

KAJ NASTANE IZ SMETANE?

Pripomočki: steklena skleda, ročni ali električni mešalnik, čista krpa, sladka smetana



OPOZORILO: Pri stepanju smetane z električnim mešalnikom naj ti pomaga odrasla oseba.



1. Sladko smetano prelij iz lončka v skledo.



2. Smetano stepaj z ročnim ali električnim mešalnikom (v prisotnosti odrasle osebe).



3. Iz tekoče smetane nastane stepena smetana.



4. Nadaljuj s stepanjem. Smetana postane bolj gosta in bolj rumena. Na dnu posode ostane redka tekočina.



5. Gosto snov predeni na čisto kuhinjsko krpo, jo odcedi in ožemi.



6. Kar ostane na krpi je videti kot maslo in diši kot maslo, saj tudi je maslo.

Razmisli, preizkusi, poišči, vprašaj ...



Kako pridelamo smetano?



Ali maslo plava na vodi?



Ali se maslo meša z vodo?



Kakšno je maslo v hladilniku in kakšno, če ni shranjeno v hladilniku?



Nekateri hranijo maslo v posodi z vodo na sobni temperaturi. Kakšno je tako shranjeno maslo?