

6 ^{ぶん}10分でアイスをつくってみよう!



^{こんかい おし}
今回教えてくれたのは…

^{とっとりし} ^{かがくかん}
鳥取市こども科学館
^{おかむら ゆい}
岡村 唯 先生



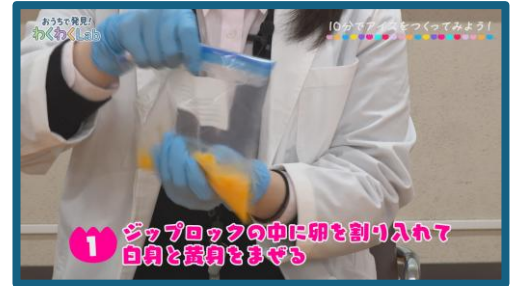
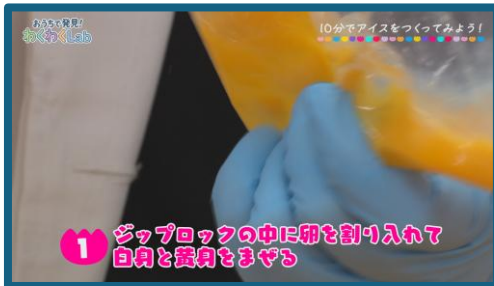
^{ようい} ＜用意するもの＞

- ^{なま}生クリーム…50g
- ^{たまご}卵…1こ
- ^{ぎゅうにゅう}牛乳…100g
- ^{さとう}砂糖…18g (^{おお}大さじ2)
- ^{こおり}氷 • ^{しお}塩
- ^{ぐんて}軍手またはタオル
- ジップロック (^{だい}大/^{しょう}小の2種類)
- (あれば)バニラエッセンス



<つくりかた>

① ジップロックの中に卵を割り入れて白身と黄身をまぜる



② 砂糖 18g(大さじ2)を入れてまぜる



ここでよくまぜるのが
おいしいアイスにする
ポイントなんだって！

<つくりかた>

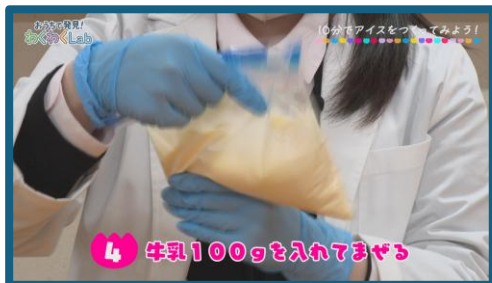
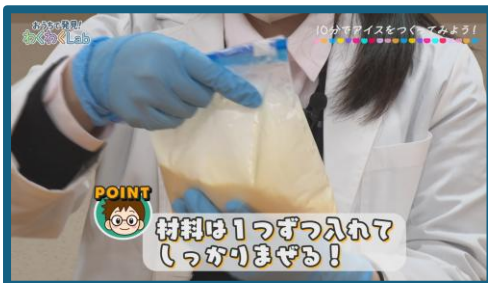
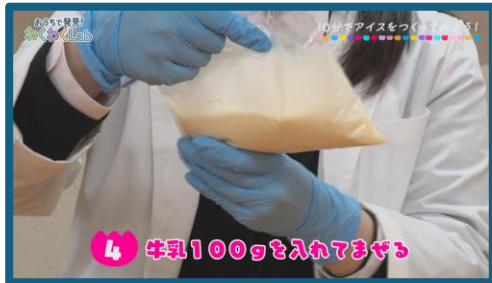
③ 生クリーム^{なま}50g^いを入れてまぜる



④ 牛乳^{ぎゅうにゅう}100g^いを入れてまぜる

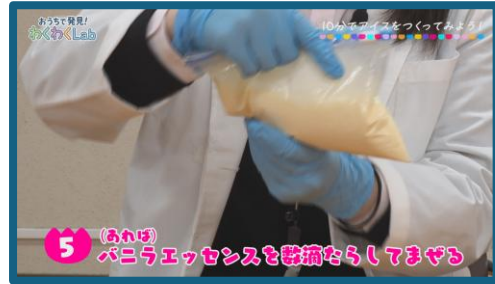
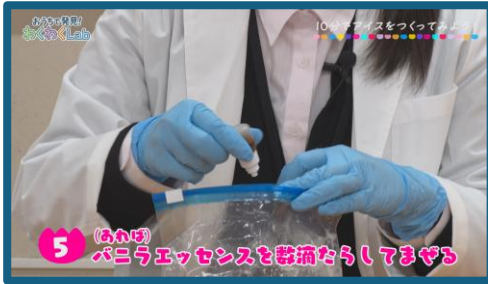


