

Jäätelö

Miltä maistuisikaan itse tehty jäätelö? Voisiko jäätelöä tehdä nopeasti ilman jäätelökonetta ja pakastinta?

Työssä pääset tekemään jäätelöä kemian avulla! Jäätelön makua voit vaihdella oman mieltymyksen mukaan. Tai miltä maistuisi vaikka sorbetti?

Tarvikkeet:

- Juomalasi
- Pieni suljettava pussi (0,5 l) (esim. Minigrip)
- Suuri suljettava pussi (2,0 l)
- Teippiä
- Jääpaloja n. 10-20 palaa
- Ruokasuolaa
- Jäätelömassa:
 - kerma 0,5 dl
 - maito 0,5 dl
 - sokeri 1-2 rkl
 - mausteita: kaakaojauhe, vanilja-aromi, marjat

Huom! Voit korvata reseptin maitotuotteet kasvipohjaisilla vaihtoehdoilla tai mehulla, jolloin saat sorbettia – vain taivas on rajana!

Tee näin:

1. Sekoita juomalasiin maitoa, kermaa, sokeria ja halutessasi mausteita. Näistä valmistetaan jäätelömassa.
2. Kaada jäätelömassa lasista pienempään suljettavaan pussiin. Sulje pussi varmuuden vuoksi vielä teipillä.
3. Kaada isompaan suljettavaan pussiin jääpaloja ja reilusti ruokasuolaa. **Mitä jäille ja suolalle tapahtuu?**
4. Laita pienempi suljettava pussi isomman suljettavan pussin sisään, ja sulje isompi pussi varmuuden vuoksi vielä teipillä.
5. Ravistele ja puristele pussia, kunnes suola ja jääpalat ovat sekoittuneet tasaisesti. **Miltä pussi tuntuu?** Jatka puristelua n. 3-5 minuuttia. **Mitä huomaat? Mitä jäätelömassalle tapahtuu?**
6. Avaa isompi pussi ja ota pienempi pussi pois sen sisältä. Nyt sinulla on itse tehtyä jäätelöä!

Mitä tapahtuu: Jää sulaa nopeasti nesteeksi. Jäätelömassa jähmettyy.

Miksi tapahtuu: Suola laskee jään sulamispistettä, jolloin pussissa oleva neste on alle 0-Celsius-asteista. Tämän ”jäätävän” nesteen avulla jäätelömassa-liuoksen lämpötila laskee nopeasti, jolloin se jäätyy ja muodostaa kiinteää jäätelöä.