

Dondurmanın Gizli Formülü

Dondurmayı kim sevmez? Hele bir de çikolatalı, meyveli ya da vanilyalı olursa. Eskiden sıcak yaz günlerini düşündüğümüzde hepimizin aklına ilk gelen şeylerden biriydi dondurma. Özellikle çocuklar, havanın dondurma yemeye izin verilecek kadar ısınmasını dört gözle beklerdi. Hem zaten kışın dondurma satılmazdı. Günümüzdeyse, paket dondurmalar sayesinde artık kışın bile evlerimizde dondurma yiyebiliyoruz.

Dondurmayı Avrupa'ya tanıtan kişinin Marko Polo olduğu söylenir. Çin gezisinden, yanında meyveli dondurma tarifleriyle dönen Marko Polo sayesinde, dondurma kısa sürede tüm Avrupa'ya, oradan da Amerika'ya yayıldı. Öyle ki 17. yüzyılın ortalarına gelindiğinde Avrupa'nın birçok kentinde dondurmacıların sayısı bir hayli artmıştı. Bugünse, dondurmanın pek çok çeşidi, hemen hemen tüm dünyada yaygın olarak tüketiliyor.

Peki, bu kadar çok sevilen dondurmanın nasıl yapıldığını hiç merak ettiniz mi? Aslında dondurma yapmak oldukça kolaydır. Bunun için biraz süt, şeker, meyve esansı, buz ve tuz yeterli.

Sizce dondurmanın soğuk olmasını sağlayan şey nedir? İçine konan buz mu? Bu sorunun yanıtı hem evet hem de hayır. Evet, dondurmanın soğuk olmasını sağlayan şey buzdur, ancak buz dondurmanın içine atılmaz. Dondurmayı soğutmak için malzemelerin karıştırıldığı kabin etrafına buz konur. Peki, dondurmada tuzun ne işi var? Tuzlu bir tadı olmadığı halde, dondurma

tarifinde neden tuzun da yer aldığını düşündünüz mü? Tuzun bu tarifteki rolü, buzı daha da soğuk hale getirebilmek. İçinde tuz gibi hiçbir başka madde



bulunmayan su 0 °C'de donar. Suyun içinde tuz eritilmişse suyun donma derecesi düşer. -5 °C ya da -10 °C gibi bir sıcaklıkta buz haline gelir. Bu deneyde, elimizdeki buzlu tuz parçalarıyla karıştırınca, karışımın sıcaklığı çabucak 0 °C'nin altına düşer ve dondurmamızın katılaşması kolaylaşır. Bu biçimde hazırlanan buz daha soğuktur. Bunu, bir kaba yalnızca buz, ötekine de buz ve biraz da kaya tuzu atarak deneyebilirsiniz. Bir elinizi kaplardan birine, öteki elinizi de diğer kaba sokun, bir süre bekleyin. Hangisi daha soğuk, buz mu yoksa buz-tuz karışımı mı? Dondurma yapmanın püf noktasını da böylece öğrendiğiniz, öyleyse artık deneye başlayabiliriz.

Gerekli Malzeme

- 100 ml süt (bir çay bardağı kadar)
- Bir miktar kırılmış buz
- Bir miktar kaya tuzu
- Ağız kilitli naylon poşet
- Plastik kaşık
- Karıştırma çubuğu
- Damlalık
- Çilek ya da herhangi bir başka meyve esansı
- Sarı, kırmızı ya da mavi şeker boyası (bunlar yalnızca renklendirici olarak dondurmaya katılırlar, tat vermezler)
- Büyükçe bir bez parçası
- Büyük naylon poşet
- Kalem ve kâğıt
- Derince bir kap

Haydi Başlayalım

Bu deneyde istediğiniz katkı maddesinden istediğiniz oranda kullanarak kendi gizli formülünüzü oluşturabilirsiniz. Önce, sütü derin kaba boşaltın. Sonra, istediğiniz kadar şeker, vanilya, çilek esansı ve şeker boyası ekleyerek karıştırın. Katı malzemeler için

plastik kaşığı, esanslar için de damlalığı kullanabilirsiniz. Unutmamanız gereken şey, hangi maddeden ne kadar (kaç kaşık, kaç damla gibi) kullandığınızı bir kâğıda not etmek. Bu, sizin gizli formülünüzdür. Bu malzemeleri iyice karıştırdıktan sonra, bir arkadaşınızın yardımıyla karışımı, ağız kilitli naylon poşete boşaltın. Poşetin ağzını sıkıca kapatın. Daha sonra, buz ve kaya tuzunu karıştırarak büyük poşete koyun. Bu poşetin içine de ağız kilitli poşeti oturtun. Şimdi buz-tuz karışımı torbasının da ağzını sıkıca düğümleyin onu da bezin ortasına oturtun. Soğutma işlemini hızlandırmak için, bezin dört ucunu bir araya getirerek sallamaya başlayın (içindeki torbanın düşmemesine dikkat edin). Bezi bu şekilde beş dakika ya da daha uzun bir süre salladıktan sonra, buz-tuz torbasından içinde dondurmanızın bulunduğu ağız kilitli torbayı çıkarın. Torbanın ağzını açmadan dış kısmını yıkayıp tuzları temizleyin. Şimdi torbanın ağzını açıp, dondurmanızı afiyetle yiyebilirsiniz. Eğer dondurmanızda hoşunuza gitmeyen bir şeyler varsa ya da bir şeylerin eksik olduğunu düşünüyorsanız tarifi değiştirmek yine sizin elinizde!



Resimleyen: Yiğit Özgür