ざいりょう
材料は1つずつ^い入れて
しっかりまぜよう！



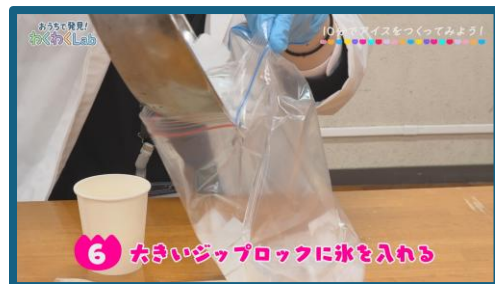
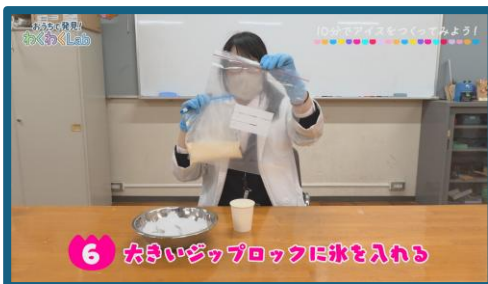
<つくりかた>

- ⑤ (あれば) バニラエッセンスを数滴^{すうてき}たらしてまぜる



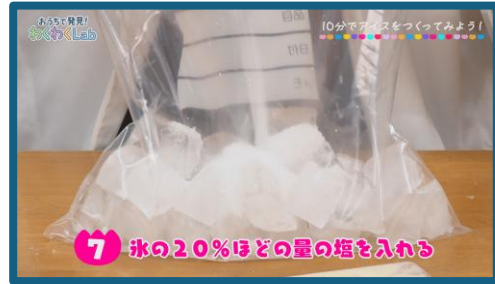
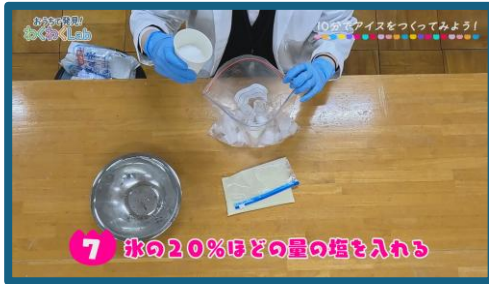
かんせい
＼アイスのもと完成！／

- ⑥ おお 大きいジップロックに氷^{こおり}を入れる



<つくりかた>

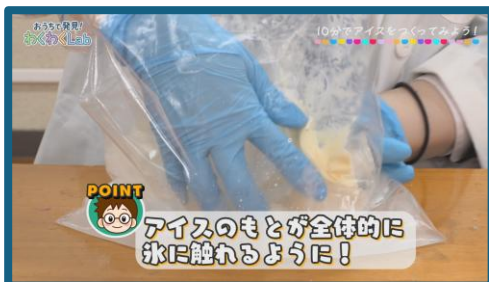
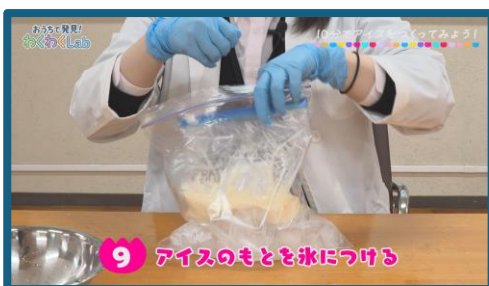
⑦ 氷の20%ほどの量の塩を入れる



