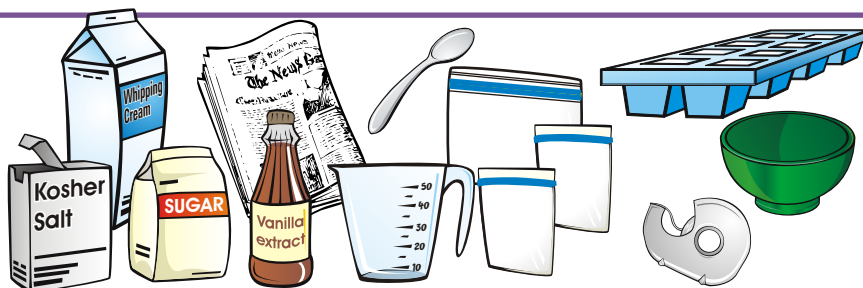


## ¿Qué necesitas?:

- Cubitos de hielo
- Sal gruesa
- 1 bolsa zip grande
- 2 bolsas zips pequeñas
- Taza medidora
- Periódico
- Cuchara
- Azúcar
- Extracto de vainilla
- Crema batida
- Celo
- Un bol



## ¿Qué estás haciendo?:

**Paso 1:** Agregue una cucharada de azúcar, 80 ml (1/3 de taza) de crema batida o nata montada y una pizca de extracto de vainilla a una de las bolsas pequeñas

**Paso 2:** Después de mezclar los ingredientes, selle la bolsa y aplaste todo para mezclar el contenido.

**Paso 3:** Coloque la bolsa dentro de la segunda bolsa pequeña y ciérrela.

**Paso 4:** Añada a la bolsa grande 125mL (1/2 taza) de sal y 12-16 cubitos de hielo.

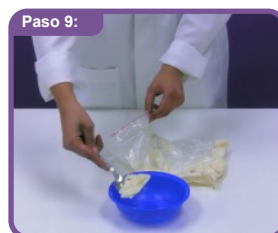
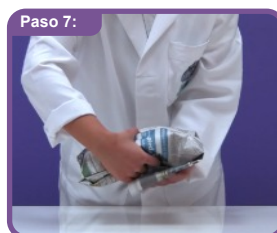
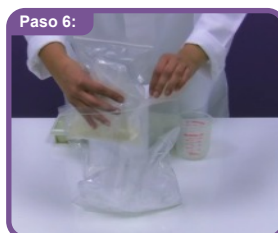
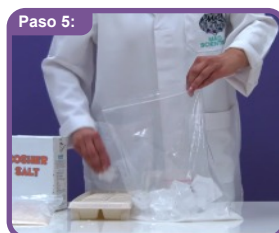
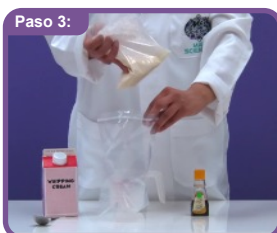
**Paso 5:** Selle la bolsa grande y apriétela para mezclar el hielo con la sal.

**Paso 6:** Coloque la bolsas pequeñas lleas de ingredientes en la bolsa grande y vuelva a cerrarla.

**Paso 7:** Envuelva la bolsa grande en papel de periódico y cierre el paquete con celo.

**Paso 8:** Agite la bolsa envuelta durante unos 5 minutos.

**Paso 9:** Abra las bolsas y saca el pon el helado en el bol. ¡Prueba tu Helado instantáneo!



## ¿Qué está pasando?:

Este experimento implica algo llamado "depresión del punto de congelación". La sal (su nombre químico es cloruro de sodio) en realidad reduce el punto de congelación del agua para que se congele a una temperatura más baja. Esto significa que el agua salada puede permanecer líquida a temperaturas más bajas que 0 C (32oF). Cuando prepara un helado con hielo y sal, esta agua salada fría que rodea la crema y el azúcar permite que la crema transfiera su calor y se congele rápidamente para formar un helado. La depresión del punto de congelación es algo realmente útil en climas fríos donde la sal se extiende en las carreteras y caminos de entrada para evitar que se forme hielo en ellos o para derretir el hielo en días realmente fríos!

