



روز جهانی بستنی

سال قبل از میلاد، طعم‌های مختلف را با یخ ترکیب می‌کردند تا خوراکی‌هایی برای لذت بردن در ماه‌های تابستان تهیه کنند. ایرانیان غذای سرد مخصوصی درست می‌کردند که عطر گلاب داشت و در گرما برای سلطنتی‌ها سرو می‌شد.

بستنی ایرانی که ترکیب پسته، وانیل، زعفران، گلاب، شکر، تخم‌مرغ و شیر با تکه‌های یخ‌زده خامه در داخل آن بود، به سرعت جهانی شد و در کشورهای مختلف، بنابر سلیقه و ذائقه و خلاقیت مردم آنجا، شکل و طعم جدیدی به خود گرفت.

روز جهانی بستنی فرصت خوبی است که به‌عنوان یک ایرانی اصیل، از کشف اجداد هخامنشی خودمان قدردانی کنیم و خلاقیت و هوش آریایی‌مان را به کار بگیریم و دستورالعمل‌های من در آوردی برای خودمان اختراع کنیم و یک کاسه بزرگ بستنی با طعم‌های دلخواه درست کنیم و دور هم بنشینیم و دسر باستانی ایرانی را با لذت نوش جان کنیم. حتی می‌توانیم عکسی از این دستاورد بگیریم و با توضیحات کامل در فضای مجازی منتشر کنیم تا دیگران هم ببینند و بخوانند و شگفت‌زده شوند!



یک دسر سالم و مغذی، درباره فواید آن بحث شود. باورتان می‌شود این دسر قدیمی و باستانی مانند اسفناج که در بالا اشاره کردیم، کشف ایرانیان است؟ بله! اجداد خوش خوراک و خوش سلیقه ما در امپراتوری هخامنشی ایران، یعنی حدود ۵۰۰

بستنی بدون شک بهترین دسری است که بشر تا به حال اختراع کرده‌است؛ وسط گرمای تابستان توی دل آدم سرمای زمستان می‌آورد و حتی می‌تواند با طعم‌های مختلف، مغز ما را از عطر میوه‌های چهار فصل پُر کند.

بستنی خیلی وقت است که در فهرست خوشمزه‌های دنیا جای خودش را باز کرده‌است؛ درست از زمانی که شیر و برف اولین بار همدیگر را دیدند و عاشق هم شدند، بعدش عطرها و رنگ‌های مختلف به خود زدند و به طرز شگفت‌انگیزی آدم‌ها را در هر سنی به خودشان جذب کردند و کار به جایی رسید که حتی در سرمای زمستان هم بستنی خوردن لذت‌بخش شد و در تقویم مناسبت‌های جهانی، روز ۳۱ تیر (۲۱ جولای) یعنی درست ۳ روز دیگر به نام بستنی سند خورد.

این که چه کسی به ذهنش رسید یک روز تابستانی را به نام بستنی ثبت کند، خیلی معلوم نیست ولی گویا با پیشرفت صنعت بستنی‌سازی در جهان، پرچم این روز به افتخار جذابیت‌های بستنی برای همه ملت‌ها و فرهنگ‌ها بالا رفت تا به‌عنوان

روز جهانی اسفناج تازه



بیا باید با کشف دستورالعمل‌های جدید برای خوردن اسفناج این هموطن سبزمان را در آغوش بکشیم؛ مثلاً دوستان خود را دعوت کنیم و از هر کدام بخواهیم یک غذای تهیه شده با اسفناج بیاورند. یا این که مقداری اسفناج را در باغچه یا گلدان بکاریم و چند وقت بعد، تلاش‌های سبز خود را جشن بگیریم.

خلاصه که هر کاری بکنیم تا با این دوست سبز، رابطه صمیمی و پایداری داشته باشیم و روزش را ولو با تأخیر هم به او و هم خودمان تبریک بگوییم.

نزدیکی خواهید کرد اگر بدانید که منشأ اسفناج ایران است و در سال ۶۴۷ پس از میلاد از طریق نپال به هند و چین رفت و در چین به «سبز ایرانی» معروف شد. سپس همراه با تاجران به قاره اروپا و آمریکا رفت و جای خود را در بسیاری از آشپزخانه‌ها پیدا کرد.

اینجا بود که در سال ۱۹۲۹ میلادی (۹۵ سال پیش) کارتون ملوان زبل، طراحی و تولید شد. این شخصیت کارتونی، با قدرتی که از تغذیه اسفناج به‌دست می‌آورد، به اسفناج جایگاهی ابرقهرمانی میان غذاها داد و باعث معروف شدن اسفناج در سراسر جهان شد.

قدیم‌ترها در برنامه کودک، کارتونی پخش می‌شد به نام «ملوان زبل» که هر وقت اسفناج می‌خورد، قدرت فوق‌العاده‌ای پیدا می‌کرد و می‌توانست کارهای غیرممکن را هم انجام دهد. آن موقع‌ها نمی‌دانستیم داستان این کارتون و هدف از طراحی و تولید آن چیست. گویا این قدرت شگفت‌انگیز اسفناج ریشه در واقعیت دارد و خیلی هم تخیلی نیست و اسفناج به لحاظ خواصی که دارد آن قدر جادویی است که حتی روز جهانی هم برای خودش دارد. بله! ۲ روز پیش یعنی ۲۶ تیر برابر با ۱۶ جولای روز جهانی «اسفناج تازه» بود. جالب‌تر این که کشف این گیاه جادویی به‌عنوان یک غذای مقوی به ایرانیان برمی‌گردد.

بنابراین چه طرفدار اسفناج هستی و چه میل زیادی به خوردنش نداری، بهتر است دور این روز در تقویمتان یک خط بکشید و بنویسید: پیش به سوی اسفناج تازه! غذای ویژه اجداد باستانی‌مان! با این حساب این روز دیگر فقط یک تاریخ نیست؛ یک پیام سبز است برای وصل شدن به این نیروگاه پربرگ. اسفناج فقط غذا نیست؛ بلکه مجموعه‌ای از انرژی، ویتامین‌ها و مواد معدنی است. هدیه طبیعت است برای تقویت سلامتی ما. همان‌طور که گفتیم با اسفناج بیشتر احساس