

กิจกรรม Workshop

คลายร้อนเย็นชื่นใจ กับไอศกรีม **ผลไม้**

- วันเสาร์-อาทิตย์ที่ 27 และ 28 เมษายน 2556 -



MUSEUM
of Discovery

ไอศกรีม ice cream



หรือ ไอติม เป็นของหวานแช่แข็งที่ได้จากการผสมส่วนผสม ที่ผ่านการฆ่าเชื้อ นำไปปั่นในที่เย็นจัดเพื่อเติมอากาศเข้าไปพร้อมๆ กับการลดอุณหภูมิ โดยอาศัยเครื่องปั่นไอศกรีม

ต้นกำเนิดของไอศกรีม มีการสันนิษฐานว่า

- สมัยจักรพรรดิเนโรแห่งจักรวรรดิโรมัน มีการพระราชทานเลี้ยง ไอศกรีมทหาร สมัยนั้นนำหิมะผสมน้ำผึ้งและผลไม้ ซึ่งคล้ายกับ ไอศกรีมเชอร์เบตในปัจจุบัน
- จีนสมัยโบราณนำข้าวบดผสมกับนมสด และนำไปฝังในหิมะ จึงเกิดเป็นไอศกรีมเกล็ดน้ำแข็งขึ้น
- อิตาลี โดยมาร์โค โปโล กลับจากจีนแล้วเอาสูตรไอศกรีมมา ดัดแปลงและเผยแพร่ เรียกว่า “เจลาติ” (Gelati)
- อังกฤษ เมื่อสมัยพระเจ้าชาร์ลส์ที่ 1 พ่อครัวคนทำครีมแช่แข็ง ปรงรล ซึ่งเป็นสูตรลับสุดยอดที่ส่งเป็นของหวานถวายพระองค์

ไอศกรีมในประเทศไทย



รัชกาลที่ 5 พระองค์เป็นผู้นำไอศกรีมเข้ามาเผยแพร่ในสยาม หลังเสด็จประพาสอินเดีย ชาวและสิงคโปร์ แต่ขณะนั้นยังไม่สามารถผลิตน้ำแข็งเองได้ ต้องนำเข้าจากประเทศสิงคโปร์ เมื่อไทยส่งเครื่องทำน้ำแข็งเข้ามา ก็เริ่มมีการทำไอศกรีมกินกันมากขึ้น และไอศกรีมถือเป็นของเสวยเฉพาะสำหรับเจ้านายเท่านั้น ซึ่งสมเด็จฯ กรมพระยาดำรงราชานุภาพบันทึกไว้ว่า

“ไอศกรีมเป็นของที่วิเศษในเวลานั้น เพราะเพิ่งได้เครื่องทำน้ำแข็งอย่างเล็กที่เขาทำกันตามบ้านเข้ามา ทำบางวันน้ำก็แข็งบางวันก็ไม่แข็ง มีไอศกรีมบ้างบางวันก็ไม่ มี จึงเห็นเป็นของวิเศษ”

ไอศกรีมหลอด หรือไอศกรีมแท่งแบบไทย



เกิดขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 7
โดยใช้น้ำหวานใส่หลอด
สังกะสีเขย่าให้แข็ง มีก้านไม้
เสียบ โดยจะเสียดังขับไปขาย
ตามถนน ล้นกระดังเป็น
สัญญาณเพื่อเรียกลูกค้า
นอกจากนี้ยังมีจุดขายที่
การลั่นไอศกรีมพรีจากไม้
เสียบที่หากมีสีแดงป้ายอยู่
ก็จะได้กินฟรีอีกหนึ่งแท่งด้วย
ซึ่งไอศกรีมแบบหลอดก็มี
การพัฒนาจนมาเป็นไอศกรีม
โบราณที่มีส่วนผสมของนม
โดยมีลักษณะเป็นแท่งสี่เหลี่ยม
จากนั้นมาก็เป็นยุคของไอศกรีม
แบบวัฒนธรรมตะวันตกแท้ ๆ
จนถึงปัจจุบัน

ไอศกรีมโฮมเมด

ทำเองได้ไม่ยาก สามารถทำ
ได้หลายรสชาติ หลายสไตล์
แล้วแต่ไอเดียของแต่ละคน



ส่วนผสม

- ไข่แดง 3 ฟอง
- นม 250 มิลลิลิตร
- วิปปิ้งครีม 250 มิลลิลิตร
- น้ำตาลทราย 100 กรัม
- ผลไม้ตามชอบ
- เกลือ ครึ่งช้อนชา

อุปกรณ์

- เครื่องปั่นน้ำผลไม้/เครื่องตีไข่
- หม้อ,ทัพพี
- กะละมังสำหรับผสม
- ตู้อุ่น/ตู้แช่แข็ง
- กล่องสำหรับใส่ไอศกรีม

