

روز شیرین در کافه



روز گرم تابستانی بود، فریده، یاسمن و ساناز با ذوق و شوق زیادی برای خرید بستنی به کافه‌ی محل رفتند. رنگ‌های شاد بستنی‌ها و بوی شیرینشان، اشتهايشان را بیشتر می‌کرد. وقتی وارد کافه شدند، چشمشان به انواع و اقسام بستنی‌ها خورد: بستنی وانیلی، شکلاتی و توت‌فرنگی. قیمت هر بستنی ۲۰۰ تومان بود. هر کدام از بچه‌ها چند تا از بستنی‌هایی را که دوست داشتند انتخاب کردند. فریده ۲ تا وانیلی، یاسمن ۳ شکلاتی، ساناز ۲ تا وانیلی و ۱ تا توت‌فرنگی برداشت.

بچه‌ها با هیجان بستنی‌هایشان را روی پیشخوان گذاشتند و منتظر شدند تا قیمت کل را حساب کنند. بستنی‌فروش مهربانی بود و با لبخند به آن‌ها نگاه کرد. او از آن‌ها پرسید: بچه‌های خوب، شما می‌دانید چطور باید قیمت کل بستنی‌ها را حساب کنیم؟

فریده با اعتماد به نفس گفت: بله، خیلی ساده است! ما باید قیمت هر بستنی را در تعداد آن ضرب کنیم. یاسمن هم گفت: بله، مثلاً من چهار تا بستنی شکلاتی برداشتم. پس باید قیمت یک بستنی شکلاتی را ضرب در ۴ کنم.





ساناز هم با تایید سرش را تکان داد و گفت: من هم همین کار را می‌کنم.
بستنی‌فروش لبخندی زد و گفت: آفرین بچه‌ها! شما راه حل درستی را پیدا کردید. بعد از اینکه بچه‌ها بستنی‌های خوش‌مزه‌شان را تمام کردند، با چشم‌های گرد به بستنی‌فروش نگاه کردند. فریده با کنجکاوی پرسید: آقای بستنی‌فروش، این بستنی‌های خوش‌مزه از کجا می‌آیند؟
بستنی‌فروش لبخندی زد و گفت: بچه‌های خوب، ساختن بستنی خیلی جالب است. می‌خواهید به شما بگویم چطور بستنی درست می‌کنیم؟ بچه‌ها با هیجان سرشان را تکان دادند.
بستنی‌فروش آن‌ها را به پشت پیشخوان برد و شروع به توضیح دادن کرد: اول از همه، شیر و خامه را با هم مخلوط می‌کنیم. بعد به این مخلوط، شکر و وانیل اضافه می‌کنیم. وانیل به بستنی طعم خیلی خوبی می‌دهد. بعد از آن، این مخلوط را خوب هم می‌زنیم تا همه چیز با هم قاطی شود. سپس، این مخلوط را داخل دستگاهی می‌ریزیم که آن را سرد می‌کند و هم می‌زند. این دستگاه، مخلوط را آنقدر هم می‌زند تا سفت شود و به شکل بستنی درآید. بعد از اینکه بستنی آماده شد، آن را داخل ظرف‌های مخصوص می‌ریزیم و در فریزر قرار می‌دهیم تا سرد شود.

یاسمن پرسید: برای درست کردن بستنی با طعم‌های مختلف چه کار می‌کنیم؟
بستنی‌فروش جواب داد: برای درست کردن بستنی‌های با طعم‌های مختلف، میوه‌ها یا مواد
طعم‌دهنده‌ی دیگری را به مخلوط اصلی اضافه می‌کنیم. برای بستنی توت‌فرنگی، توت‌فرنگی

له شده را اضافه می‌کنیم یا برای بستنی شکلاتی، پودر کاکائو اضافه می‌کنیم. **جواب سوال ۵**

ساناز با تعجب پرسید: بستنی‌هایی که تگه‌های میوه یا شکلات دارند چطور درست می‌شوند؟
بستنی‌فروش خندید و گفت: برای این نوع بستنی‌ها، میوه‌ها یا شکلات‌ها را خرد می‌کنیم و
قبل از اینکه مخلوط را داخل فریزر بگذاریم، به آن اضافه می‌کنیم. اینطوری
تگه‌های میوه یا شکلات داخل بستنی پخش می‌شوند.

بچه‌ها با شنیدن این توضیحات، بیشتر از قبل به بستنی علاقه‌مند شدند. آن‌ها از
بستنی‌فروش تشکر کردند و با دل‌هایی شاد و ذهن‌هایی پر از اطلاعات جدید، کافه
را ترک کردند.





روز شیرین در کافه

داستان را خواندی، حالا به سوال ها پاسخ بده.

- ۱) بچه ها برای خرید چه چیزی به کافه رفتند؟ بستنی
- ۲) چه طعم های بستنی در کافه موجود بود؟ بستنی وانیلی، شکلاتی و توت فرنگی
- ۳) هر بستنی چه قیمتی داشت؟ ۲۰۰ تومان
- ۴) ساناز چه بستنی هایی را سفارش داد؟ ۲ وانیلی و یک توت فرنگی
- ۵) بستنی فروش برای درست کردن بستنی های با طعم های مختلف چه کاری انجام می داد؟

۶) اگر هر بستنی ۲۰۰ تومان باشد، فریده برای خرید ۳ بستنی وانیلی چقدر پول پرداخت

کرده است؟ تومان ۶۰۰ 3×200

۷) یاسمن ۳ بستنی شکلاتی خرید. او چقدر پول باید پرداخت کند؟

..... تومان ۶۰۰

۸) این دوستان روی هم چند بستنی سفارش دادند؟ قیمت کل را حساب کنید.

$$(2 \times 200) + (3 \times 200) + (3 \times 200) = 400 + 600 + 600 = 1600$$

تومان ۱۶۰۰ ساناز یاسمن فریده

