

Lag iskrem på 10 minutt

Kor kaldt er kaldt? Kan is bli endå kaldare? Her skal du lære meir om is ved å lage ein skikkeleg god iskrem.

AV HANNE S. FINSTAD | PUBLISERT 5 MAI 2025

For å lage isen skal vi utnytte at isbitar blir endå kaldare om du strør salt på dei. Først skal vi forklare kvifor det skjer.

Iskald isbit med salt

Salt kan gjere ein isbit med vatn endå kaldare enn han allereie er. Det merkar du raskt om du legg ein isterning på ein asjett og strør salt på halve isbiten. Sidan isbiten kan bli så frykteleg kald, må du ikkje halde lenge på den.

Der salta trengjer inn og smeltar isbiten, blir det mykje kaldare enn på resten av isen. Isen smeltar fordi saltmolekyla treng seg mellom vassmolekyla og øydelegg bindingane mellom dei. Denne reaksjonen "stel" rørsleenergi frå vassmolekyla slik at dei blir skikkeleg kalde. Når ein omgir isbitar med rent salt, kan det derfor bli skikkeleg kaldt.

Les også: [Test temperatursansen din](#). Kor god er du til å kjenne temperaturforandringar?

Oppskrift på forfriskande iskrem

Bruk kulde frå isbitar til å lage ein fantastisk god iskrem på 10 minutt.

Du treng:

1. ein liten fryseplastpose (må vere vasstett)
2. ein større fryseplastpose (må vere vasstett)
3. fløyte
4. heilmjølk
5. sukker
6. vaniljesukker
7. isbitar
8. salt
9. eit kjøkkenhandkle
10. to hjelpende hender (gjerne ein venn du vil dele isen med)

Slik gjer du:

1. I den vesle posen blandar du:
 - 0,5 desiliter sukker
 - 1,5 desiliter mjølk
 - 1,5 desiliter fløyte
 - 1/2 teskei vaniljesukker
2. Knyt igjen den vesle posen og legg den oppi den store.
3. Fyll på med isbitar og 6–10 matskeier med salt.
4. Knyt igjen den store posen og pakk det heile inn i kjøkkenhandkleet.
5. Rist posane i 10–15 minutt. Stoppar du tidleg, får du softis. Ristar du lenger, blir isen hardare.

Fordi posen blir mykje kaldare enn om det berre hadde vore is inni, er det godt å ha handkleet rundt. Når du blir

sliten, sender du posen over til medhjelparen din, som får smake på isen som påskjønning.

MAT OG HELSE EKSPERIMENT

Meldinger ved utskriftstidspunkt 21 mai 2025, 18:21 CEST

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