

Lag iskrem på 10 minutter

Hvor kaldt er kaldt? Kan is bli enda kaldere? Her skal du lære mer om is ved å lage en skikkelig god iskrem

AV HANNE S. FINSTAD | PUBLISERT 7. MAI 2018 | OPPDATERT 3. MARS 2020

For å lage isen skal vi utnytte at isbiter blir enda kaldere hvis du strør salt på dem. Først skal vi forklare hvorfor det sk

Iskald isbit med salt

Salt kan gjøre en isbit med vann enda kaldere enn den allerede er. Det merker du raskt hvis du legger en isterning på asjett og strør salt på halve isbiten. Siden isbiten kan bli så fryktelig kald, må du ikke holde lenge på den.

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" bevegelsener fra vannmolekylene slik at de blir skikkelig kalde. Når en omgir isbiter med rent salt, kan det derfor bli skikkelig kaldt.

Les også: [Test din temperatursans](#) - hvor god er du til å kjenne temperaturforandringer?

Oppskrift på forfriskende iskrem

Bruk kulde fra isbiter til å lage en fantastisk god iskrem på 10 minutter.

Du trenger:

- en liten fryseplastpose (må være vanntett)
- en større fryseplastpose (må være vanntett)
- fløte
- helmelk
- sukker
- vaniljesukker
- isbiter
- salt
- et kjøkkenhåndkle
- to hjelpende hender (gjerne en venn du vil dele isen med)

Slik gjør du:

1. I den lille posen blander du:

- 0,5 desiliter sukker
- 1,5 desiliter melk
- 1,5 desiliter fløte
- 1/2 teskje vaniljesukker

2. Knyt igjen den lille posen og legg den oppi den store.

3. Fyll på med isbiter og 6-10 spiseskjeer med salt.

4. Knyt igjen den store posen og pakk det hele inn i kjøkkenhåndkleet.

5. Rist posene i 10-15 minutter. Stopper du tidlig, får du softis. Rister du lenger, blir isen hardere.

Fordi posen blir mye kaldere enn om det bare hadde vært is inni, er det godt å ha håndkleet rundt. Når du blir sliten, sender du posen over til medhjelperen din, som får smake på isen som belønning.

MAT OG HELSE MAT EKSPERIMENT

Meldinger ved utskriftstidspunkt 4. april 2025, kl. 18.42 CEST

Det ble ikke vist noen globale meldinger eller andre viktige meldinger da dette dokumentet ble skrevet ut.