วิธีทำ

- นำไข่แดง น้ำตาลทราย เกลือ ตีให้เข้ากัน
- นำนมไปตั้งไฟพออุ่น ๆ แล้วค่อยๆ เทลงไปไข่แดงที่เราตีไว้แล้ว
- ตีอีกครั้งให้เข้ากัน นำผลไม้สดไปปั่นให้ละเอียด แล้วใส่ลงไปผสมกับตีให้เข้ากัน
- ถ้าไม่มีเครื่องทำไอศกรีม เราก็ทำไอศกรีมที่เราทำไว้ไปแช่เย็นประมาณ 2 ชั่วโมง แล้วก็เอามาซูด ๆ ให้ทั่ว ทำแบบนี้ประมาณ 3 ครั้ง ก็จะได้ไอศกรีมโฮมเมดตามต้องการ

ไอศกรีมออเรนจ์ เซอร์เบจ

ส่วนผสม

- น้ำส้มคั้น 2 ถ้วย
- น้ำเชื่อม 1/2 ถ้วย
- เยลลี่แผ่น 1 แผ่น



อุปกรณ์ (เหมือนเดิม)

วิธีทำ

- ผสมส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน นำไปแช่ตู้เย็นในช่องแข็ง ให้แข็งเป็นเกล็ดๆ
- นำออกมาปั่นด้วยเครื่องปั่นน้ำผลไม้หรือเครื่องตีไข่ จนเนื้อละเอียดขึ้น
- นำกลับไปแช่ช่องแข็ง ให้เป็นเกล็ดน้ำแข็งอีก
- นำมาปั่นซ้ำ ทำเช่นนี้ 2-3 ครั้ง จนเนื้อไอศกรีมละเอียดตามต้องการ ตักใส่ภาชนะมีฝาปิด นำเข้าแช่ในตู้เย็นให้แข็งก่อนเสิร์ฟ

ไอศกรีมกะทิสด

ส่วนผสม

- กะทิกล่อง สูตรเข้มข้น 560 มิลลิลิตร
- น้ำตาลทราย 1 ถ้วย
- เกลือ 3/4 ช้อนชา
- ไข่ไก่ 1 ฟอง
- เนื้อมะพร้าวอ่อนขูดเป็นเส้น (มีหรือไม่มีก็ได้)



อุปกรณ์ (เหมือนเดิม)

วิธีทำ

- เทกะทิทั้งหมด ผสมกับน้ำเปล่า 2 ถ้วย
- นำกะทิไปตั้งไฟ แล้วค่อย ๆ เเทน้ำตาลทรายลงไป คนให้เข้ากัน จนกะทิเดือด
- นำกะทิมาพักให้เย็น ใส่ภาชนะที่เหมาะสมกับการแช่เย็น
- นำไปแช่ในช่องแข็ง จนกะทิเริ่มแข็งตัว
- การแช่กะทิ ให้สังเกตว่ากะทิเริ่มเป็นเกล็ดหรือยัง หากเริ่มเป็นเกล็ด น้ำแข็ง นำออกจากตู้เย็น ได้เลย
- นำมาปั่น หากไม่มีเครื่องปั่นไอศกรีม ใช้เครื่องปั่นน้ำผลไม้แทนได้
- ปั่นและแช่เย็นจำนวน 3 รอบ โดยรอบที่ 2 ใส่ไข่ขาวลงไป 1 ฟอง
- หากชอบทานไอศกรีมกะทิแบบมีเนื้อมะพร้าว นำเนื้อมะพร้าวอ่อนที่เราขูดไว้มาผสมกับไอศกรีมกะทิที่ปั่นในรอบที่สาม

ไอศกรีมโยเกิร์ต

ส่วนผสม



โยเกิร์ตซีส หรือ strained yogurt	2 ถ้วย
วิปป์ครีม	1/2 ถ้วย
น้ำตาลทราย	50 กรัม
วานิลลา	1 ช้อนชา

อุปกรณ์ (เหมือนเดิม)

วิธีทำ

- นำน้ำตาลทรายใส่ในวิปป์ครีมแล้วคนจนน้ำตาลละลาย
- เทใส่นโยเกิร์ต ซีส คนให้เข้ากัน (ค่อยๆใส่ แล้วชิมให้หวานตามต้องการ)
- ใส่วานิลลา แล้วนำไปปั่น ถ้าไม่มีเครื่องปั่นก็ใช้วิธีเอามาขูดแล้วแช่เย็น ทำแบบนี้ทุก 2-3 ชั่วโมง จำนวน 3 ครั้ง จะได้ไอศกรีมรสโยเกิร์ต
- เติมผลไม้สดตามชอบ

ที่มา

<http://workdeena.blogspot.com>

<http://th.wikipedia.org>

<http://women.kapook.com>