



บทความออนไลน์

ทำความรู้จัก 7 ประเภทของไอศกรีมจากทั่วโลก ของหวานเย็น ฉ่ำที่ใครๆ ก็หลงรัก

วันอาทิตย์ที่ 3 ของเดือนกรกฎาคมนั้นเป็นวัน ‘National Ice Cream Day’ ในสหรัฐอเมริกา ซึ่งผู้คนมักจะเฉลิมฉลองด้วยการกินไอศกรีม ห้างร้านต่างๆ ก็จะร่วมกิจกรรมวันนี้ด้วยการแจกไอศกรีมฟรี ส่งต่อความสุขให้กับทุกคนที่รักไอศกรีม ในโอกาสพิเศษนี้เราจึงอยากชวนคุณเปิดประตูไปท่องโลกแห่งไอศกรีมว่ามีแบบใดบ้าง พร้อมแจกพิกัดร้านไอศกรีมน่าลองให้ด้วย ถ้าพร้อมแล้วก็ตามมาได้เลย



1. ไอศกรีม (Ice Cream)

เริ่มที่ ‘ไอศกรีม’ แบบธรรมดาที่เกิดจากนมและผสมความหวานด้วยสารให้ความหวานต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นครีม น้ำตาล ไข่ บ้างก็มีการผสมรสชาติแปลกใหม่ลงไป ทำให้ไอศกรีมเป็นของหวานที่สามารถกินได้ทุกวันไม่มีเบื่อ แม้



สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ARIT NPRU

ไอศกรีมจะมีต้นกำเนิดที่ไม่แน่ชัดนัก แต่การทำไอศกรีมอย่างจริงจังนั้นเกิดขึ้นเมื่อมีเทคโนโลยีการแช่แข็งที่ดีกว่า การใช้หิมะหรือน้ำแข็งแบบโบราณในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 1 ไอศกรีมจึงเป็นของหวานที่กินกันอย่างแพร่หลาย และหลังจากนั้นก็มีการคิดค้นไอศกรีมในรูปแบบใหม่ๆ เพิ่มขึ้นมากมาย ไม่ว่าจะเป็น ‘ไอศกรีมซันเด’ ที่มีการเพิ่มสิ่งที่เป็นเหมือนเอกลักษณ์ของไอศกรีมซันเดอย่างวิปครีม ชอสช็อกโกแลต ไซรัปผลไม้ และเชอร์รี่เชื่อมลูกโตลงไปด้วย ด้านบน ‘โฟลต’ การกินไอศกรีมคู่กับน้ำอัดลมรสชาติซาบซ่า หรือไอศกรีมแปลกๆ อย่าง ‘Spaghettieis’ ขนมหวานยอดฮิตของชาวเยอรมันที่นำไอศกรีมวานิลลามาทาเป็นรูปแบบเส้นคล้ายกับสปาเกตตี เสิร์ฟพร้อมไซรัปสตอว์เบอร์รี่สีแดงดูคล้ายกับซอสมะเขือเทศ ‘Plombières’ ไอศกรีมที่ปรากฏทั้งในฝรั่งเศสและรัสเซียที่มีการผสมไข่แดงลงไปไอศกรีม ทำให้มีรสชาติคล้ายคัสตาร์ด และยังมีไอศกรีมอีกมากมายที่มีรากฐานมาจากไอศกรีมธรรมดาเหล่านี้

ร้านไอศกรีมที่น่าสนใจและเราอยากให้คุณได้ลองคือ Peyton Brown’s ร้านไอศกรีมโฮมเมดที่ใช้รสชาติวัตถุดิบเป็นตัวชูโรง อัดแน่นไปด้วยคุณภาพและความใส่ใจ รสชาติต่างๆ ออกแบบมาแทบไม่ซ้ำในแต่ละสัปดาห์ อ่านรีวิวฉบับเต็มได้ที่ <https://thestandard.co/peyton-browns-icecream/>



2. ซอฟต์เสิร์ฟ (Soft Serve)

ไอศกรีม ‘ซอฟต์เสิร์ฟ’ หรือบางที่เรียกกันว่า ‘ซอฟต์ครีม’ ที่จริงแล้วเป็นไอศกรีมที่แตกสูตรมาจากไอศกรีมดั้งเดิม แต่มีกรรมวิธีการทำที่ต่างออกไปเล็กน้อยด้วยอุณหภูมิที่ใช้นั้นสูงกว่า เพื่อที่จะทำให้ไอศกรีมมีรสสัมผัสที่เหนียวนุ่ม ไอศกรีมซอฟต์เสิร์ฟนั้นโด่งดังมากในประเทศญี่ปุ่น ไม่ว่าจะคุณจะไปเที่ยวที่เมืองไหน คุณจะต้องเห็นโมเดล



