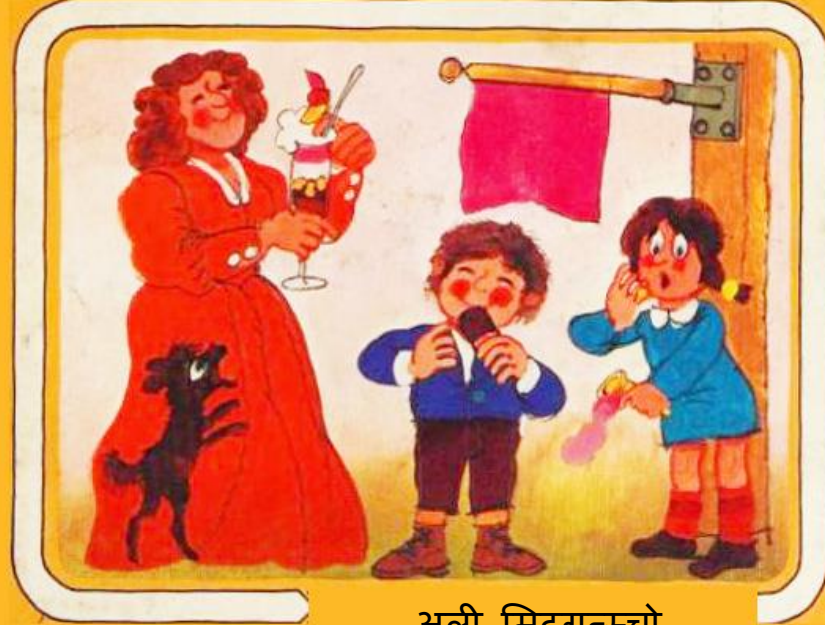
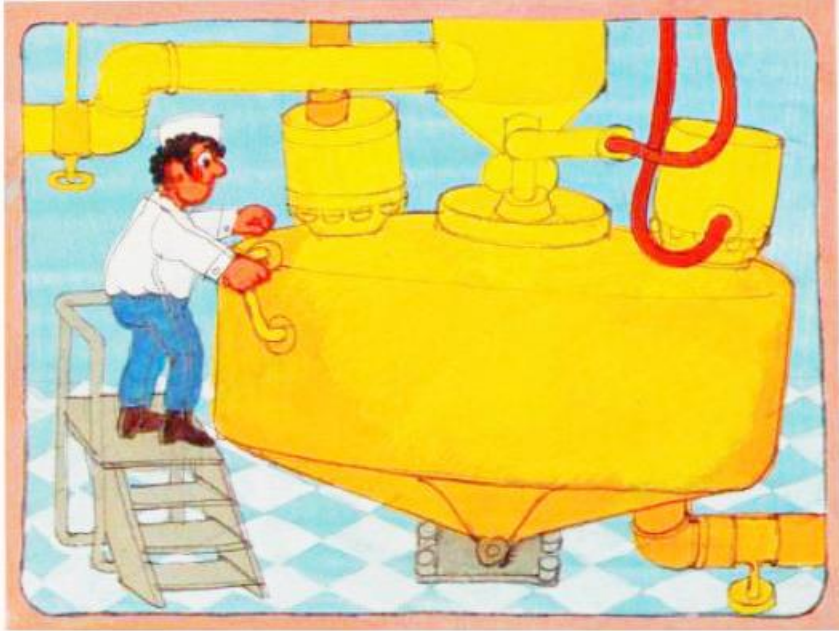


दूध से लेकर आइसक्रीम तक



अली मिटगुत्सुचो



दूध से लेकर
आइसक्रीम तक

दूध से लेकर
आइसक्रीम तक



आइसक्रीम, दूध से बनाई जाती है.

हमारे द्वारा उपयोग किया जाने वाला
अधिकांश दूध गायों से आता है.



आइसक्रीम बनाने के लिए दूध में चीनी मिलाई जाती है.

