

Promosso da **Yakult**

CONGELIAMO UN SUCCO DI FRUTTA

DI CHE SI TRATTA?

Congeliamo un succo di frutta, sfruttando il fenomeno dell'abbassamento del punto di congelamento provocato dal sale.

COSA CI SERVE?

200 ml di succo di frutta, zucchero, sale grosso da cucina, ghiaccio, zucchero semolato fino, sacchetti per alimenti, cucchiaino, cucchiaio.

COME SI FA?

Quanto tempo ci serve?

1h



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

FASE 1

- Procuratevi 2 sacchetti per alimenti formato piccolo e 1 sacchetto per alimenti grande, questo dev'essere piuttosto resistente!
- Assicuratevi di avere 200 ml di succo di frutta, 1 cucchiaino di zucchero semolato fino, 5 cucchiaini di sale grosso e circa 30 cubetti di ghiaccio.

FASE 2

- Versate il succo di frutta e lo zucchero in uno dei due sacchetti piccoli e chiudetelo in modo da eliminare il più possibile l'aria all'interno. Agitate il sacchetto per far sciogliere bene lo zucchero (fig. 1).
- Inserite il sacchetto con la miscela nel secondo sacchetto piccolo e accertatevi di fare uscire l'aria anche da qui (fig. 2).
- Mettete i cubetti di ghiaccio nel sacchetto grande e aggiungere 5 cucchiaini di sale grosso. Chiudete e agitate un poco (fig. 3).
- Riaprite il sacchetto col ghiaccio e inserite al suo interno quelli ben sigillati con dentro succo di frutta e zucchero.
- Richiudete il tutto facendo attenzione a non accumulare aria (fig. 4).
- Scuotete vigorosamente per qualche minuto il sacchetto in modo che il ghiaccio raffreddi tutt'intorno il succo di frutta.
- Lasciate a riposo per 3 minuti e riaprite i sacchetti: il prodotto a base di succo di frutta risulterà congelato (fig. 5).

Tutte le operazioni riportate vanno eseguite da un adulto o dai bambini sotto stretta sorveglianza. Gli esperimenti vanno realizzati in opportune condizioni di sicurezza. Per alcune delle sostanze necessarie agli esperimenti, si raccomanda di osservare le norme di sicurezza riportate sulla confezione.