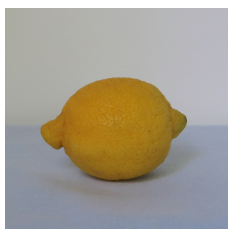
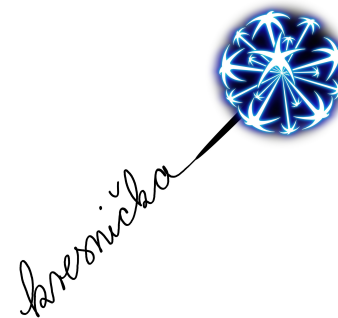


## KISANJE MLEKA IN LEPILO IZ MLEKA

**Pripomočki:** 2 dl svežega neprekuhanega mleka, kozarec za 3 dl, limona, kuhinjska deska, nož, ožemalnik za limone, velika žlica, cedilo, gaza, skleda, skledica, mala žlica, jedilna soda (soda bikarbona)



**1.** V kozarec nalij približno 2 dl svežega neprekuhanega mleka. Mleko naj ne bo s podaljšanim rokom trajanja, ampak navadno.



**2.** Prereži limono na pol in jo polovico ožemi.



**3.** Sok polovice limone vlij v kozarec z mlekom, pomešaj, opazuj, kaj se dogaja, in počakaj.



**4.** Kar nastane, precedi skozi gazo in cedilo v skledo. Počakaj, da se dobro odcedi. Na gazi ostane skuta, skozi gazo in cedilo steče sirotka.













**5.** Skuto prestavi v skledico.



**6.** Skuti dodaj žličko jedilne sode in oboje skupaj dobro premešaj. S to zmesjo poskusi zlepiti dva kosa papirja ali leseni deščici. Pusti, da se lepilo dobro posuši.

**7.** Lepilo, ki si ga izdelal, bo uporabno nekaj dni, če ga zapreš v posodico in shraniš v hladilniku.

## RAZMISLI, PREIZKUSI, POIŠČI, VPRAŠAJ ...

-  Mleko se skisa, če ga pustiš dlje časa pri sobni temperaturi. Kaj povzroči kisanje mleka?
-  Kaj bi lahko dodal mleku namesto limoninega soka, da bi pospešil kisanje mleka?
-  Kaj so kazein, globulin in albumin?
-  Kaj je v skuti? Kaj je v sirotki?
-  Kaj so kazeinska lepila?
-  Kisanje mleka lahko pospešiš in proces kisanja nekoliko spremeniš, če mleko z limoninim sokom med kisanjem segrevaš. Preizkusi, ali dobiš tudi med segrevanjem skuto in potem iz skute lepilo, kot pri prvem poskusu.
-  Kaj je albuminska skuta?
-  Ali bi poskus enako uspel, če bi namesto svežega mleka uporabil mleko s podaljšanim rokom trajanja?
-  Kaj se zgodi, če svežemu neprekuhanemu mleku dodaš nekaj jogurta in ga pustiš na sobni temperaturi? Dobiš kislo mleko ali jogurt?
-  Kako bi iz mleka izdelal kefir? Kaj naredi iz mleka kefir?