



Eis und Salz

Eisherstellung ohne Gefrierschrank

Noch zu Zeiten unserer Urgroßmütter diente die „Kältemischung“ aus Eis und Salz auch zur Herstellung von Speiseeis.

Das Eis wurde damals im Winter aus Flüssen und Seen geschnitten und in Kellern bis in den Sommer gelagert. Es wurde anstelle eines Kühlschranks zum Kühlen von Lebensmitteln verwendet.

Da Tiefkühlschränke bzw. Eismaschinen nicht zur Verfügung standen, nahm man für die Speiseeisherstellung Eis und Salz, stellte eine Schale mit den Zutaten hinein und rührte, bis es die gewünschte Konsistenz hatte.



Eisherstellung ohne Gefrierschrank - wie das funktioniert, erfährst du auf der folgenden Seite!

Viel Spaß dabei 😊

Eisrezept

Altersempfehlung: 8-14 Jahre Dauer: ca. 60 min

Geräte und Materialien:

½ Tasse Milch, ½ Tasse Sahne, 1 EL Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker,
1 Tasse gefrorene Früchte, Teelöffel, Becher, Küchenschüssel, Eiswürfel,
2 EL Kochsalz, 1 Tasse Wasser

Durchführung:



Vermische Milch,
Sahne, Zucker und
Vanillezucker
gründlich in dem
Becher.



Gib nun die
Früchte hinzu und
rühre noch einmal
mit dem Teelöffel
um.



Mische Eiswürfel,
Kochsalz und
1 Tasse Wasser in
der
Küchenschüssel.



Stelle den Becher
mit den Eiszutaten
in die Schüssel.
Rühre alle 10 min
um, bis die
Mischung fest
wird. Das dauert
ca. 40 min.



Was kannst du beobachten?

Guten Appetit!

Erklärungen dazu findest du im Versuch der letzten Woche „Eis und Salz – was passiert dann?“