

# روش تهیه بستنی بدون بستنی ساز

اگر عاشق بستنی هستید و دوست دارید برای خودتان و بچه ها در خانه بستنی درست کنید اما دستگاه بستنی ساز ندارید، مشکلی نیست. تنها به مقداری شیر، یخ، نمک، شکر و تعدادی کیسه پلاستیک نیاز دارید. در ادامه مطلب روش های گوناگونی برای تهیه بستنی به صورت گام به گام آموزش داده می شود. یک دسر و یک میان وعده خوشمزه که حالا می تواند به یک سرگرمی مفرح برای شما و بچه ها بدل شود.

## مواد لازم برای تهیه بستنی خانگی

شیر	$\frac{1}{2}$ پیمانه
شکر	۱ قاشق غذاخوری
عصاره وانیل	$\frac{1}{2}$ قاشق چایخوری
پودر کاکائو	۱ قاشق غذاخوری
نمک	۴ تا ۶ قاشق غذاخوری
یخ قالبی یا خورد شده	یک کیسه

## روش کیسه یخ برای تهیه بستنی

۱- شیر، شکر و عصاره وانیل را درون یک کیسه پلاستیک ضخیم زیپ دار برای مثال مارک (Zip Kip) بریزید و در کیسه را محکم ببندید.

۲- یک کیسه ضخیم زیپ دار "بزرگتر" را تا نیمه از یخ خورد شده و نمک پر کنید.

۳- کیسه شیر را درون کیسه یخ قرار دهید.

۴- مراقب باشید که مواد درون کیسه شیر با مواد کیسه یخ مخلوط نشود. اگر از محکم بودن در کیسه شیر مطمئن نیستید می توانید در هر دو کیسه را با کمک دست محکم بگیرید تا کیسه واژگون نشود و مواد به داخلش نفوذ نکند.

۵- برای حدود ۱۵ تا ۲۰ دقیقه با ملایمت هر دو کیسه را تکان دهید و با دست یخ خورد شده را با کیسه شیر برخورد یا ماساژ دهید.

برای این که سرمای یخ خورد شده دستان شما را اذیت نکند، از یک دستکش، حوله یا یک تکه پارچه زخیم استفاده کنید.

۶- در این مدت زمان، مواد داخل کیسه شیر به مرور میبندد و به حالت بستنی نزدیک می شود.

بهتر است در این میان هر از گاهی مواد داخل کیسه شیر را با حرکت انگشتان به خوبی با یکدیگر مخلوط کنید. مراقب باشید که این کار را با ملایمت انجام دهید که کیسه پاره نشود. برای اطمینان بیشتر از پاره نشدن کیسه می توانید در ابتدا کیسه شیر را درون یک کیسه دیگر قرار دهید تا دو لایه شود. بستنی آماده است؛ سرو کنید و لذت ببرید.

## روش کاسه یخ برای تهیه بستنی

- ۱- شیر، شکر و عصاره وانیل را درون یک کاسه فلزی بریزید.
  - ۲- یک کاسه بزرگتر را تا نیمه از یخ خورد شده پر کنید و نمک را در لابه لای آن بپاشید.
  - ۳- کاسه محتوی مواد بستنی را درون کاسه یخ قرار دهید.
  - ۴- مواد داخل کاسه شیر را با قدرت و سرعت هر چه تمام به هم بزنید.
  - ۵- ظرف یخ و نمک به تدریج دمای ظرف شیر را کم می کند و به زیر نقطه انجماد می رساند. نکته مهم اینجاست که در هنگام فرایند از دست دادن دما و به نقطه انجماد رسیدن مواد را به طور مرتب به هم بزنید تا از شکلگیری دانه های کریستالی یخ جلوگیری کنید. برای این منظور بهتر است از دستگاه همزن برقی استفاده کنید.
- هنگامی که بستنی شما فرم مناسب بستنی را به خود گرفت کارتمام است؛ سرو کنید و لذت ببرید.

## روش فریزر برای تهیه بستنی

- ۱- خود را برای درست کردن یک بستنی به سبک حرفه ای آماده کنید. این روش نیاز به صرف وقت و انرژی بیشتری دارد اما محصول نهایی بافت بسیار یک دست و طعم بسیار خوش مزه ای دارد. برای تهیه این نوع بستنی می توانید در صورت تمایل علاوه بر مواد ذکر شده در بالا به شیر، شکر و عصاره وانیل، ۲ زرده تخم مرغ نیز اضافه کنید.

## مواد لازم به ازای هر نفر:

- ½ پیمانه شیر
  - ۱ قاشق غذاخوری شکر
  - ½ قاشق چایخوری عصاره وانیل
  - طعم دهنده: برای بستنی با طعم شکلاتی ۱ قاشق غذاخوری پودر کاکائو اضافه کنید
  - زرده تخم مرغ: ۱ عدد
- ۲- در صورتی که قصد دارید از تخم مرغ استفاده کنید، مراحل ۳ تا ۶ را طی کنید و در غیر این صورت مواد را کاملاً با هم میکس کنید و به مرحله ۷ بروید.
- ۳- شیر را روی درجه ملایم گاز قرار دهید و به محض اینکه روی سطح شیر حباب ایجاد شد شیر را از روی گاز بردارید.
- مهم:** شیر نباید بجوشد!
- ۴- تخم مرغ و شکر را چندین دقیقه به خوبی به هم بزنید.
- ۵- مخلوط تخم مرغ و شکر را درون شیر بریزید هنگامی که شیر سرد شد (باید بتوانید انگشت خود را برای ۱۰ ثانیه درون آن قرار دهید) مخلوط تخم مرغ و شکر را درون شیر بریزید و روی شعله ملایم گاز قرار دهید و هم بزنید تا غلیظ شود. به محض این که شروع به جوشیدن کرد آن را از روی گاز بردارید.
- ۶- عصاره وانیل را اضافه کنید.
- ۷- مواد مخلوط شده را درون یک ظرف کاسه مانند گود بریزید و آن را برای ۳۰ دقیقه درون فریزر قرار دهید.
- ۸- ظرف را چک کنید.
- ۹- اگر مخلوط بستنی از لبه ها شروع به یخ زدن کرده بود ظرف را خارج کنید و آن را کاملاً به هم بزنید تا یکدست شود. برای نتیجه بهتر از همزن برقی استفاده کنید.
- ظرف را هر ۳۰ دقیقه چک کنید و مرحله بالا را تکرار کنید تا مخلوط شما حالت بستنی به خودش بگیرد. ممکن است ۲ تا ۳ ساعت زمان ببرد.

## روش تکمیلی برای تهیه بستنی سنتی

- ۱- در هر یک از روش های فوق برای تهیه بستنی سنتی مواد زیر را به ازای هر نفر به مخلوط بستنی اضافه کنید.

- ۱ قاشق چای خوری ثعلب

- نصف قاشق غذاخوری گلاب
- محلول زعفران در صورت تمایل

۲- تهیه خامه

مقداری خامه را روی یک طرف مسطح مانند یک سینی کوچک با ضخامت در حدود ۲ تا ۴ میلیمتر پهن می‌کنیم. طرف را درون فریزر قرار می‌دهیم تا سفت شود.

## فوت و فن تهیه بستنی خانگی بدون دستگاه

در صورت امکان از نمک دانه درشت استفاده کنید. هرچه دانه های کریستالی نمک بزرگتر باشد، دیرتر در یخ آب شده حل می‌شود و بستنی به صورت یکنواخت تری به دمای انجماد می‌رساند.

روش کاسه یخ همان روشی است که پیش از اختراع ماشین بستنی ساز برای تهیه بستنی از آن استفاده می‌شده است.

انتخاب شما برای طعم دهنده بیشمار است. استفاده از شکلات تنها یک انتخاب است. می‌توانید از تکه های مختلف میوه، شربت های گوناگون و هر گونه طعم دهنده دیگری در صورت تمایل استفاده کنید.

برای درست کردن میزان بیشتر بستنی کافی است مقدار ذکر شده در طرز تهیه را به نسبت افزایش دهید. برای ۲ نفر مقدار مواد را دو برابر، برای ۳ نفر مقدار مواد را ۳ برابر و به همین منوال مقدار را برای تعداد افراد بیشتر افزایش دهید.

اگر برای درست کردن بستنی از مخلوط کن استفاده می‌کنید، ظرف مخلوط کن را در صورتی که از بدنه جدا می‌شود برای تمام شب در فریزر قرار دهید و روز بعد مستقیماً با جا دادن ظرف در مخلوط کن و روشن کردن دستگاه، دانه های کریستالی یخ به سرعت می‌شکنند و به بستنی یک بافت یکدست می‌دهند. (برای دستگاه های مخلوط کن ضعیف توصیه نمی‌شود)

برای طعم و شکل بهتر، می‌توانید به جای شکر از پودر قند استفاده کنید و همچنین به ازای هر نفر ۱ قاشق غذاخوری خامه به مواد اضافه کنید.