

Macht die Butter bunter!

Alter: ab 5 Jahren

Material: evtl. Sili-
konförmchen, Kakao,
Kräuter, Lebensmit-
telfarbe, Gewürze
wie Salz, Paprika,
Kurkumapulver o. Ä.
pro Kind: 1 gut
schließendes Schraub-
glas, 50–100 ml gut
gekühlte Sahne (je
mehr Sahne, desto
mehr Arbeit und mehr
Butter), 1 Löffel,
1 Stofftaschentuch
oder Küchentrepp

Vorbereitung: Wenn
Kräuter zugegeben
werden, diese zerklei-
nern, falls die Kinder
das nicht übernehmen

Dauer: insgesamt ca.
10 min reine Schüttel-
zeit zzgl. ca. 5–10 min
(Aufbereitung)

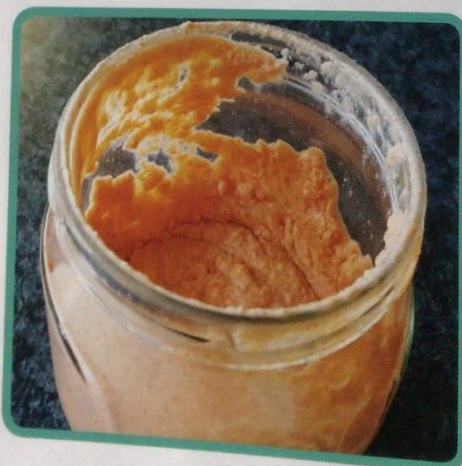
Es ist längst vergessen, wie Butter früher hergestellt wurde, bevor es Maschinen dafür gab. Das ist gar nicht schwer und die Kinder können ihre eigene Butter z. B. fürs gesunde Frühstück selber herstellen.

Die Fachkraft füllt ca. einen Viertel Becher Sahne in das Schraubglas und verschließt es mit dem Deckel. Die Kinder schütteln das Glas auf und ab. Sie müssen nicht mit viel Kraft, aber beständig schütteln. Das ist ziemlich anstrengend. Sie dürfen natürlich hin und wieder eine Pause machen und das Glas zwischendurch etwas (kühl) stehen lassen. Nach einiger Zeit (ca. 5 min) wird die Sahne fest. Die Kinder schütteln weiter und es scheidet sich im Glas ein grieseliger Feststoff ab, der in einer milchigen Flüssigkeit schwimmt. Sie schütteln noch weiter, bis der Feststoff zum Klumpen wird. Das ist die Butter, die in der Buttermilch schwimmt.

Die Kinder prüfen mit einem Löffel, wie fest die Butter ist. Dabei tippen sie mit dem Löffel auf den Feststoff im Glas. Ist die Butter noch sehr weich, sollte sie vor der weiteren Verarbeitung kühl gestellt werden. Die Kinder legen ein Stofftuch oder Küchentrepp vor sich hin. Sie holen den Butterklumpen mit einem Löffel aus dem Glas und lassen die Buttermilch über dem Glas etwas abtropfen. Eventuell trocknen sie den Klumpen ab oder drücken ihn vorsichtig aus. Die Butter ist jetzt fertig.

Hinweis

Das Schütteln der Sahne kann eventuell mit einer anderen Tätigkeit abgewechselt werden. 10 min reine Schüttelzeit sind sehr anstrengend. Das Glas kann gerne zwischendurch etwas stehen, das schadet nicht, sondern nützt sogar!



Was steckt dahinter?

Bei Sahne und Milch ist das Fett in ganz winzigen Tropfen im Wasser verteilt (es ist eine Emulsion). Dadurch sind sie weiß. Durch längeres Schütteln der Sahne (ca. 5-10 min) kann das Fett (die Butter) herausgeschüttelt werden.

Was ist passiert, als du dein Glas eine Weile geschüttelt hast?

Deine Sahne wurde fest und kurz darauf hat sich auf einmal ein Feststoff abgesetzt.

Aber was ist im Glas passiert?

Fett und Wasser mischen sich normalerweise nicht. Bei Flüssigkeiten wie Milch oder Sahne sind die Fetttropfen sehr klein und ganz fein im Wasser verteilt, deshalb entmischen sie sich nicht. Wie du sicher weißt, ist Butter ein Fett. Du hast also das Fett aus der Sahne geholt. Durch dein Schütteln haben sich die fein verteilten Fetttropfen gefunden und miteinander verklebt. Dadurch wurden aus den kleinen Fetttropfen größere Fetttropfen, die wieder größere Tropfen gefunden haben, und auf einmal hattest du Butter im Glas, die in einer milchig weißen Flüssigkeit schwamm. Die heißt Buttermilch – auch wenn das, was du im Laden als Buttermilch kaufst, etwas ganz anderes ist.

s. „Blubbern auf dem Meeresboden“ S. 40,
„Papier mit Durchblick“
S. 42

Anknüpfende Kreativ-Idee

- **Butterfiguren:** Die Kinder holen die weiche Butter aus dem Glas, lassen sie auf einem Küchenpapier etwas abtropfen und drücken sie in Silikonformen. Diese stellen sie im Kühlschrank kalt.
- **Geschmacklich variierte und bunte Butter:** Soll die Butter eine Farbe oder eine bestimmte Geschmacksrichtung haben, geben die Kinder der Sahne vor dem Buttern z. B. Kakaopulver (Kakaobutter), Kräuter, Salz, Paprikapulver oder Kurkumapulver hinzu. So kann in geringen Mengen Butter mit ganz verschiedenen Geschmacksrichtungen hergestellt werden. Auch diese kann natürlich zu Butterfiguren geformt werden.
- **Bunte Butter:** Die Sahne vor dem Buttern mit Lebensmittelfarben einfärben, z. B. für die Halloween-Party.

