

Bli iskremforsker

På forskerkurs i dag har du lært hvordan du kan lage iskrem uten å bruke fryseboks. Men det er ikke alltid man får like fast is. Kanskje du kan eksperimentere litt med det hjemme? Faktorer som du kan variere er mengde luft i innerste pose, mengde isbiter i forhold til salt, ristetid og ristemetode. Kanskje du har andre ideer. Grunnoppskriften har du her:

Du trenger

- to vanntette fryseplastposer (det holder ikke med brødposer!)
- fløte
- helmelk
- sukker
- vaniljesukker
- isbiter
- 10 spiseskjeer finkornet salt (vanlig kjøkkensalt/koksalt, ikke grovkornet havsalt)
- et kjøkkenhåndkle
- to små tallerkener

Vet du hva disse ordene betyr, har du lært ekstra mye på kurset:

- Fast stoff
- Væske
- Gass
- Kjemisk reaksjon

Slik gjør du!

1. I den første posen blander du:
 - 0,5 desiliter sukker
 - 1,5 desiliter melk
 - 1,5 desiliter fløte
 - 1/2 teskje vaniljesukker
2. Knytt posen, men la det være igjen litt luft i den. Kontroller at posen er helt tett.
3. I den andre posen legger dere 20 isbiter og 10 spiseskjeer med finkornet salt.
4. Legg den første posen inn i den andre posen sammen med isbitene og saltet.
Knytt godt igjen. Pakk det hele inn i kjøkkenhåndkleet.
5. Rist posene i 7-12 minutter. Det er slitsomt, så det kan være greit å dele på jobben. Nå merker dere sikkert hvorfor dere trenger håndkleet?
6. Fjern den ytterste posen med salt og is mens dere står over en vask. Skyll forsiktig av alt saltet fra den innerste posen med kaldt vann. Klipp et hull i posen og press innholdet ut på to små tallerkener.
7. Hva ble resultatet? Husk å dele likt!