

バターをつくらう

★ バターって何から出来るんだろ？ 生クリームをつかって かんたんに手作り出来るんですよ。

材料

* 生クリーム …… 100cc 位 (みじくお)

※ 乳脂肪 45% のものが作りやすい。(これ以下だと固まり

* つめたい水 …… 10℃以下であること。

道具

★ 空ビン …… フタのしっかりする ジムや つくだいの ビンがいい。



① クリームをビンの高さの 5分の1 程度 入れます。

(しっかりとふたをします)

② 両手で持って しっかりと ふりまわります。

しばらくすると(ふるかによちがうのですが)ビンの中が もったりとしてきて クリームが あわだつたような状態のものが ビン全体に広がっていきます。まだ ふります。



③ ムムム… 〇〇 ビンの中が 白っぽくて 良くみえなかつたのが すべて 見える部分が出てきました。

「ゴロン」と音がして うす黄色のバターが 白くにごった液の中に ころがっています！ (生クリームが つめたい方が 固まりやすい。

あまり長くふっていると 生クリームが あたたくようになります)

出来た！と
子供と感動をよした

④ 白い液は「バターミルク」といって のめます。バターミルクを器に

うつして 10℃以下の つめたい水 をいれ、 ふります。(水洗い)

水をとりかえ 2~3回 ふるとよいのですが これをやらなくても 大丈夫ですよ。



出来上がったのは 無塩バター なのよ ほんのりし塩をいれると バターらしく なります。子供達と作る時は ホットケーキを焼いて このバター をつけて 食べました。

パンづくりの まち時間に つくっても いいですよ。

子供達は ペロペロと バターだけ ためたりして お腹をこわさ ないか… と心配しました。