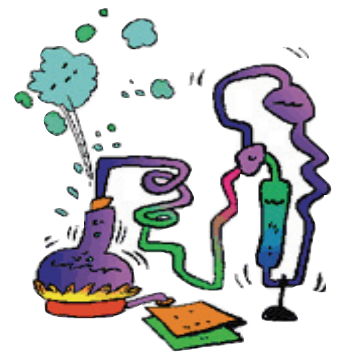


EVDE BİLİM



Kendi Dondurmanı Kendin Yap !

Gerekli Malzeme:

Süt
Krema
Buz
Tuz
Kakao
Derin bir kap
Çay bardağı
Tatlı kaşığı
Temiz bir bez parçası
Şeker



Kimileri, dondurmanın buzdolabı bulunduktan sonra ortaya çıktığını düşünebilir. Ancak, söylencelerden anladığımız kadarıyla Roma İmparatoru Neron dondurma benzer bir tatlı yapmayı başarmış. Dağlardan getirttiği karla bu tatlıyı donduruyormuş. Peki, onun sırrı neymiş? Eğlenceli bir deneyle bunun altında yatan bilimi öğreneceğiz.

Haydi Başlayalım

Çay bardağınızın içine iki tatlı kaşığı kakao ve dolu dolu dört tatlı kaşığı süt koyun. İki tatlı kaşığı krema ve bir tatlı kaşığı şeker ekledikten sonra bunları iyice karıştırın. Dondurma karışımı hazır. Normalde bu karışımı buzdolabımızın dondurucu kısmına koyacağız ve birkaç saat sonra dondurmamızı afiyetle yiyeceğiz. Ancak, biz Neron'un yöntemini uygulayacağız. Ancak, kar yerine buz kullanacağız. Derin kabınızı alın. Tabanını buzla kaplayın ve üzerine bolca tuz serpin. Buzun üzerine çay bardağını oturtup çevresini yine buzla kaplayın. Her buz eklediğinizde, tuz eklemeyi de unutmayın. Bu deneyde tuz kullanmaktan çekinmeyin. Çünkü, deneyimizin püf noktası tuz!

Bardığı ağzına kadar buzla kapladıktan sonra kabin üzerine temiz bez parçasını örtün ve bir saat bekleyin. Bu arada birkaç dakikada bir dondurmaya karıştırın. Artık, püf noktasını açıklayabiliriz, yani neden bolca tuz kullandığımızı. Tuz, suyun donma sıcaklığını düşürerek buzun erimesini sağlar. Buzun erimek için, çevreden ısı alması gerekir. Dondurma karışımının nasıl donacağını anladınız değil mi? Buz eridikçe ortasındaki bardakta bulunan karışım, ısı vereceğinden donacak. Ev yapımı dondurmanızı afiyetle yerken, bir yanda da Neron'un o zamanda bu bilimsel bilgileri bilip bilmediğini düşünün.

► **Tuğba Can**

Kaynak
Ardley N. "101 Great Science Experiments", 1997

