

# LAG DIN EGEN ISKREM



Vi trenger kulde for å lage is! Visste du at isbiter blir enda kaldere hvis vi tar salt på dem? Dette skal vi bruke i benytte oss av når vi lager vår egen is krem 😊

## Du trenger:

En liten frysepose (vanntett)  
En større frysepose (vanntett)  
0,5 dl. sukker  
1,5 dl. fløte  
1,5 dl. helmelk  
½ ts. vaniljesukker  
Isbiter  
Salt  
Et kjøkkenhåndkle

## Slik gjør du:

I den lille posen blander du sukker, melk, fløte og vaniljesukker

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

Fyll på med isbiter og ca 9 spiseskjeer med salt

Knyt igjen den store posen og pakk det inn i et kjøkkenhåndkle. Rist posen i 10- 15 minutter. Det er ganske lenge, så det er lurt å finne noen å bytte på med!



Salt kan gjøre en isbit med vann enda kaldere enn den allerede er. Det merker du raskt hvis du legger en isterning på en 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" bevegelsesenergi fra vannmolekylene slik at de blir skikkelig kalde. Når en omgir isbiter med rent salt, kan det derfor bli skikkelig kaldt