

Çok Soğuk ama Bir O Kadar da Tatlı

Dondurmayı kim sevmez ki? Hele de yaz günlerinde... Biliyor musunuz, yaklaşık 2 bin yıl önce insanlar bal ve meyveleri kar ile karıştırarak çeşitli tatlılar yapardı. Bunlar dondurmanın ilk örnekleriydi. Günümüzdeyse dondurma süt, krema, şeker, yumurta gibi malzemelerle yapılıyor. Peki bu malzemeler bir araya geldiğinde nasıl oluyor da böyle yumuşak ve kıvamlı bir lezzet ortaya çıkıyor? Haydi gelin, birlikte bakalım.



İlk olarak şeker, salep, aroma verici ve kıvam artırıcılar iyice karıştırılıyor.



Elde edilen karışım ısınan sütte aktarılıyor. Sonra süzülerek özel kovalara boşaltılıyor.

Karışım soğuması için buzdolabında birkaç saat bekletiliyor. Bu bekleme süreci dondurmanın lezzetli ve kıvamlı olmasını sağlıyor.



Çok havalıyım.
Çünkü gerçekten
havayla doluyum!

Şimdi sürpriz malzemelerin karışıma eklenme zamanı. Önceden hazırlanmış çeşit çeşit meyve ya da ceviz, fındık gibi kuru yemişler dondurma karışımına ekleniyor.

Siz olsanız
bu aşamada
hangi malzemeyi
eklemek
isterdiniz?



Soğuyan karışıma hava ekleniyor. Evet, yanlış okumadınız: hava! Uzun uzun karıştırılarak eklenen hava, dondurmanın daha yumuşak ve kabarık olmasını sağlıyor.



Dondurma neredeyse hazır! Son olarak da kutulara konulup dondurucuya yerleştiriliyor. Orada tamamen donduğunda yenmeye hazır hâle geliyor.



Eğer dondurma yeterince hızlı soğutulmazsa içindeki buz kristalleri büyür ve "karlı" bir dokuya sahip olur. Bu yüzden hızlı soğutmak çok önemli!

Vanilyalı, çikolatalı, çilekli... Siz en çok hangi dondurmayı seversiniz? Peki hiç uzadıkça uzayan, bıçakla kesilen, sakız gibi çiğnenen bir dondurma yediniz mi? İşte bu Maraş dondurması!

Maraş dondurması, ülkemizin coğrafi işaretli bir üründür. Bu da sadece belirli kurallara göre üretilen dondurmalara Maraş dondurması denilebileceği anlamına gelir.



Maraş dondurması, Kahramanmaraş şehrine özgü çok özel bir tattır. Diğer dondurmalarından farklı olarak hem daha serttir hem de çok geç erir. Çünkü uzun süre dövme işlemi uygulanır ve içinde özel iki malzeme vardır: keçi sütü ve salep!



Keçiler dağda gezinerek beslenir, çeşit çeşit bitkileri yiyerek sütlerine lezzet katar.



Salep genellikle özel olarak yetiştirilen orkide bitkisinin köklerinden elde edilir.

Maraş dondurması, içindeki salep sayesinde elastik olur. Maraş dondurmacıları da bu özelliği kullanarak dondurmayı uzatır, çevirir hatta kaçıtır gibi yaparak müşterilerine sunar.



Alp, Maraş dondurması yemeyi çok seviyor. Yine bir gün dondurmasını yerken susadı ve suyundan bir yudum aldı. Ama suda bir gariplik vardı!



Anne, su çok sıcak sanki.

Su sıcak değil ki Alp. Neden sana öyle hissettirdi acaba?

Dondurma yedikten sonra oda sıcaklığındaki suyu içtiğimizde suyu daha sıcakmış gibi algılarız. Çünkü ağızımızda bulunan ve sıcaklığı algılayan yapılar, uzun süre soğuk dondurmaya maruz kaldıktan sonra suyun ne kadar sıcak olduğunu belirlemede zorlanır.

Şimdi Sıra Sizde!

Vücudumuzun sıcaklık değişimine verdiği tepkiyle ilgili bir deney yapmaya ne dersiniz? Bunun için biri soğuk, diğeri oda sıcaklığında suyla dolu iki kaba ihtiyacınız var.



Ellerinizi önce soğuk suya, bir süre bekledikten sonra da diğeri suya daldırın. İkinci kaptaki suyun sıcak olduğunu hissettiniz, değil mi?