

Vyrábím máslo zásadně v pračce. Jiné už jíst nechceme, to z obchodu nechutná dobře

 aazdravi.cz/vyrabim-maslo-zasadne-v-pracce-jine-uz-jist-nehceme-to-z-obchodu-nechutna-dobre

Kateřina Apostolidisová

16. 6. 2023

V obchodech v současné době nalezneme mnoho druhů másla od různých výrobců. Liší se od sebe trvanlivostí, obsahem tuku a samozřejmě cenou. Vybere si každý, takže už ho nemusíme stloukat doma, jako to dělávaly naše prababičky.

Přesto máme někdy dojem, že **máslo už nechutná tak „máslově“**, jako si to pamatujeme z dětství. A mnohdy se zdá, že se i hůře roztírá. Možná jsou na vině jen jiné výrobní technologie.

Aby vaše máslo bylo máslovější

Jeho chuť se bohužel často nejeví výrazná. Krajíc chleba nebo bramborovou kaši sice zvláční a zjemní, ale výraznější máslovou příchuť si musíme mnohdy domyslet. Možná i vás občas napadlo, jestli byste si doma nevyrobili máslo, které by chutnalo lépe, než unifikovaná hmota ze supermarketu.

Jak nahradit máselnici?

Většinou nás ale odradí nezkušenost a neznalost postupu. Ani máselnici už asi doma nikdo nepřečovává. Navíc taková výroba pravděpodobně zabere i čas, kterého se nám mnohdy nedostává. **Přesto bychom pro vás jeden typ měli.**

Víte, **jak taková máselnice funguje?** Jedná se o buben, který se naplní smetanou, uzavře se a následně se otáčí kolem vodorovné osy. Ke stloukání dochází, když otáčky jsou voleny tak, aby gravitace převažovala nad odstředivou silou. Nepřipomíná vám to něco? Možná to bude znít bláznivě, ale na tomto principu funguje i pračka.

Mohla by vám proto být při výrobě vlastního másla vítaným pomocníkem. Stloukala by za vás a vy byste zatím mohli dělat jiné potřebné věci. Navíc by nevznikl žádný nepořádek, který byste následně museli uklízet.



Foto: Shutterstock

Stlučte si máslo v pračce

Budete potřebovat jen PET lahev, tenisku a povlak na polštář. Do lahve nalijete smetanu, máte-li rádi slané máslo, můžete ji trošku přisolit. Hrdlo překryjete potravinářskou folií a až přes ni zašroubujete. Tímto uzávěrem zasunete lahev do tenisky a pro jistotu celý tento konstrukt ještě zapnete do povlaku.

Teplota vody v pračce by neměla přesáhnout 30 °C. Protože je vaše lahev dobře jištěná proti vytečení, nemusíte se obávat ani stloukání másla při současném praní prádla. Zabijete tak 2 mouchy jednou ranou a ušetříte za energie.

Ždímání nastavte maximálně na 600 otáček za minutu. Až pračka dopere, vaše máslo bude hotové. Vyndáte lahev z povlaku, rozříznete ji a máslo vyjmete. Tvarově se sice tomu z obchodu moc podobat nebude, ale chuťově ho zcela jistě předčí. A pokud seženete smetanu v akci, ještě ušetříte.

Foto: Shutterstock