



Aus Sahne wird Butter

Benötigte Materialien:

Schlagsahne (pro Kind etwa einen halben Becher), leere Marmeladengläser mit Deckel.

Tipp: Lassen Sie für dieses Experiment am besten jedes Kind ein leeres Marmeladenglas von zu Hause mitbringen. So können die Kinder hinterher ihre Butter auch in ihrem Glas mit nach Hause nehmen.

Durchführung:

Jedes Kind bekommt in sein Marmeladenglas etwa einen halben Becher Sahne. Die Gläser gut verschließen und dann kann losgeschüttelt werden.

Es muss einige Minuten geschüttelt werden. Wenn dies für die Kinder zu anstrengend ist, können sich auch mehrere Kinder zu einem Team zusammenfinden und sich beim Schütteln abwechseln.



Beobachtung:

Nach einiger Zeit wird die Sahne flockig und bald darauf ist die Sahne fast vollständig zu einem gelben Klumpen Butter geworden. Die restliche Flüssigkeit im Glas ist Buttermilch. Diese einfach abgießen.



Erklärung:

Durch das Schütteln prallen die Fettkügelchen der Sahne gegeneinander. Dadurch brechen ihre einzelnen Hüllen auf und die Fettteilchen schließen sich zu größeren Klumpen zusammen, so dass letztlich die Butter als fast reines Fett erhalten bleibt. Die Restflüssigkeit ist Buttermilch. Sie ist sozusagen das Abfallprodukt der Butterherstellung und besteht aus fast fettlosem Rahm.