



Vi testar vispgrädde

Vispgrädde används ofta i matlagningen: gräddsåser, tårter och glass eller bara lättvispad grädde till en god kaka. Grädde framställs av mjölk som separerats i grädde och skummjölk. Därefter blandas grädde och skummjölk i olika proportioner alltefter vilken fetthalt som önskas på den färdiga produkten. Undersök vad som händer om man vispar vispgrädde väldigt länge. Vad bildas?

Några ord och begrepp som kan tas upp i samband med försöket är:

Fett, separera, homogenisera, emulsion, faser (blandbara med vatten och fett) m.fl.

Säkerhet Försöket innebär inga kända säkerhetsrisker.

Material Vispgrädde, elvisp, plastskål, tallrik, sked, våg

Utförande

1. Väg upp cirka 2 dl vispgrädde i en skål och notera vikten.
2. Använd elvisp och vispa på högsta hastigheten i 5-10 minuter tills det inte längre blir någon förändring.
3. Beskriv resultatet.
4. Skilj det fasta materialet från vätskan.
5. Tvätta bort det som är vattenlösligt från fett.
6. Väg fett.

Resultat och utvärdering Beskriv egenskaperna hos det som har bildats.
Hur stor andel fett fick du fram i försöket? Jämför med fetthalten i vispgrädde. Vad kan det bero på om fetthalten i ditt försök skiljer sig från den angivna fetthalten?

Fördjupning Hur mycket fett finns i olika mjölkprodukter?
Jämför innehållet i olika hushållsfetter.
Varför behöver man tvätta fett om det ska förvaras under längre tid? (Smörfett som ska ätas behöver också saltas för att få god smak.)
Smör tillverkades förr på bondgårdarna för husbehov. Hur gick det till?