

# Lag iskrem med frysepose

Som du har lært i forrige forsøk, vil frysepunktet til vann bli lavere når salt tilsettes. Nå skal du benytte denne kunnskapen til å lage iskrem!

Salt kan gjøre en isbit med vann enda kaldere enn den allerede er. Det merker du raskt hvis du legger en isbit på en tallerken og strør salt på halve isbiten. Kjenn på forskjellen.

Der saltet trenger inn og smelter isbiten, blir det mye kaldere enn på resten av isen. Isen smelter fordi saltmolekylene trenger seg mellom vannmolekylene og ødelegger bindingene mellom dem. Denne reaksjonen "stjeler" bevegelsesenergi fra vannmolekylene slik at de blir skikkelig kalde. Når en omgir isbiter med rent salt, kan det derfor bli skikkelig kaldt og vi kan utnytte dette til å lage superrask iskrem!

## UTSTYR

### Frysepose

4 liters frysepose med zip-lokk  
90 mL (6 ss) salt  
3 håndfuller med knuste isbiter (ca. 20 isbiter)

### Iskrempose

1 liters frysepose med zip lokk  
100 mL H-melk  
100 ml fløte  
1,5 ss sukker eller tilsvarende søtningsmiddel  
1 ts vaniljesukker  
(Evt. Et par ts Oboy dersom sjokoladesmak ønskes)

### Også nødvendig

Skål/ kopp  
skje

## FREMGANGSMÅTE

**Faremoment:** *Dersom du er allergisk mot noen av ingrediensene kontakt læreren din.*

1. Ha melk, fløte, vaniljesukker og sukker i den minste posen.
2. Forsøk å få så mye luft som mulig ut av posen før du lukker den.
3. Ha is og salt i den største posen.
4. Ha "iskremposen" oppi "fryseposen" og lukk igjen fryseposen. Forsøk å plasser den lille posen i midten av alt innholdet i fryseposen.
5. Hold i toppen av fryseposen og rist godt slik at posen ikke ødelegges. Dersom det blir veldig kaldt, kan det være lurt å ha et håndkle rundt posen.

6. Rist inntil innholdet begynner å bli fastere, ca 10-15 minutter. Klem på innholdet i «isposen underveis slik at alt blir lik konsistens. Du får først en softis-konsistens. Hvis du ønsker hardere is, må du riste litt lengre.
7. Når du er fornøyd med konsistensen tar du «isposen» ut av fryseposen og skyller den i kaldt vann (for å få av saltet). Deretter kutter du et hull i et av hjørnene i bunnen av posen og klemmer innholdet over i en kopp.
8. Spis og nyt 😊