



Tutki ja ihmettele: Muuta kerma voiksi

Tarvikkeet

- kannellisen purkin
- 2 dl kuohukermaa

Työohjeet

1. Valitse tarpeeksi iso purkki, johon kerma mahtuu hyvin. Kun kerma on purkissa, sulje kansi ja ala heiluttaa.
2. Ravista purkkia kovaa, ja pidä välillä tauko jos alkaa väsyttää. Kerman muuttuminen voiksi vie suurinpiirtein 10 minuuttia, joten ole kärsivällinen.
3. Kerma muuttuu ensin vaahdoksi, ja vasta sen jälkeen kiinteytyy. Kiinteytymisen seurauksena osa kermasta muuttuu voiksi ja osa on yhä nestemäistä. Voit valuttaa nesteen pois ja jatkaa kirnuamista. Voit itse päättää haluatko voistasi pehmeämpää, vai jaksatko kirnuta sen aivan kovaksi.

Mitä tapahtuu?

Kerma muodostuu pääosin rasvoista ja proteiineista, jotka tarrautuvat

ravistuksen seurauksena toisiinsa. Voin kirnuaminen on hieman samankaltainen tapahtuma kuin lumipallon vieriminen alas mäkeä. Palloon tarttuu matkan varrella yhä enemmän lunta ja se muuttuu suuremmaksi ja kiinteämmäksi. Samoin käy kermalle, ravistuksen myötä yhä enemmän rasvaa ja proteiineja takertuu pieneen "alkupalloon".