

Fais ton yogourt

Au congélateur, du yogourt met quelques heures à geler. Peut-on faire plus vite ?

Matériel

- 175 ml (3/4 tasse) de yogourt aromatisé de ton choix
- une tasse à mesurer
- un petit sac de plastique refermable (Ziploc®)
- un grand sac de plastique à congélation refermable (Ziploc®)
- 1 litre (4 tasses) de glaçons
- 120 ml (8 cuillerées à table) de sel de table
- des gants ou des mitaines

Tu peux aussi utiliser du yogourt nature. Ajoute alors dans le petit sac deux cuillerées à thé de sirop d'érable ou de sucre. Et un peu d'extrait d'érable si tu veux.



Étapes

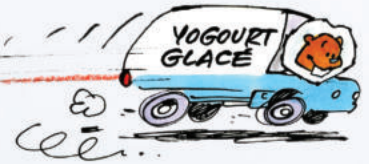
1. Verse le yogourt dans le petit sac. Puis referme le sac en faisant sortir le plus d'air possible.
2. Dans le grand sac, ajoute les glaçons et le sel. Tapote un peu le sac pour répartir le sel sur les glaçons.
3. Place maintenant le petit sac, avec le yogourt, dans le grand sac. Puis referme ce dernier, mais sans en retirer l'air.
4. Enfile les gants ou les mitaines, et secoue doucement le grand sac pendant 5 ou 6 minutes.
5. Le yogourt a durci ? Retire le petit sac et passe-le rapidement sous l'eau froide pour enlever le sel. Voilà ! Ton yogourt glacé est prêt à être dégusté !



LE SAIS-TU ?

Il existe toutes sortes de bactéries. Plusieurs sont très utiles et sans danger pour nous. Ainsi, on obtient le yogourt grâce à l'action de deux sortes de bactéries. Elles se nourrissent du sucre présent dans le lait, le **lactose**, et le transforment en **acide lactique**. Cet acide fait épaisir le lait, en plus de lui donner un goût... acide !

glacé express!



Que se passe-t-il ?

Pourquoi le yogourt gèle-t-il si rapidement ? Le sel fait fondre la glace. C'est pourquoi on en épand sur les routes l'hiver. Mais, pour fondre, la glace a besoin d'énergie. Dans notre expérience, cette énergie est fournie par le yogourt. En perdant ainsi de l'énergie, le yogourt refroidit. Tellement qu'il gèle ! Sans sel, le yogourt gèlerait, mais beaucoup plus lentement.

