

TYKMÆLK



Tykmælk er syrnede sødmælk. At syrne betyder at tilsætte en mælkesyrekultur. Andre mælketyper som skummetmælk og letmælk kan også syrnede.

Redskaber



Varer



Spis tykmælken med syltetøj, rugbrødsdryg eller mysli. Prøv at røre i noget af tykmælken. Hvad sker der?

Fremstillingen af tykmælk kan gentages med skummetmælk og letmælk. Undersøg smag (sød, skarp, sur) og udseende (tyk, tynd):

dan laves kærnemælk

Hvis du syrner skummetmælk og herefter rører rundt i den, bliver den til kærnemælk. Sådan laves det meste kærnemælk i dag.



Den færdige tykmælk opbevares i køleskab til næste dag og spises. Tykmælken må ikke gemmes i flere dage.

		Syrnet sødmælk = tykmælk	Syrnet letmælk	Syrnet skummetmælk
Almindelig mælk	Smag			
	Udseende			
Økologisk mælk	Smag			
	Udseende			

TYKMÆLK



Sådan
gør du

