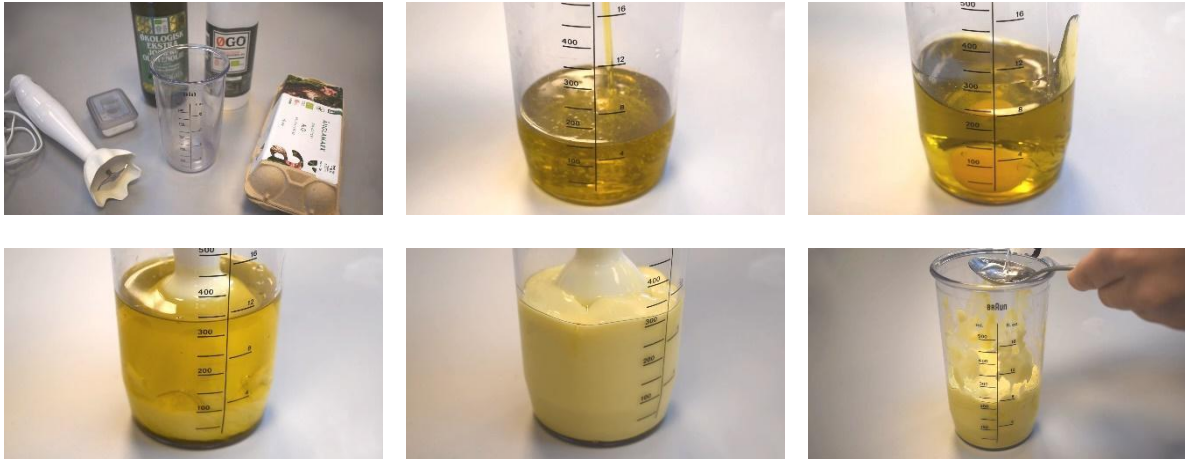


Mayonnaise - en emulsion

Vand og olie kan normalt ikke blandes, men i æggeblommen findes et stof, lecitin, som virker som en emulgator. En emulgator er et stof, der kan blande fedt og vand, fordi det har en fedtelskende og en vandelskende del. Den ene ende kan bindes til fedt, og den anden ende kan bindes til vand. Når man bruger en emulgator til at blande fedt og vand, kaldes det en emulsion. Se video her:

<https://www.youtube.com/watch?v=KXrWVqyBIGs>



Du skal bruge

Æg (evt. pasteuriseret), olie (gerne smagsneutral), stavblender, glas, eddike og salt, evt. sennep og peber.

Fremgangsmåde

1. Kom olie og æg i et glas eller en skål. Brug ca. to dl. olie til pr. æg.
2. Blend med en stavblender til du har en ensartet masse.
3. Kør op og ned i glasset for at få al olien med.
4. Du har nu lavet en emulsion!
5. Smag til med eddike, salt og evt. peber og sennep.

Forklar, hvordan en emulgator fungerer.

Lav en simpel model, som viser, hvordan emulgatoren virker.