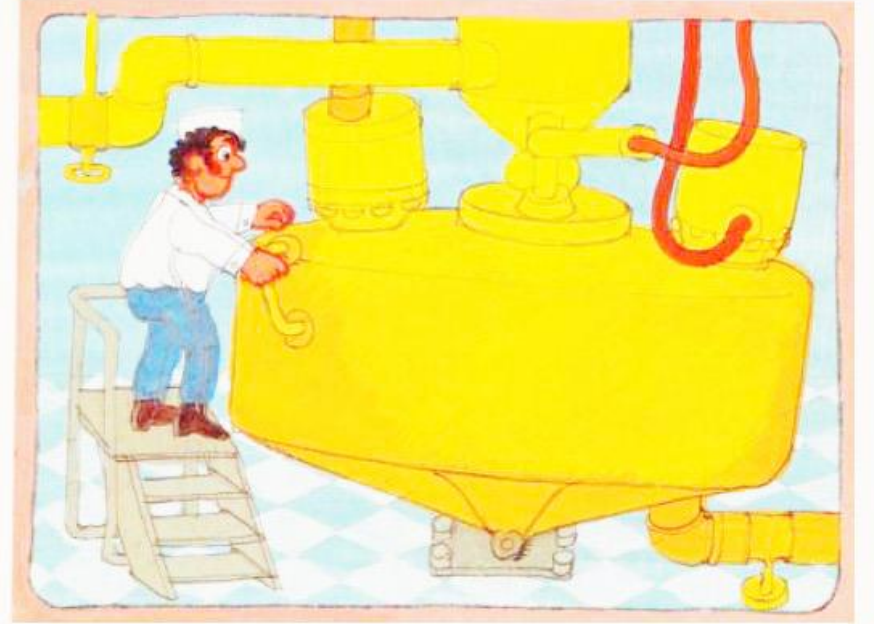
इन्हें एक बड़ी मशीन में आपस में मिलाया जाता है.

यह मशीन मिश्रण को गर्म करती है और फिर बहुत तेज़ी से ठंडा करती है.

इससे उसके अंदर के सभी कीटाणु मर जाते हैं.

फिर मिश्रण की गांठे तोड़ी जाती हैं, जिससे मिश्रण बहुत चिकना बन जाता है.

मिश्रण अब एक गाढ़े पेस्ट जैसा दिखता है.



अब उसमें स्वाद (फ्लेवरिंग) डालने का समय आ गया है.
आइसक्रीम के स्वाद की सामग्री दुनिया भर से आती है.
वे जहाज, ट्रक और विमान से आती है.



आइसक्रीम को स्वादिष्ट बनाने के लिए
इस्तेमाल की जाने वाली कुछ चीजें हैं -
मेवे (नट्स), कोको, फल और कॉफी.



स्वाद (फ्लेवरिंग) को चीनी-दूध के पेस्ट में मिलाया जाता है.

फिर पेस्ट को एक गोल ट्यूब में से दबाया जाता है.

जैसे ही पेस्ट इस ट्यूब से बाहर आता है, पेस्ट को टुकड़ों में काटा जाता है.

आइसक्रीम पेस्ट के टुकड़े डिब्बों (कंटेनर) में गिर जाते हैं,

फिर उन डिब्बों को सील कर दिया गया है.



आइसक्रीम पेस्ट के डिब्बे अब एक ठंडी सुरंग से गुजरते हैं.

यह सुरंग एक फ्रीजर है जहां पेस्ट, आइसक्रीम में जम जाता है.



फिर आइसक्रीम के डिब्बों को पैक करके
रेफ्रिजरेटर ट्रकों में लोड किया जाता है.

ये ट्रक विशाल फ्रिज की तरह होते हैं.

वे आइसक्रीम को डिलीवर करते समय तक
फ्रिज में रखते हैं.



आइसक्रीम को स्टोर, रेस्तरां और
आइसक्रीम पार्लर में ले जाया जाता है,
जहाँ हम उनका आनंद लेते हैं.



समाप्त