

Как да си направим вкусен малинов сладолед

1. Смесете млякото, сметаната, захарта, ванилията и малините в малката купа.
2. В голяма купа поръсете солта върху леда и разбъркайте внимателно с лъжица.
3. Поставете малката купа в голямата и внимателно я натиснете надолу, така че да няма лед в нея.
4. Разбъркайте съдържанието на малката купа, докато се смеси напълно.
5. Насладете се на вкуса!

Какво ни трябва:

- // Малка купа
- // 1 чаена лъжичка сол
- // 1/2 чаена чаша мляко
- // 1/2 чаена чаша сметана
- // 1 чаша захар
- // 1 ванилия
- // 1/2 чаша малини – пресни или замразени
- // Голяма купа, наполовина пълна с натрошен лед

Съвети:

Нямате малини? Може да ги замените с всеки плод, който харесвате или да използвате какао на прах за вкусен шоколадов сладолед.

Защо ни трябва сол, за да приготвим сладолед?

Когато молекулите на водата достигнат температура от 0°C , те образуват твърди кристални решетки и водата замръзва. Молекулите на повърхността на леда обаче са слабо свързани и образуват тънък слой вода. Солта се разтваря в този слой, премахвайки водата от него.

Водните молекули от кристалната решетка отдолу се отделят от решетката и напълват отново водния слой, така че ледът започва да се топи. Процесът на топене използва много топлинна

енергия, поради което ледът се охлажда. Солта също така предотвратява

образуването на нови ледени кристални решетки. По този начин солта и ледът могат да намалят температурата под 0°C .

Този природен феномен помага за размразяване на замръзнали пътища, но действа само при температура до -21.3°C , тъй като физиологичният разтвор също замръзва под тази температура.

