



Dit eget strand-køleskab

Af Ole Haubo Christensen
Tegning: Nicolaj Kraglund

Nu er det snart rigtig sommer. Inden længe har du sommerferie og kan nyde sommeren ved stranden. Til en rigtig strandtur hører kolde sodavand eller saftvand. Er det meget varmt, kan det være svært at holde saftvandet eller sodavandene kolde. Du kan lægge drikken i skyggen, og endnu bedre er det at have en køletaske med til stranden. Køletasken er isoleret, så kulden holdes inde i tasken, men den er også tung at slæbe med.

Du kan i stedet bruge et gammelt husråd til at afkøle dine drikke. Du skal blot bruge en gammel avis til dit strand-køleskab. Gør avisen godt våd i vandkan-

ten og rul den omkring sodavanden eller din drikkedunk. Stil den indpakkeflasken ud i solen. Nu skal du blot vente på, at solens varme gør sin virkning.

Det lyder underligt, men solens varme kan faktisk få sodavanden til at blive kold. Det, der sker, er, at solens varme får vandet i den våde avis til at fordampe. Samtidig med, at vandet fordamper, trækkes der varme ud af sodavanden. Det lyder utroligt, men den er god nok. Prøv selv efter. Prøv at måle temperaturen før og efter med et termometer. Hvor langt kan du køle din sodavand ned?

Prøv også at afkøle din madpakke. Husk at putte maden i en plastpose, så den ikke bliver våd.



Lav din

Af Ulrik Larsen
Foto: John Olsen

- Kan man ikke bruge chokolade i stedet for jordbær? Det kan jeg bedre li'.

Monica og Kasper er i gang med at lave jordbæris. Med en ismaskine varer det kun en god halv time, så er isen klar til at blive spist.

Men Jakob er endnu hurtigere. Et halvt minut tager det ham at lave en gang frosne hindbær om til lækker softice. Alt hvad han behøver, er noget fløde, lidt flormelis og så en blender eller foodprocessor.



Tina, Mie og Johnny laver is på en lidt mere gammeldags måde. De bruger en almindelig fryser. Men så går der altså mindst fem timer, før de kan sætte tænderne i deres hjemmelavede chokoladeis.

Hurtigt og nemt at lave is

Tre forskellige is - lavet på hver sin måde. Du kan se opskrifterne ved siden af. Det er nemt. Det er hurtigt. Og det er lækkert!

Mest tid tager den måde, som Tina, Mie og Johnny gør det

på. De laver chokoladeis. Mie og Tina har før prøvet at lave is sammen med Tinas mor.

- Sku' det piskes?
- Der står altså "blandes" i opskriften.

Det er første gang, Johnny forsøger sig som ismand. Det er lidt svært, synes han. Men det kunne da være meget sjovt at prøve alene bagefter.

Is på maskine

Mens Mie, Tina og Johnny hælder ismassen ned i en form og sætter den i fryseren, går

egen is



Monica og Kasper i gang med jordbærisen. De skal prøve ismaskinen. Det er en maskine, der i løbet af 35-45 minutter kan lave enten softice eller rigtig is. Den, som Monica og Kasper bruger, koster 899 kr.

Men først skal de have lavet ismassen. Kasper hælder jordbærene og alle de andre ting ned i foodprocessoren, og Monica starter den. Kasper har aldrig lavet is før, men Monica har.

De kan begge to bedst lide jordbæris. De er også enige om, at det skal være softice.

Efter en omgang i foodprocessoren er ismassen klar til at blive hældt på ismaskinen. Og når det skal være softice, varer det kun en halv time, før den er klar.

Færdig på et halvt minut

Jakob kan følge med i, hvordan de andre gør, inden han skal i gang med hindbærisen. For hans metode tager kun et halvt minut - har han fået at vide.

- Jeg har ikke prøvet at lave is før, og jeg har heller aldrig smagt hjemmelavet is. Jeg tror, det er svært, hvis man ikke har en ismaskine.

Jakob får en portion frosne hindbær og kom-

mer dem i foodprocessoren. Fløde og flormelis samme vej. Tryk på knappen. 30 sekunder senere: Frisk hindbær-softice til alle!

- Det var egentligt ikke ret svært, siger han og hælder softicen op i seks glas.

Det er smadderneemt

Jakobs is får ros af de andre. Den ser lækker ud og smager godt. Jordbærisen smager bare dødgodt. Jakob synes, den er endnu bedre end hans egen. Monica og Kasper synes også, at deres jordbæris er den bedste. Johnny og Mie foretrækker deres egen chokoladeis. Men Tina kan bedst lide hindbærisen.

Alle seks er enige: - Det er smadderneemt og hurtigt at lave is. Prøv selv!

Og så er der lige nogle færdselsregler i køkkenet: Rene hænder og rene redskaber. Pas på skarpe knive. Brug friske råvarer.

Opskrifter

4-5 portioner

CHOKOLADEIS

100 g mørk chokolade
1/2 dl vand
3 æggeblommer
3 spiseskefulde sukker
2 1/2 dl piskefløde

Bræk chokoladen i mindre stykker og smelt den. Du kan gøre det i en mikrobølgeovn eller på en tallerken, som sættes over en gryde med lidt vand. Sluk, når vandet koger. Rør 1/2 dl koldt vand i chokoladen. Pisk æggeblommer og sukker lyst og skummede. Pisk fløden.

Bland først chokoladen i æggemassen og dernæst flødeskummet. Kom ismassen i en fryseegnet form og frys den.

JORDBÆRIS

200 g jordbær
90 g sukker
1 æggeblomme
1 spiseskefuld citronsaft
2 1/4 dl sødmælk
1 dl piskefløde

Vidste du...

at der skal være minus 18 grader i en fryser. I et køleskab skal der være plus 5 grader. Er der varmere, kan maden ikke holde sig. Er der koldere bruger fryseren for meget strøm. Se på termometret i køleskabet og fryseren. Er I elfrødsere hjemme hos dig?

Vidste du...

at en pacemaker giver hjertet små strømstød. Er et menneskes hjerte ustabil kan man indoperere en pacemaker. Pacemakere giver musklerne i hjertet små strømstød, så det hele tiden bliver holdt i gang.

Kom alle ingredienserne i foodprocessoren og purér dem med kniven.

Tænd ismaskinen og hæld ismassen i. Lad maskinen køre i 35-45 minutter.

Server isen straks eller kom den i fryseren.

HINDBÆRIS

4 dl piskefløde
50 g (1 dl) flormelis
250 g frosne hindbær

Kom alle ingredienserne i blenderglasset eller foodprocessoren. Blend til konsistensen er som softice.

Server straks.

