

Dondurmam Kaymaak!..

Yaz mevsimiyle özdeş bir yiyecektir dondurma. Havalarda ısınmaya başladığında kaymaklı, çikolatalı, vanilyalı, meyveli ve benzeri çeşitleriyle birçoklarımızın aklını çelmeyi başarır. Genç-yaşlı herkesin sevgilisi olan, hatta şarkılara bile geçen dondurma, geçmişte olduğu gibi gelecekte de yaz aylarının en sevilen yiyeceği olmaya devam edecek gibi görünüyor.

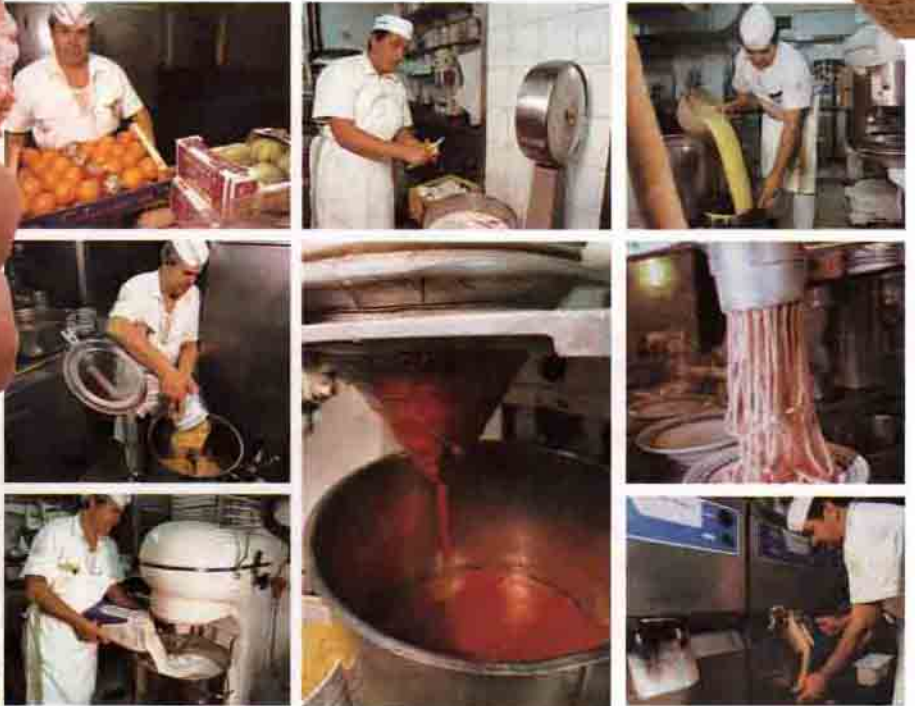
Dondurma nelerden yapılır? Süt, şeker ve su bütün dondurmalarda bulunan en temel maddelerdir. Günümüzde piyasada satılan dondurmalarda süt, krema, şurup gibi malzemeler bulunur. Dondurmayı tatlandırmaya yarayan şeker yerine kimi zaman şekerden daha ucuz olan glikoz şurubu da

kullanılır. Dondurma yapımında kullanılan sıvı malzemeler üretimin ilk aşamasında sürekli çalkalanarak karıştırılır. Dondurmanın içinde, türüne bağlı olarak meyve suları ya da aromatik maddeler ve yumurta da bulunur. Bu maddelere ek olarak, dondurmaya kıvam kazandırmak için mutfak jölesi, agar agar, yumurta akı, keçi boynuzu eklenir. Dört temel dondurma çeşidi vardır: Kremalı, yumurtalı, meyveli dondurmalar ve şerbetler. Kremalı dondurmalarda % 7 süt yağı maddeleri, % 14 şeker ve % 31 kuru maddeler; yumurtalı dondurmada % 7 yumurta sarısı, % 2 yağlı maddeler, % 16 şeker; meyveli dondurmalarda % 15 tatlı meyveler, % 10 asitli meyveler ve şer-

betlerde de % 35 taze ya da dondurulmuş meyve koymak gerekir.

