

Ev Yapımı Dondurma Nasıl Olur?

Sıcak yaz aylarında pek çoğumuzun en sevdiği şeylerden biri dondurma yemek. Peki evde dondurma yapmayı ister misiniz? Yanıtınız evetse bu deneyimiz tam size göre!



Gerekli Malzeme

- Bir çay bardağı süt
- Bir çay bardağı süzme yoğurt
- İki tatlı kaşığı bal
- Vanilya
- Yarım çay bardağı kaya tuzu
- Büyük bir kâse dolusu buz
- İki adet kilitli buzdolabı poşeti



Haydi Başlayalım



1 Poşetlerden birinin içine sütü, yoğurdu, balı ve bir çimdik vanilyayı koyun. Ardından poşetin ağzını kilitleyin.



2 Diğer poşete, poşetin üçte biri dolacak biçimde buz ekleyin. Buzun üzerine de kaya tuzunun yarısını dökün.



3 İlk hazırladığınız poşeti, buzlu poşetin içine koyun. Sonra da en üste yine buz ve kalan kaya tuzunu ekleyip poşeti kilitleyin.



4 Poşeti altından ve üstünden tutup 7-8 dakika kadar sallayın (Bu aşamada eldiven giyebilirsiniz.).



5 Buzlu poşeti açın, içindeki poşeti çıkarıp su ve tuzdan arındırın. Neler oluyor?

Neler Oluyor?

Erime noktası, bir maddenin katı hâlden sıvı hâle geçtiği sıcaklıktır. Buzun erime noktası 0 derece santigrattır. Buzluktan çıkardığımızda buzun sıcaklığı 0 derece santigradın altındadır. Sağlığı bozulan yani içine farklı bir madde eklenen katıların erime noktası, eklenen maddenin türüne ve miktarına göre belirli bir düzeye kadar değişir. Buza kaya tuzu eklediğimizde buzun erime noktası 0 derece santigradın altına düşer, yani buzun erimesi kolaylaşır. Erimeye başlayan buz ve çevresi farklı sıcaklıklarda olduklarından aralarında bir ısı alışverişi gerçekleşir. Böylece poşetin içindeki sıcaklığı düşen malzemeler yavaş yavaş donar ve dondurma hâline gelir. Dondurmanın tadına bakabilirsiniz!

Kışın buzlanan yollara tuz dökülmesi de bununla ilgilidir. Bu sayede yollardaki buzlar hava çok soğukken bile eriyebilir.

Deneyi iyotlu tuzla yaparsanız herhangi bir farklılık olur mu dersiniz?