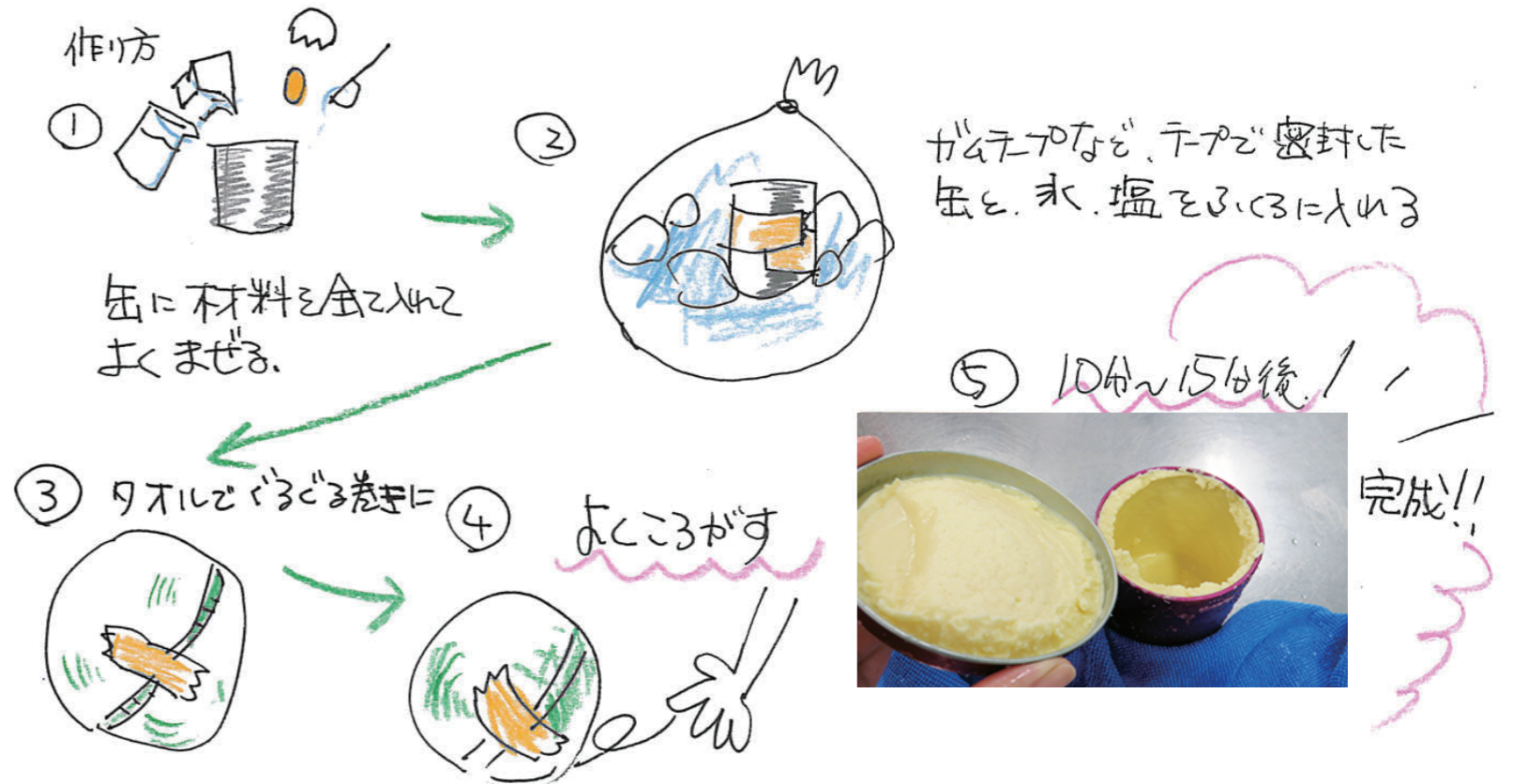


科学の力で、冷蔵庫を使わず、アイスクリームを作ります。



材料【1人分】

- 牛乳 100cc
- 生クリーム 50cc
- 卵黄 1つ
- 砂糖 おおさじ 2

道具

- 空き缶（アルミがBEST）
- 水がこぼれない丈夫な袋
- テープ
- タオル

氷と塩

3:1の黄金比ぞ!!

氷に塩をかけるとどうしてアイスクリームができるの？

アイスクリームは液体を凍らせることで、あの冷たい固形になります。液体を凍らせるには0℃以下の冷たい環境が必要です。さらにいうと、アイスクリームには糖分が含まれるので-18℃で硬くなり安定します。この、-18℃以下の環境を作るために、氷と塩を使います。氷を水に入れた氷水は当然ですが冷たいですね。これは、氷がとけるときに、まわりの温度を下げるという性質があるからです。氷は少しずつとけて、水自体の温度を下げていきます。氷はゆっくりととける性質をもっているため、ちょうどいつも0度が続くようなペースでとけています。

ところが、そこに塩をまぜると、氷がとけるスピードがどんどん速くなります。（塩には氷がとけるスピードを速くする性質があるため）いっきに溶けてしまう氷は、ちょうど0℃でなくて、0度よりも温度が下がってしまうのです。ここで氷とお塩の黄金比 氷の3分の1の塩を振り掛けると、零下20度まで下がるということがわかっています。冷凍庫なしでアイスクリームを作るために、氷と塩を用いるのです。