

Lærerens forsøgsvejledning

Fremtidens Fødevarer

Lav din egen havredrik

Mælk er ikke længere "bare mælk". I dette forsøg skal du lære, hvordan man laver havredrik; et alternativ til komælk. Det er så nemt og hurtigt, at du sikkert vil blive overrasket!

Som lærer vil vi anbefale dig, at du booker hjemkundskabslokalet, selvom det ikke er strengt nødvendigt for øvelsen. Øvelsen kræver, at man har eleverne 2 dage i træk; den første dag skal ingredienserne blot afvejes og blandes; dette tager maksimalt 15 minutter.

Du skal bruge:

- 8-10 dl vand
- 100 gram havregryn
- Omkring 1 tsk honning
- En skål til at blande ingredienserne i
- Osteklæde (helt rene viskestykker kan til nøds bruges)

Fremgangsmåde:

- **Dag 1:** Afvej ingredienserne og hæld i en skål. Lad skålen stå over natten.
- **Dag 2:** 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 til øvelsen:

- Når man laver havredrik til supermarkederne bruger man enzymer (bittesmå biologiske maskiner) til at forarbejde/behandle 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.