niedrigerer Stufe weiterlaufen, bis kleine gelbe Flocken erkennbar sind.**
* **Gib die Masse in ein Sieb und lasse die entstandene Flüssigkeit (das ist Buttermilch) in eine Schüssel ablau- fen. Forme die fertige Butter nach deiner Fantasie und stelle sie anschließend kühl.**

*Modifiziert nach BZfE (ehem. aid infodienst): Küchengeheimnisse: Milch und Milchprodukte.*

© Hessisches Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat