



بستنی‌های خانگی جذاب تابستانی

فازنه صدیقی

نویسنده



با همه این تفاسیر امروز تصمیم دارم در کنار هم مشغول درست کردن دو مدل بستنی خانگی جذاب و خوشمزه با میوه‌های تابستانی شویم تا در این روزهای گرم مرهمی بر گرمای وجودمان باشند و بعد از خوردن آنها، احساس خنکی، تازگی و سبکی به شما دست بدهد.

درست کردن بستنی چوبی یکی از ساده‌ترین کارهاست و چون بچه‌ها و قطعاً بزرگترها عاشق خوردن بستنی چوبی هستند، درست کردن آن از واجبات روزهای گرم به حساب می‌آید و اگر اجرای این پروژه را با بچه‌ها به اشتراک بگذارید، علاقه آنها نسبت به مصرف بستنی‌های خانگی بیشتر خواهد شد و دیگر کمتر به دنبال خوردن بستنی‌های کارخانه‌ای هستند و خیال شما بابت سلامت آنها راحت‌تر خواهد بود. پس امروز برای درست کردن این بستنی‌های خانگی با من همراه باشید تا با هم ببینیم با خوردن آنها چه تجربه‌ای را به دست آورده و چه احساسی را کشف می‌کنیم و آیا باز هم سراغ بستنی‌های کارخانه‌ای خواهیم رفت یا اینکه فریزر خانه را با همین بستنی‌های خانگی خوشمزه، متنوع و سالم پر خواهیم کرد.

فصل تابستان فرا رسیده و همه جا پر شده است از انواع میوه‌های تابستانی بسیار لذیذ و خوشمزه مخصوص این فصل. میوه‌هایی که بدون نشان تحمل گرمای طاقت‌فرسای تابستان را کمی برایمان راحت‌تر می‌کنند. میوه‌های تابستانی با عطر، طعم، رنگ و بافت عالی، جزو مواد اولیه پرطرفدار در آشپزی و شیرینی‌پزی به حساب می‌آیند و قسمت قابل توجهی از ابداعات سرآشپه‌های بزرگ، با این میوه‌ها خلق شده است. از چغنی هر چقدر هوا گرم‌تر می‌شود انگار تمایل آدم‌ها به خوردن غذاهای سنگین کمتر شده و به دنبال خوردن خوراکی‌های سبک و خوش مزه‌ای هستند تا بتوانند این روزهای گرم را راحت‌تر بگذرانند، مخصوصاً اگر آن خوراکی یک بستنی جذاب خنک و خوشمزه تابستانی باشد و چقدر بهتر که این بستنی دلچسب را در خانه درست کنیم تا با خیال راحت‌تری آن را بخوریم و از خوردن آن لذت ببریم.

طرز تهیه بستنی خامه‌ای هلو

هلوها را شسته و در صورت تمایل پوست آن را می‌گیریم و در بلندر یا غذاساز ریخته و پوره‌اش می‌کنیم. می‌توانیم تنها چند پالس بزنییم، یا اینکه کاملاً پوره‌اش کنیم تا مایع یکنواختی حاصل شود. این انتخاب براساس ذائقه شما است. نکته - برای درست کردن بستنی خانگی شما به قالب بستنی خانگی احتیاج دارید. این قالب‌ها با جنس‌های پلاستیکی، سیلیکونی یا فلزی در لوازم قنادی‌ها به فروش می‌رسد. اما اگر قالب بستنی نداشتید هم ناامید نشوید؛ ما بالاخره بستنی را درست می‌کنیم. برای جایگزینی قالب بستنی شما می‌توانید از لیوان‌های یک بار مصرف

استفاده کنید و مواد را درون آنها بریزید. چوب بستنی آماده را هم می‌توانید از لوازم قنادی‌ها تهیه کنید. پوره‌های هلو را درون قالب‌های بستنی می‌ریزیم؛ حالا بدون اینکه بلندر یا غذاساز را بشورید، خامه و عسل یا شیره را داخل آن ریخته و دستگاه را روشن می‌کنیم. برای شیرین کردن خامه می‌توانید به غیر از شیره یا عسل، از پودر قند یا شیرعسلی آماده هم استفاده کنید. کم‌کم از شیرین کننده مورد نظرتان به خامه اضافه کنید، آنها را مخلوط کنید و سپس ترکیب را بچشید و بنا بر ذائقه خودتان شیرینی آن را تنظیم کنید. در صورت نیاز می‌توانید از اسانس هلو هم برای اضافه کردن به قسمت خامه‌ای استفاده کنید.

خامه را روی لایه هلویی درون قالب‌ها می‌ریزیم. چوب بستنی را داخل قالب فرو برده و به دلخواه با به حرکت درآوردن آرام چوب بستنی درون قالب، روی بستنی‌ها طرح ایجاد می‌کنیم. قالب‌ها را تا زمانی که بستنی‌ها کاملاً بپندند درون فریزر قرار می‌دهیم، حدوداً سه ساعت زمان برای این کار لازم است. اگر از قالب سیلیکونی استفاده می‌کنید خارج کردن بستنی راحت است. کناره‌های قالب را آرام با دست کشیده تا بستنی از قالب جدا شود و سپس آن را از قالب درمی‌آوریم. اما برای قالب‌های

پلاستیکی یا فلزی، قالب را درون کاسه آب فرو می‌بریم و یا ورته کرده و روی آن آب می‌ریزیم تا کم‌کم دیواره‌ها شل شده و بستنی از قالب خارج شود. اگر بستنی را درون لیوان یک بار مصرف درست کرده‌اید هم می‌توانید لیوان را از دور بستنی قیچی کرده و جدا کنید. شما می‌توانید همین بستنی را با انواع میوه‌ها درست کنید. میوه‌هایی که خودشان شیرین هستند نیازی به افزودن هیچ شیرین کننده دیگری به پوره آنها نیست و خامه را هم بهتر است با شیره یا عسل شیرین کنید.

مواد لازم برای تهیه بستنی خامه‌ای هلو

هلو ۴ تا ۵ عدد
خامه صبحانه ۲۰۰ گرم
شیره یا عسل یک چهارم پیمانه*

* اگر پیمانه‌های استاندارد شیرینی‌پزی را دارید از همان استفاده کنید، اما اگر به آنها دسترسی ندارید یک لیوان دسته‌دار فرانسوی را معادل یک پیمانه در نظر گرفته و برای اندازه‌گیری از آن استفاده کنید.

طرز تهیه بستنی گیلاسی خامه‌ای

گیلاس‌ها را شسته و هسته می‌گیریم. آنها را داخل یه مخلوط کن کوچک، بلندر یا غذاساز ریخته و پوره‌اش می‌کنیم. می‌توانیم تنها چند پالس بزنییم که زیاد پوره نشود و بافت داشته باشد، یا اینکه کاملاً پوره‌اش کنیم تا مایع یکنواختی حاصل شود. این انتخاب براساس ذائقه شماست. پوره گیلاس را بین شش قالب بستنی چوبی تقسیم می‌کنیم. حالا قسمت خامه‌ای بستنی را آماده می‌کنیم. این قسمت ترکیب خامه صبحانه و شیرعسلی است. شما می‌توانید هم از قوطی‌های شیرعسلی آماده که در سوپرمارکت‌ها به فروش می‌رسد استفاده کنید و همچنین در صورت بلد بودن آن را در منزل به صورت خانگی درست کنید. اما دقت کنید خلاف اسم آن، این ترکیب تنها مخلوط شیر و عسل تنها نیست و باید فرایند تیخیر روی آن انجام شود. میزان شیرعسلی هم اختیاری است و کم و زیاد کردن آن براساس ذائقه شماست، ولی این مقدار که در بالا گفتم قاعدتاً برای این دستور مناسب است.

مواد لازم برای تهیه بستنی گیلاسی خامه‌ای

گیلاس درشت ۱۲ عدد
شیر عسلی ۳ قاشق غذاخوری
خامه صبحانه ۱۰۰ گرم



شرایط نگهداری بستنی‌های خانگی برای نگهداری بستنی‌های خانگی به شما توصیه می‌کنم که بستنی‌ها را تا زمان مصرف در قالب درون فریزر نگهداری کنید. اما اگر قالب را برای درست کردن بستنی‌های دیگر نیاز دارید، بستنی‌ها را از قالب خارج کرده و درون کیسه‌های پلاستیکی زیپ‌دار (زیپ لاک) بگذارید، به نحوی که هوا به آن نرسد و اصطلاحاً نسوزد و همچنین بوی درون فریزر را جذب نکنند.

شما می‌توانید داخل مخلوط خامه و شیرعسلی اسانس گیلاس هم بریزید؛ ولی چون ما بستنی‌های خانگی را بیشتر برای بچه‌ها درست می‌کنیم پس نیازی نیست داخل آن اسانس شیمیایی بریزیم. خامه و شیرعسلی را مخلوط کرده و درون قالب‌ها روی پوره‌های گیلاس می‌ریزیم. به این ترتیب شما در قالب‌های بستنی دو لایه مجزا خواهید داشت. لایه زیری لایه قرمز رنگ پوره گیلاس است و لایه بالایی لایه سفید رنگ خامه و شیرعسلی است. چوب بستنی را داخل قالب فرو برده و به دلخواه با به حرکت درآوردن آرام چوب بستنی درون قالب طرح ابر و بادی درون قالب‌ها ایجاد می‌کنیم. با این کار ظاهر بستنی هم زیباتر می‌شود و روی بستنی‌ها طرح ایجاد می‌شود. فقط دقت کنید زیاد آن را هم نزنید که زیبایی خود را از دست ندهد.

قالب‌ها را تا زمانی که بستنی‌ها کاملاً بپندند درون فریزر قرار می‌دهیم، حدوداً سه ساعت زمان برای این کار لازم است. برای خارج کردن بستنی از قالب نیز مانند مراحل بستنی خامه‌ای هلو عمل می‌کنیم. شما می‌توانید همین بستنی را با انواع میوه‌ها درست کنید. میوه‌هایی که خودشان شیرین هستند نیازی به افزودن هیچ شیرین کننده دیگری به پوره آنها نیست. شرایط نگهداری این بستنی هم مانند سایر بستنی‌های خانگی است و بهتر است تا زمان مصرف درون قالب و داخل فریزر نگه داشته شود و در صورت نیاز به قالب، بستنی‌ها را از قالب خارج کرده و داخل کیسه پلاستیک دربسته داخل فریزر نگهداری کنیم. از اینکه این آموزش را تا انتها با من همراه بودید از شما سپاسگزارم. امیدوارم لحظات شیرین زندگیتان هر روز بیشتر از روز قبل باشد و با خوردن این بستنی‌های تابستانه دلچسب، تجربه شیرین، جذاب و خنکی را کسب کنید.