



## Experimente in der Küche

Kinder sind von Natur aus kleine Forscher. In der Küche gibt es für sie jede Menge Interessantes zu entdecken.

### **Experiment 1:** **Wie entstehen Butter und Buttermilch?**

Einen halben Becher **Sahne** (mindestens 30% Fett) in ein sauberes Kunststoffgefäß mit gut verschließbarem Deckel füllen. Zwei saubere **Murmeln** hineingeben und den Deckel gut verschrauben. Nun sollen die Kinder ordentlich schütteln.

⇒ Es bilden sich gelbe Butterflocken

⇒ Die Sahne trennt sich in Butter und Buttermilch auf

Sobald sich Butterflocken gebildet haben, kann die Masse in ein Sieb gegeben und die Buttermilch in einer Schüssel aufgefangen werden. Die im Sieb verbliebenen Butterflocken müssen dann noch von Hand geknetet werden, bis keine Flüssigkeit mehr austritt.

### **Experiment 2:** **Warum werden aufgeschnittene Äpfel braun?**

Eine **Zitrone** auspressen. Einen **Apfel** entkernen und in Spalten schneiden. 2 Apfelspalten auf einen Teller legen, davon eine mit Zitronensaft beträufeln. Eine halbe Stunde warten.

⇒ Das Fruchtfleisch der Apfelspalte ohne Zitronensaft wird braun, weil Sauerstoff aus der Luft mit den Enzymen im Apfel reagiert

⇒ Die andere Apfelspalte bleibt ohne Verfärbung, weil das Vitamin C im Zitronensaft die Reaktion der Enzyme mit dem Sauerstoff verhindert

#### **TIPP**

Die Kinder können die Butter mit frischen Kräutern wie Schnittlauchröllchen oder Petersilie, Zwiebeln oder Paprika verfeinern

... Schmeckt super auf frischem Vollkornbrot ...

#### **TIPP**

Die Braunfärbung ist nicht schädlich, die Apfelspalten sehen nur weniger appetitlich aus



@ Anikonaann / stock.adobe.com

## Joghurt selber machen

1. Die H-Milch auf 35-40°C erhitzen
2. Den Joghurt mit dem Schneebesen unterrühren
3. Die Milch-Joghurt-Masse in die sauberen Gläser füllen und die Gläser verschließen
4. Den Backofen auf 45°C aufheizen
5. Die Gläser für 8 Stunden in den Ofen stellen, den Ofen nach 15 Minuten abstellen

*Die Joghurtbakterien aus dem Joghurt wandeln einen Teil des Milchzuckers aus der Milch in Säure um, wodurch die Milch zu Joghurt wird*

6. Die Joghurtgläser in den Kühlschrank stellen. Dort ist der Joghurt bis zu 7 Tage haltbar.

### Zutaten

- 200 g Naturjoghurt, 3,5 % Fett (nicht wärmebehandelt)
- 1 l H-Milch, 3,5% Fett
- 6 Gläser mit je 200 ml Fassungsvermögen und Schraubdeckeln

### TIPP

Rührt man in Schritt 2 noch 2 EL Magermilchpulver unter, wird der Joghurt stichfest

Wichtig: die Temperatur darf nicht höher als 45°C sein, sonst sterben die Joghurtbakterien ab

Besonders gut schmeckt der Joghurt mit frischen, saisonalen Früchten



Saisonkalender  
Obst und Gemüse

<https://bit.ly/35X83p3>

<https://bit.ly/3bWKgl0>