

Smjörgerð á Völusteini 12 október 2013

Í framhaldi af ferð nemenda í Mjólkurbú flóamanna og umræðu um mjólkurafurðir var farið í framleiðslu á smjöri. Við byrjuðum á því að setja smá rjóma í krukku og allir fengu að hrista krukkuna eins mikið og þeir gátu. Eftir nokkrar umferðir fór rjóminn að þeytast og smakkaðist hann vel. Síðan var afgangnum af rjómanum helt í skál og þeyttur þangað til hann breyttist í smjör. Nemendur fengu hrökkbrauð með smjöri sem flestum fannst besta smjör í heimi. Að lokum var smjörinu pakkað í plast og fengu allir smá klípu með sér heim.



Rjómanum hellt í krukku.....



...og hrist vel



Mmmmm rjóminn er góður



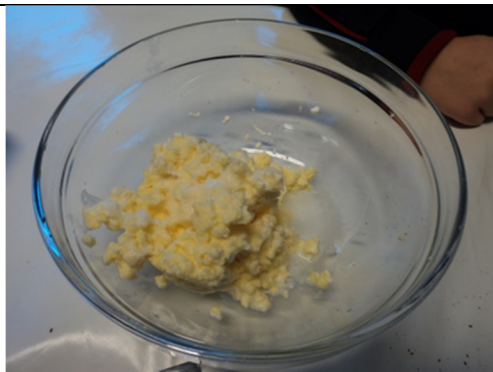
Þá er að þeyta vel



Mjólkinni fleytt af smjörinu



Smakkað á mjólkinni



Smjórið tilbúið



Hrökkbrauðið smurt vel og vandlega



Smjörinu pakkað í plast