

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 چهارتا 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.

بستنی فروش 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 بستنی فروش نگاه کردند. فریده با کنجکاوی پرسید: آقای بستنی فروش، این بستنی‌های خوش‌مزه از کجا می‌آیند؟

بستنی فروش 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.

بستنی فروش 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؟ بستنی فروش 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.

ساناز با تعجب پرسید: بستنی‌هایی که تگه‌های میوه یا شکلات دارند چطور درست می‌شوند؟ بستنی فروش 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 بستنی فروش تشکر کردند و با دل‌هایی شاد و ذهن‌هایی پر از اطلاعات جدید، کافه را ترک کردند.

