



# ... FLUFF, FRUKOST OCH FORTAST



Varför blir grädden tjock när den vispas?

När vispen slår in luft i grädden binds fett dropparna till ett fluffigt skum. Men vispar du för länge blir gräddfluffet så stelt att det blir smör.

Vilken fru har gett namn till frukosten?

Varken en fru eller en ost. Frukost kommer från de lågtyska orden *vro* (tidig) och *kost* (måltid). Men ber du om frukost i Danmark får du vänta till lunch. På morgonen äter danskarna morgenmad.



Vilken kaka är snabbast?

Muggkaka. Tar bara några minuter i micron. Recept på [arla.se](http://arla.se)



**RÄDDA  
BULLARNA!**

Bullar som börjat bli lite gamla och hårda blir som nybakta igen om du doppar dem i mjölk och gräddar dem i ugnen ett par minuter.

