

Forsøgsvejledning

LAV DIN EGEN HAVREDRIK

DU SKAL BRUGE:

- 8-10 dl vand
- 100 gram havregryn
- Omkring 1 tsk honning

FREMGANGSMÅDE:

- Afvej ingredienserne og hæld i en skål
- (Lad stå natten over)
- Blend godt (2 min er nok)
- Hæld det blendede indhold gennem et osteklæde
 - Hvis du ikke har et osteklæde, kan et tyndt viskestykke (uden huller!) også bruges
 - Vær tålmodig! Det tager lang tid for væsken at løbe igennem de små huller i klædet. Du kan evt. hjælpe processen på vej ved at skrabe forsigtigt i bunden af klædet eller bruge dine hænder til at vride.
- Voila! Væsken, der er løbet igennem dit klæde er din helt egne, hjemmelavede havredrik

Spørgsmål:

- Når man laver havredrik til supermarkederne bruger man enzymer (bittesmå biologiske maskiner) til at forarbejde havredrikken. Hvad tror du, enzymerne gør?
- Din havredrik bliver ikke pasteuriseret. Det gør havredrik på hylderne i supermarkeder. Forklar med dine egne ord kort hvad pasteurisering er, og hvorfor man bruger pasteurisering.