

Beskrivelse til kompendium

Hjemmelavet ismaskine

Materialer:

- Isterninger
- Mælk
- Vaniljesukker eller -essens
- En lille og en stor vandtæt frysepose således, at den ene pose kan være i den anden, når den er lukket.
- Groft salt
- Sukker
- Skihandsker eller andre handsker som kan holde kulden ude.

Sådan gør du

1. Bland mælk, sukker og vanilje i den lille frysepose.
2. Luk posen og ryst den godt så vanilje og sukker bliver opløst i mælken.
3. Læg den lille pose ned i den store pose.
4. Fyld isterninger ned i den store pose.
5. Put en masse køkkensalt (1/3 af massen af isen) ned i den store pose til isterningerne og ryst godt rundt eller rør rundt
6. Luk posen og ryst den i ca. 5 min.
7. Nu har du lavet din egen is i din egen fryser – velbekom 😊