⑧ 塩が全体にいきわたるようにまぜる



⑨ アイスのもとを氷につける

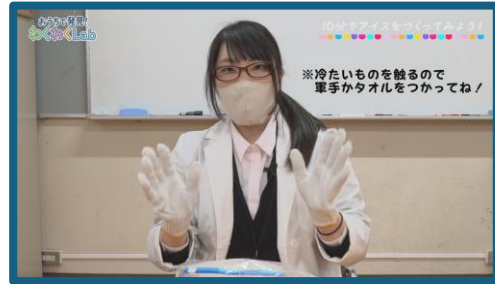


POINT

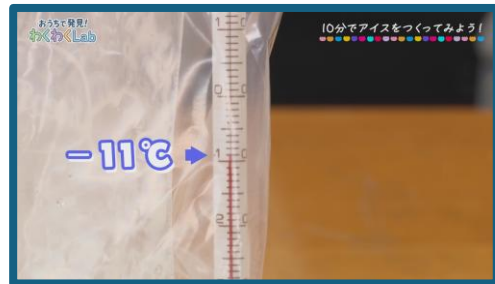
アイスのもとが全体的に氷に触れるように！

＜つくりかた＞

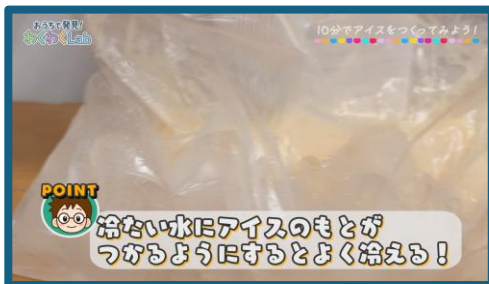
⑩ アイスが凍りはじめるまで待つ



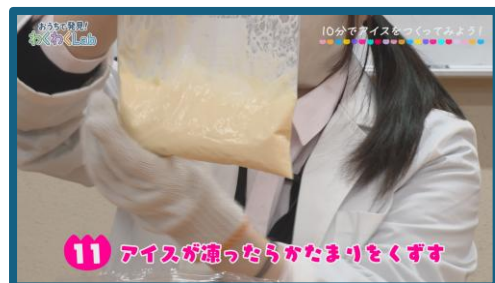
おんど はか
＼温度を測ってみると…／



つめ
冷たい！！

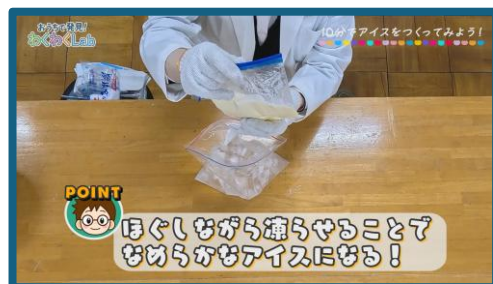
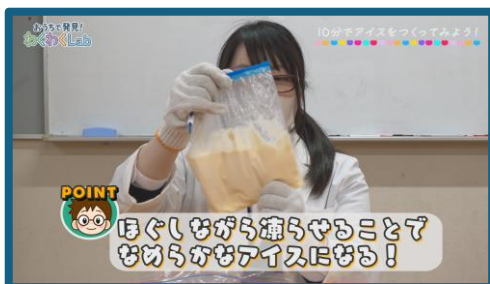
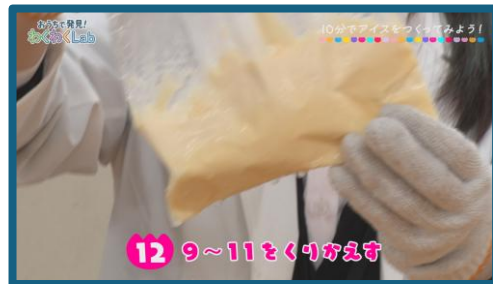


⑪ アイスが凍ったらかたまりをくずす

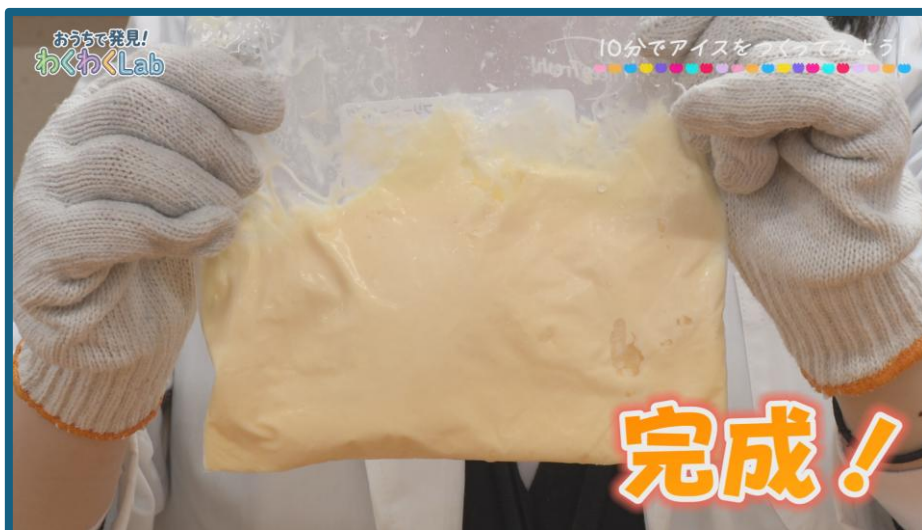


<つくりかた>

⑫ ⑨～⑪をくりかえす



⇒ しっかり^{こお}凍^{かんせい}ったら完成！



＜解説＞

なぜ冷凍庫を使わずにアイスが冷たく固まったのか…？
不思議ですね。

氷を飲み物に入れていたら飲み物は冷えていきます。

それは、氷が溶けて水になるときに周りから

熱をうばい取る力があるからで、

氷の周りの飲み物はどんどん冷やされていきます。

今回のアイスのもとも氷によって温度が下げられ、

氷は水へと溶けていきました。

しかしそれだけではこんな短時間でアイスにはなりません。

ポイントは、氷に塩を入れたこと！

水は0℃以下で氷になりますが、

塩を混ぜると0℃になっても凍らず、

マイナスの温度でも液体のままなんです…！

氷に塩をかけると、氷はどんどん溶けて周りの熱を

すさまじい勢いでうばっていきます。

塩のおかげでジップロックの中は

0℃よりもずっとずっと冷たいマイナスの世界になります。

(今回はマイナス11℃！)

その中にアイスのもとを入れると一気に冷やされて、

あっという間にアイスになっちゃったというわけです！



てま
手間をかければかけるほど
なめらかなアイスになるよ！



うまくできたかな？ じかい だの
次回もお楽しみに！