

ΒΟΥΤΥΡΟ ΣΤΟ ΒΑΖΟ

Το ξέρατε ότι μπορείτε να φτιάξετε σπιτικό βούτυρο χρησιμοποιώντας απλώς κρέμα γάλακτος, ένα βαζάκι και… πολύ κούνημα; Είναι αλήθεια! Σε αυτό το απλό επιστημονικό πείραμα θα μετατρέψετε σε λίγα μόλις λεπτά την κρέμα γάλακτος σε βούτυρο.

ΤΑ ΠΩΣ ΚΑΙ ΤΑ ΓΙΑΤΙ

Όταν το γάλα ανακινείται, τα συστατικά του διαχωρίζονται και τα λιποσφαιρίδια κολλάνε μεταξύ τους σε ένα στερεό γαλάκτωμα δημιουργώντας βούτυρο (μια ουσία υψηλών λιπαρών), ενώ το υγρό που απομένει είναι βουτυρόγαλα (μια ουσία χαμηλών λιπαρών).

ΥΛΙΚΑ

- 1 βαζάκι με καπάκι (τα βαζάκια παιδικών τροφών είναι ιδανικά για τα μικρά χεράκια)
- Κρέμα γάλακτος με τουλάχιστον 36% λιπαρά

ΟΔΗΓΙΕΣ

Γεμίστε το βαζάκι σχεδόν μέχρι τη μέση με κρέμα γάλακτος. Κλείστε το καλά και αρχίστε να το κουνάτε. Ύστερα από λίγα λεπτά, θα δείτε να σχηματίζεται μια παχύρρευστη ουσία. Είναι σαντιγί – αν θέλετε, φάτε λίγη! Συνεχίστε το κούνημα και σύντομα θα δείτε να σχηματίζεται ξανά μια παχιά ουσία, καθώς και ένα υγρό. Η πρώτη είναι βούτυρο και το υγρό είναι βουτυρόγαλα. Ανά διαστήματα ανοίγετε το βαζάκι για να αφαιρείτε το βουτυρόγαλα. Συνεχίστε το κούνημα, ώσπου να σταματήσει να σχηματίζεται βουτυρόγαλα. Το βούτυρό σας είναι έτοιμο! Τώρα μπορείτε να το αλείψετε σε ψωμί και να το απολαύσετε! Επίσης μπορείτε να κρατήσετε το βουτυρόγαλα που φτιάξατε (διατηρείται φρέσκο για δύο με τρεις ημέρες) και να το χρησιμοποιήσετε σε κάποιο γλυκό.

ΠΑΡΑΛΛΑΓΗ

Προσθέστε λίγο αλάτι στο βούτυρό σας για επιπλέον γεύση. Με τη βοήθεια κάποιου ενήλικα, δοκιμάστε να φτιάξετε βούτυρο χρησιμοποιώντας ένα μίξερ, για να δείτε πόσο πιο γρήγορα γίνεται.