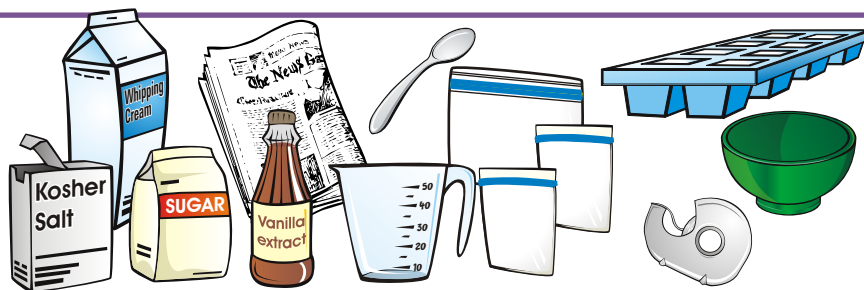
## Ahora prueba esto:

Intente agregar más sal o hielo. ¿Puede mejorar la receta para que la crema se congele más rápidamente? Para darle un toque sabroso, también puede intentar agregar diferentes aromatizantes, como jarabe de chocolate o fresa en lugar de extracto de vainilla.



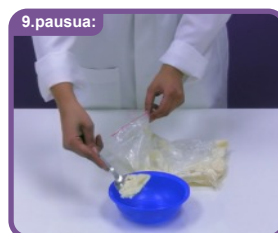
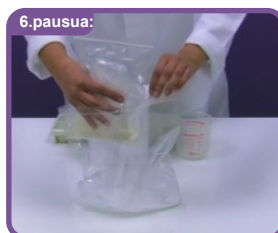
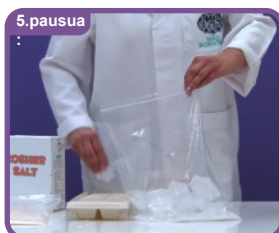
## Zer behar duzu?:

- Izotza kuboak
- Gatz lodia
- Zip poltsa handi 1
- Zip poltsa txiki 2
- Neurtzeko ontzia
- Egunkaria
- Goilara
- Azukrea
- Banilla estraktua
- Esne-gaina
- Zeloa
- Bol 1



## Zer egingo duzu?:

- 1.pausua: gehitu azukre goilara bat, 80mL (1/3 katilu) esne-gain eta banilla estraktu pixkat poltsa txiki batean.
- 2.pausua: osagaiak gehitu ondoren, poltsa itxi eta birrindu osagaiak ondo nahasteko.
- 3.pausua: sartu poltsa bigarren poltsa txikian eta zigilatu.
- 4.pausua: sartu gatz lodia, 125mL (1/2 katilu), eta 12-16 izotz-kubo poltsa hadian.
- 5.pausua: poltsa handia itxi eta izotza birrindu gatzarekin nahasteko.
- 6.pausua: jarri osagaiak betetako poltsa txikiak handian eta berriro itxi.
- 7.pausua: bildu poltsa handia egunkaritan. Zeloa erabili paketea ixteko.
- 8.pausua: astindu paketea 5 minutu inguru.
- 9.pausua: ireki poltsa eta atera izokia bol batera. Probatu zure berehalako izozkia!



## Zer gertatzen ari da?:

Esperimentu hau "izozte puntuen beherakada" izeneko zerbaitekin erlazionatuta dago. Gatzak (bere izen kimikoa sodio kloruroa izanik), uraren izozte puntua jaisten du, ondorioz temperatura baxuagoetan izozten da. Horrek esan nahi du, ur gazia likido egoeran egon daitekeela 0 °C-tan baino temperatura baxuagoetan. Izotza eta gatza erabiliz izozkiak egiten duzunean, krema eta azukrea inguratzen duen ur gazi hotz horri esker, krema bere beroa transferitu eta azkar izozteko gaitasuna ematen zaio. Izozte puntuaren beherakada oso erabilgarria da klima hotzetan gatza errepide eta bideetan erabiltzen delako izotza eratu ez dadin, edo izotza egun hotzetan urtu dadin!

## Orain hurrengo saiatu:

Saiatu gatz edo izotz gehiago gehitzen. Errezeta hobetu dezakezu krema azkarrago izozteko? Ukitu zapoetsu bat lortzeko, zapo desberdinak gehitzen saia zaitezke, esaterako, txokolate edo marrubi jarabea banilla estraktorekin ordez..