Dondurma Yapımı

Dondurmalar, ev, zanaatçı ve sanayi tipi olarak üçe ayrılabilir. Dondurma üretiminde ilk işlem, dondurmanın yapı taşı olan süt, krema, şurup gibi sıvı malzemelerin sürekli karıştırılmasıdır.





Bu sıvılar ısıtıldıktan sonra şeker, dengeleyici maddeler, kurutulmuş yumurta ya da süt tozu gibi kuru maddelerle karıştırılır. Bu karışım 85°C'de pastörize edildikten sonra homojenleştirilir. 4°C'de birkaç saat dinlendirilip olgunlaştırılan karışıma ince kıyılmış meyve, çikolata, fındık, ya da başka katı maddeler eklenir. Bundan sonraki aşamalar -5°C'de derin dondurucular ya da türbin içinde buzlandırma, şekil verme ve -30°C'de dondurmadır. Karışım, dondurma işlemi sırasında da çalkalanır, böylece havayı emmesi ve buz kristallerinin istenen boyutta olması sağlanır. Dondurma "sertleştirildikten" sonra -19°C'de depolanmaya hazır hale getirilir. 1939 yılında ilk olarak yapılan "yumuşak" dondurma ise soğutucu makineden çıkarıldığında sertleştirilmeksizin sunulur. Sertleştirme sırasında karışımın içindeki su, büyüklüğü 50 mikrometre'ye (1 000 000 mikrometre= 1 metre) kadar olan buz kristalleri oluşturur. Buz kristallerini küçük tutmak için karışıma koloidal nitelikte maddeler katıldığı da olur. Buz kristalleri küçüldükçe dondurmanın kremasının ya da kaymağının tadı daha iyi hissedilir.

Ev yapımı dondurmada genellikle kaynatılmış yumurtalı krema kullanılır. Karışım, tatlandırıcılarla birlikte çevresine iri tuz ve buz karışımı konmuş bir kaba ya da soğutucuya dökülür. Kabin içindekiler bir el düzeneği ya da elektrikli araçlarla, hafifçe donuncaya kadar çalkalanır. Elde edilen dondurma çoğunlukla bir dondurucuda sertleşmeye bırakılır.

Dondurmanın Tarihçesi

Buzlu tatlıların kökeni Asya'dır. Marco Polo'nun Çin gezisinden dönüşünde yanında meyveli dondurma tarifleri de getirdiği bilinmektedir. İtalyan aşçılar kısa bir süre sonra sulu ve sütlü dondurmalar yapmak için yeni teknikler geliştirmişlerdir. Bunlardan biri olan Buantalerdi, Catherine de Medicis'in davetiyle Fransa'ya gider ve saray halkı için dondurmalar yapar. Dondurmanın halk için üretilip satılması ise 1692 yılında Francisco Procopio adlı bir Sicilyalı'nın Paris'te açtığı dondurmacı dükkanının sayesinde olur. 18. yüzyıl sonunda Paris'te bir cafe sahibi olan Tortoni, kremalı dondurmalarıyla ün kazanır. Amerika Birleşik Devletleri'nde ise



dondurma üretiminin merkezi Philadelphia olur ve ilk dondurmali soda 1874 yılında burada yapılır. Bugün kullanılan dondurma külâhlarının ortaya çıkışı ise 1904 yılında St. Louis' de düzenlenen Dünya Fuarı'ndadır.

İlk Dondurma "Café"si

Dondurma satan ilk kafe 1692 yılında Paris'te açıldı. Francisco Procopio adlı bir Sicilyalı'nın açtığı bu kafede dondurma ve şerbet satılıyordu. Kısa zamanda çok popüler olan bu dondurmacının müşterileri arasında Diderot, Rousseau ve Voltaire gibi ünlüler de vardı. Bu dondurmacıyı diğerleri izledi; öyle ki 1676 yılına gelindiğinde Paris'teki dondurmacı sayısı 250'nin üzerindeydi.

Günümüzde dondurma, en popüler yiyeceklerden biridir. Özellikle sıcak geçen yaz aylarında tüketilen dondurma, bu popüleritesini hiç yitirmeyecekmiş gibi görünüyor...

"Die 23 wichtigsten Fragen zum Thema Eis",
PM, Ağustos 1996
Çeviri: Gökhan Tok

