

## **Modul 3: Zusätzliche Informationen Aktivität 7**

### **Butter Herstellung**

#### **Materialliste**

500 g Sahne

Einmachglas mit Schraubverschluss ca. 1 Liter Inhalt

Kaltes Wasser zum Spülen der Butter

#### **Zubereitung:**

Nehmen Sie die Sahne aus dem Kühlschrank und lassen Sie sie bei Raumtemperatur stehen. Dadurch vermehren sich Bakterien in der Sahne, die das Buttermachen vereinfachen sollen.

Gießen Sie nun die Sahne in Ihr Einweckglas und verschließen Sie dieses mit dem Deckel. Dann beginnen Sie, das Glas zu schütteln. Ein ruckartiges Schütteln des Glases im Sekundentakt reicht aus. Schon nach wenigen Minuten werden Sie feststellen, dass die Sahne beginnt, steif zu werden. Schütteln Sie noch weiter, beginnen sich die Fettklumpchen in der Sahne zu größeren Flocken zu verbinden, und kurze Zeit später hat sich alles Fett in der Sahne zu einem Klumpen Butter zusammengeballt. Eine Restflüssigkeit verbleibt im Glas.

Gießen Sie die milchige Flüssigkeit in ein bereitgestelltes Glas. Diese können Sie den Kindern zum Probieren geben, denn dies ist Buttermilch.

In das Glas mit der Butter gießen Sie ein wenig kaltes Wasser und schütteln ein wenig. Danach gießen Sie das Wasser ab und wiederholen diesen Vorgang um alle Buttermilchreste aus der Butter herauszuspülen.

Die eigene Butter ist nun fertig. Je nach Geschmack lässt sich die Butter noch mit Salz, Kräutern oder vielleicht auch mit zerdrückten Knoblauchzehen verfeinern.

#### **Ziele:**

- Verstehen aus welchen Zutaten Butter hergestellt wird
- Zusammenhang zwischen Milch, Sahne und Butter erkennen
- Geschmack selbst hergestellter Butter erleben und bewerten

#### **Beispielfragen:**

- Wer von euch weiß wie man Butter herstellt?
- Wozu benutzt ihr Zuhause Butter?
- Wer von euch hat schon einmal Butter selbst hergestellt?