



עם סוכר או בלי סוכר?

ההסבר המדעי

הסוכר לא רק ממתיק את הסורבה - הוא אחראי גם למרקמו. כאשר ממיסים סוכר במים, מתקבל סירופ שטמפרטורת הקיפאון שלו נמוכה לעומת המים - כלומר ככל שריכוז הסוכר גבוה יותר, כך טמפרטורת הקיפאון נמוכה יותר. כשחלק מהמים מתחילים בכל זאת לקפוא, הסירופ הנותר הופך מרוכז יותר, והתוצאה היא גבישי קרח קטנים בתוך ים של סירופ מרוכז. אם הסירופ מרוכז מאוד, פחות מים יקפאו בו, ולכן המרקם שלו יהפוך למין מרק סמיך. הכלל הוא להוסיף לארבע כוסות מחית פרי כוס סוכר אחת (כ-20-30 אחוזים). כששמר יחס נכון בין כמות מחית הפרי לכמות הסוכר, נוצרים מספיק גבישי קרח קטנים המוקפים בסירופ מתוק, והמרקם רך ונעים לאכילה.

להרחבה: להכין גלידה לבד בלי מקפיא
להרחבה נוספת: מדע במטבח