

بستنی پارافه موکا



در این هوای گرم تابستان، یک تکه بستنی آن هم خانگی قطعاً به شما هم خوب می‌چسبد. برای همین از خانم بوسعیدی خواستیم برای مادستور بستنی را بدهد که در خانه بتوانیم آن را درست کنیم و یک حال خوب با بستنی که دستپخت خودمان است به خانواده بدهیم.

مواد لازم

- خامه قنادی ۳۵۰ گرم
- زرده تخم مرغ ۸ عدد
- شیر سه چهارم پیمانه
- نسکافه و کاکائو هر کدام ۲ قاشق سوپ خوری
- مغز پرک شده بادام یک دوم پیمانه
- شکر یک سوم پیمانه
- مغز گردو نگین شده ۲ یا ۳ قاشق سوپ خوری
- شکلات چیپس به دلخواه



طرز تهیه

- ابتدا زرده‌ها را با شکر مخلوط کرده همراه وانیل آن قدر می‌زنیم تا کشدار شود. در ظرفی جداگانه شیر و کاکائو و نسکافه را با همزن دستی مخلوط کرده روی حرارت قرار می‌دهیم. این همان موکاست که نام بستنی را از آن گرفته‌ایم. سپس این سس داغ را کم‌کم روی زرده‌های پف کرده می‌ریزیم و با همزن برقی یا دستی خوب می‌زنیم تا مواد یکدست شود. سپس کنار می‌گذاریم تا سرد شود. در انتها خامه قنادی فرم گرفته و گردوی نگین شده را به مواد می‌افزاییم و به روش کراس (با استفاده از همزن دستی طبق عقر به‌های ساعت از ساعت ۱۲ به ۱۲ و سپس از ۱۲ به ۶ می‌کشیم). مخلوط می‌کنیم و داخل فریزر می‌گذاریم. هر یک ساعت از فریزر خارج کرده و دورگیری می‌کنیم. به این معنی که مواد یخ زده دیواره را به مرکز می‌بریم و دوباره داخل فریزر می‌گذاریم. ۳ تا ۴ بار این کار را تکرار می‌کنیم.
- در انتها کف قالبی که مدنظر داریم را نایلون می‌کشیم. پرک بادام و شکلات و چیپس کف قالب می‌ریزیم و مواد نیمه یخ زده بستنی را روی آن می‌ریزیم و به مدت ۲۴ ساعت در فریزر می‌گذاریم. بعد از آن بستنی آماده استفاده است و با هر موادی که بخواهیم مثل شکلات و مغزها آن را می‌توانیم سرو کنیم.

آموزش را کنار گذاشتم

«همان سال‌ها پیشنهاد دادند که بروم و چیزهایی که یاد گرفته‌ام از آشپزی را در فرهنگ‌سراهای مختلف آموزش دهم. آزمونی هم گرفتند که من قبول شدم. رفتم و شروع کردم به آموزش. علاقه داشتم به این کار. سه سال به عنوان مربی برتر شناخته شدم. فرهنگ‌سراهای مختلف کلاس داشتم. انقلاب، خادم‌الشریعه، کودک و آینده، غدیر، بهشت و... مدتی هم سلف یکی از فرهنگ‌سراها دستم بود. انواع غذاهای رژیمی و غیررژیمی را می‌پختم. خیلی استقبال شد. ولی رفت و آمد برایم سخت بود و ادامه ندادم. از طرفی تمام وقت صرف آموزش می‌شد. ولی از نظر مالی برایم فایده‌ای نداشت. این شد که آموزش را کنار گذاشتم با تمام علاقه‌ای که به آن داشتم. باور کنید سر کلاس‌ها با جسم نمی‌رفتم، روحم بود که تدریس می‌کرد. هرچه بلد بودم را هم آموزش می‌دادم. مادر بزرگ خدا بیا مرز همیشه می‌گفت قبل از اینکه این مغز را مور و ملخ بخورد هرچه در آن هست را به دیگران منتقل کن. این بود که هرچه بلد بودم را می‌گفتم. از انواع کیک‌ها گرفته تا فینگرها و کباب‌ها و...»

شروع از خانه

«کلاس و آموزش را کنار گذاشتم و آمدم خانه و کارم را از خانه شروع کردم. یک خانه کوچک داشتیم که در آن من سفارش می‌گرفتم و کار می‌کردم. برای صفحه‌ام ویدئو تولید می‌کردم و آموزش‌های رایگان می‌گذاشتم. صفر تا صد مهمانی‌ها را قبول می‌کردم. از انواع دسر و شیرینی گرفته تا شام یا حتی چیدمان سفره عقد و شب‌بدا. دو سالی در خانه کار کردم تا اینکه به پیشنهاد همسرم آموزشگاه زدیم و یک فضا برای کارم اجاره کردیم.»

هم نان هم غذا

«چون در ایام آموزش خانم‌های سرپرست خانواده‌ای را دیده بودم که مشکلات مالی زیاد داشتند، کارم را با چند نفری از همین خانم‌ها شروع کردم. به آن‌ها آموزش دادم و مشغول به کار شدند. چند نفری رفتند و برای خودشان کار می‌کنند و چند نفری هم مانده‌اند کنارم. سعی می‌کنم هوای این خانم‌ها را داشته باشم چون به اندازه کافی در زندگی سختی کشیده‌اند. اینجا در کنار سفارش‌گیری انواع خوراکی‌ها و غذاها، آموزش انواع خوراکی‌ها را هم داریم از سالادها و انواع نان بگیریم تا سوسیس و کالباس و غذاهای ملل. برای اینکه سفارش دهندگان خاطری جمع داشته باشند از تمام مراحل تولید، عکس و فیلم می‌گیرم و در گروه و کانال می‌گذارم. حتی اگر بخواهند اجازه می‌دهم که بیایند و از نزدیک کار را ببینند. شفاف‌سازی می‌کنم. می‌گویم در کارگاه با زاست و هر وقت بخواهند می‌توانند بیایند و ببینند. از طرفی هم سعی کرده‌ام با سود کم و قیمت پایین محصول تولید کنم و به فکر جیب مردم باشم.»

خانم بوسعیدی تاکنون به بیش از ۴۵۰۰ نفر خانم هنرش را آموزش داده است که خیلی از آن‌ها اکنون برای خودشان یک پا کار آفرین شده‌اند. خیلی از شاگردان او این عقیده را دارند که تنها چیزی که باعث جذب آن‌ها به کلاس‌ها می‌شود، آموزش‌های جذاب و کامل خانم بوسعیدی نیست، بلکه نکات اخلاقی، روایات و پندهایی که در حین آموزش می‌گوید. در زندگی خیلی به کارشان می‌آید. این بانوی هنرمند از سال ۱۳۹۴ که راهش را پیدا کرده، هنرکده جهان را راه‌انداخته است و با همراهی خانواده‌اش پیش می‌رود.

نکته

- این بستنی به هم زدن زیاد نیاز ندارد.
- در روش صنعتی در بستنی پودر ژلاتین ریخته می‌شود، ولی در بستنی خانگی از این ماده استفاده نمی‌کنیم.
- این بستنی را می‌توان در طعم‌های وانیلی و زعفرانی هم به جای نسکافه و کاکائو تهیه کرد.

