

Ime _____

Datum _____

Maslo v kozarcu



Izdelava masla v kozarcu je preprost in zabaven način, da spoznaš proces ločevanja maščobe iz smetane in pridobiš sveže domače maslo. S tem postopkom se naučiš tudi več o fizikalnih lastnostih maščob in tekočin.

Potrebuješ:

- steklen kozarec s pokrovom (0,5 l ali večji)
- polnomastna smetana (sladka smetana) - približno 200 ml
- nož ali žlico
- cedilo
- posoda za odcejanje

Postopek:

Priprava:

- Poskrbi, da je kozarec čist in suh.
- V kozarec nalij 200 ml polnomastne smetane. Kozarec zapri s pokrovom.

Tresenje:

- Začni tresenje kozarca. Prvih nekaj minut bo smetana postala gostejša in se spremenila v stepeno smetano.
- Nadaljuj s tresenjem. Po približno 5-10 minutah (odvisno od moči tresenja) se bo smetana začela ločevati na maslo in pinjenec. Vidiš lahko, da se začnejo tvoriti trdne kepe masla.

Ločevanje:

- Ko opaziš, da se je maslo popolnoma ločilo od tekočine (pinjenca), odpri kozarec.
- S cedilom loči maslo od pinjenca. Pinjenec lahko shraniš in uporabiš za peko ali pitje.

Oblikovanje masla:

- Maslo postavi v posodo in ga splakni s hladno vodo, da odstraniš ostanke pinjenca.
- S pritiskanjem in oblikovanjem z nožem ali žlico iztisni čim več tekočine iz masla.

Shranjevanje:

- Maslo oblikuj v kepo ali ga prenesi v posodico za maslo. Shrani ga v hladilniku.

● Skica postopka:

● Vprašanja za razmislek:

- Kaj se dogaja s smetano med tresenjem? Kako se spremeni njena tekstura in zakaj?
- Kako ločimo maslo od pinjenca? Zakaj je pomembno odstraniti pinjenec iz masla?
- Katere druge mlečne izdelke lahko naredimo doma? Kako?
- Zakaj je pomembno maslo splakniti s hladno vodo po ločitvi od pinjenca?

● Dodatni nasveti:

Če želiš eksperimentirati, lahko v smetano pred tresenjem dodaš zelišča ali druge arome za okusno zeliščno maslo.

Pinjenec lahko uporabiš za pripravo palačink ali drugih pekovskih izdelkov.



Ekošola



LJUBLJANSKE
MLEKARNE