

## RECEPT

### SLADOLED BREZ ZAMRZOVALNIKA

Sestavine: Čokolada v prahu, sladka smetana, 250 ml mleka, sol, ledene kocke

Pripomočki: Steklen kozarec, jušna žlica, steklena posoda, kuhinjska krpa

Postopek:

1. V kozarec stresi **žlico čokolade** v prahu ter prilij **žlico smetane** in **dve žlici mleka**. Dobro premešaj.
2. V stekleno skledo položi nekaj ledenih kock in nanje posuj malo soli.
3. Kozarec previdno položi v skledo med posoljene ledene kocke.
4. Zdaj okoli kozarca naloži še več ledenih kock in tudi te posoli.
5. S kuhinjsko krpo vse skupaj pokrij, da v skledo ne bo prodirala toplota od zunaj. Tako naj počiva približno eno uro.
6. Odstrani krpo s sklede in iz nje vzemi kozarec. Preveri ali se je zmes lepo strdila in je nastal čisto pravi sladoled.



1



2



3



4



5



6

Čarovnija? Ne, samo moč soli. Ta presenetljivi in slastni poskus ima zelo preprosto razlago:

- › Ko pride led v stik s soljo, se začne taliti.
- › Ker led pri taljenju potrebuje toploto, uporabi toploto mešanice v kozarcu, ta pa se tako ohladi, da začne zmrzovati.
- › In rezultat vsega tega je – odličen čokoladni sladoled!



**PREIZKUSI SE V POKLICU SLADOLEDAR IN SE POSLADKAJ**

**Dober tek!**