



Smörigt experiment

DU BEHÖVER:
 1 dl kall vispgrädd
 En skål
 Elvisp
 Decilitermätt
 Lite salt
 Knäckebröd



SÅ HÄR KAN MAN GÖRA:

• Håll ner grädden i skålen och vispa på högsta hastighet tills det bildas små gula klumpar i grädden. Du måste ha tålamod. Det kan ta tio minuter. När du har stora gula smörklumpar håller du vätskan i ett mått. Kvar i skålen har du nu smör.

Vad händer?



VARFÖR BLIR DET SÅ?

Jo, så här är det. Gräddor består av smörfett och vattenmolekyler. När man vispar **krockar smörfettet** och klumpar ihop sig. Man får smör som är en fast och formbar massa. Vattenmolekylerna är de du hållt i decilitermättet. Hur mycket av **grädden** blev smör och hur mycket blev vatten? Blanda smöret med lite salt och ät på en **knäckemacka**.



Illustration: Shvy Strand

Experimentet kommer från Fenomenalen!