

JÄÄTELO

Kuten jo tiesittekin, keksi Rooman keisari Nero legendan mukaan jäätelön. Oli se Nero aika heppu, nimensä veroinen! Nero tuotatti orjilla lunta ja jäätä vuorilta saadakseen tuota gourmetherkkua. Lumen sekaan sekoitettiin jo muinaisessa Roomassa suolaa.

Pussijäätelön salaisuus on suolassa. Suola alentaa veden jäätymispistettä, sillä se haittaa vesimolekyylien välisiä sidoksia ja siten jääkiteiden muodostumista. Joutuessaan jään kanssa tekemisiin suola sulattaa jäätä muodostaen vesisuolaliuosta, jonka jäätymispiste on alempi kuin veden. Näin ollen myös vesi pysyy kylmempänä kuin ilman suolaa ja jäädyttää sisemmässä pussissa olevan nesteen.

TARVIKKEET (kermajäätelöön)

- 2 erikokoista suljettavaa muovipussia
- 1 litra jäitä
- 2½ dl karkeaa merisuolaa
- 5 dl vispikermaa
- 8 tl sokeria
- 2 tl vanilliinisokeria
- teelusikka
- desin mitta
- oma muki

TARVIKKEET (appelsiinisorbettiin):

- 2 erikokoista suljettavaa pussia
- 1 litra jäitä
- 2½ dl karkeaa merisuolaa
- 8 tl sokeria
- 5 dl appelsiinimehua
- teelusikka
- desin mitta
- oma muki

OHJEET

1. Ota isompi suljettava muovipussi ja tyhjennä jääpalat siihen. Mittaa sen jälkeen jäiden sekaan suola.

2. Mittaa pienempään suljettavaan muovipussiin kerma tai mehu sekä sokerit. Sulje pussi huolellisesti.
3. Laita pienempi, jäätelöainekset sisältävä pussi suuremman, jäät ja suolan sisältävän pussin sisään ja sulje suurempi pussi huolella.
4. Ravistele pussia viidestä kymmeneen minuuttia tai kunnes jäätelö on muuttunut sopivan kiinteäksi. Ravistelkaa pussia vuorotellen tai heitelkää sitä, vaikka toisillenne.
5. Kun jäätelö on syötävän kiinteää, jaa herkku tasaisesti jokaisen mukiin. Varo ettei suolavettä joudu jäätelön sekaan. Ja ei kun nauttimaan!