

# Co se dá vyrobit ze smetany?

## Fotopostup

**Budeme potřebovat:** smetana na šlehání (více jak 30 % tuku), bylinky (pažitka, medvědí česnek, nať petrželky), nůžky na bylinky (nebo vydezinfikované nůžky), uzavíratelná nádoba, miska, sůl



Smetana je mléčný výrobek, který získáme usazením na povrchu čerstvě nadojeného mléka, jedná se o jeho nejtučnější část. Znáte ještě nějaký mléčný výrobek? Pojďme si ukázat, co se stane se smetanou, když s ní budeme třepat.

1. Otevřeme smetanu, nalijeme ji do uzavíratelné nádoby. Nádobu dobře zavřeme.



2. S nádobou budeme třást alespoň 6 minut. Můžeme si k tomu pustit hudbu.



3. Nádobu otevřeme, až když uslyšíme, že nám uvnitř jakoby cáká voda. Vodu - podmásolí z nádoby slijeme do misky a uvnitř nám zůstane tuhá hmota - máslo. Máslo propláchneme vodou, aby nám díky podmásolí nezкисло.



4. Vzniklé máslo můžeme ochutit bylinkami a troškou soli a máme úžasnou chuťovku třeba na svačinku.



### **Co se dá vyrobit ze smetany?**

Smetana je vlastně tuk ve vodě a jejím třesením se nám krupičky tuku rozptýlené ve vodě, začnou spojovat do hrudek - máslových zrn a oddělí se voda (podmáslí).