รูปไอศกรีมซอฟต์เสิร์ฟวางไว้ริมถนนอย่างแน่นอน นั่นเป็นสัญลักษณ์ที่จะบอกคุณว่า ‘ที่นี่มีไอศกรีมซอฟต์เสิร์ฟขาย’ ไอศกรีมซอฟต์เสิร์ฟที่ญี่ปุ่นนั้นมีมากมายหลายรสชาติ ทั้งรสดั้งเดิมอย่างนม วานิลลา ช็อกโกแลต ชาเขียว ยังมีรสชาติแปลกใหม่จากของดีประจำจังหวัดทั้งรสเมลอน ลาเวนเดอร์ ซากุระ มันหวาน แต่ถ้าจังหวัดไหนมีของดีเป็นของควา ชาวญี่ปุ่นก็ไม่หยุดสร้างสรรค์ ไม่ว่าจะเป็นรสอูด้งจากจังหวัดคางาวะ หรือรสกึ่งจากจังหวัดนิงาตะ

ซอฟต์ครีมที่คุณต้องลองชิมสักครั้งในชีวิต! Hokkaido Softcream ที่มีซอฟต์เสิร์ฟสัญชาติญี่ปุ่นชื่อดังอย่าง ‘Cremia’ ให้คุณได้ลิ้มลอง ความพิเศษของ Cremia นั้นคือเป็นพรีเมียมซอฟต์เสิร์ฟที่ใช้ครีมสดกว่า 25% และนมสดอีก 12.5% เสิร์ฟในโคน L'Angue de Chat หรือคูกี้กลิ่นแมวของฝรั่งเศสที่มีรสชาติหวาน หอม นุ่ม เป็นเอกลักษณ์



ภาพ: ชินกฤต เชื้ออินตะ

3. โฟรเซนโยเกิร์ต (Frozen Yogurt)

‘โฟรเซนโยเกิร์ต’ ไอศกรีมที่เป็นดั่งพี่น้องของไอศกรีมซอฟต์เสิร์ฟ เพราะรูปร่างหน้าตาที่คล้ายกัน แต่แตกต่างกันตรงที่โฟรเซนโยเกิร์ตจะใช้โยเกิร์ตไขมันต่ำเป็นส่วนประกอบ ทำให้ผู้ที่ชื่นชอบในไอศกรีม แต่เป็นห่วงเรื่องสุขภาพและหุ่นมีทางเลือกมากขึ้น โฟรเซนโยเกิร์ตนิยมกินกับท็อปปิ้งผลไม้ หรือบางครั้งก็ปั่นผลไม้รวมกันไปในกรรมวิธีการผลิตเพื่อให้ได้โฟรเซนโยเกิร์ตรสใหม่ๆ



สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ARIT NPRU

ร้านโพรเซนโยเกิร์ตที่เราอยากแนะนำนี้อาจจะอยู่ไกลสักนิด เพราะอยู่ในจังหวัดเชียงใหม่ แต่ Frosé Yogurt Café นั้นควรค่าแก่การไปลอง เพราะมีโพรเซนโยเกิร์ตหลากหลายรสชาติ ทั้งรสเพลนโยเกิร์ต มะม่วง เมล่อน บลูเบอร์รี่ และลิ้นจี่ และที่อปปิ้งให้เลือกอีกกว่า 50 ชนิด ทำให้คุณสามารถออกแบบเมนูตัวเอง เมื่อสร้างสรรค์เมนูเสร็จก็จ่ายเงินโดยคิดราคาตามน้ำหนักได้เลย อ่านรีวิวฉบับเต็มได้ที่ <https://thestandard.co/frose-yogurt-cafe/>



4. ไอศกรีมซอร์เบต (Sorbet) และไอศกรีมเชอร์เบต (Sherbet)

ไอศกรีม ‘ซอร์เบต’ หนึ่งทางเลือกของคนแพ้แลคโตส เพราะเป็นไอศกรีมที่มีส่วนผสมหลักเป็นผลไม้และน้ำตาล นำไปแช่แข็งจนกลายเป็นเกล็ด ไอศกรีมซอร์เบตที่แท้จริงจะมีเนื้อคล้ายกับเกล็ดน้ำแข็ง ได้รสชาติของผลไม้แบบเข้มข้น ส่วนไอศกรีม ‘เชอร์เบต’ นั้น แม้จะชื่อคล้ายกันแต่ก็มีความแตกต่างกันอยู่เล็กน้อยตรงที่ไอศกรีมเชอร์เบตจะมีส่วนผสมของนมหรือสารอื่นๆ ที่ทำให้ไอศกรีมมีเนื้อเนียนนุ่มอยู่บ้าง

หากคุณอยากลองไอศกรีมซอร์เบตแบบแท้ๆ เราก็แนะนำให้ไปลองที่ Veganerie Soul ร้านอาหารวีแกนที่มีเมนูของหวานเป็นไอศกรีมซอร์เบตเบอร์รี่รสชาติเปรี้ยวหวานลงตัว เสิร์ฟในรูปแบบไอศกรีมชั้นเดที่ลั่นไปด้วยที่อปปิ้งผลไม้และกราโนลามากมายหลายชนิด





ภาพ: ตินกานต์

5. เจลาโต (Gelato)

‘เจลาโต’ ไอศกรีมสัญชาติอิตาลี เป็นของหวานดับร้อนที่มีประวัติยาวนาน ในอิตาลีมีร้านเจลาโตอยู่ทั่วทุกหัวมุมถนน ไอศกรีมเจลาโตนี้มีความพิเศษตรงที่มีความแน่นหนึบกว่าไอศกรีมทั่วไป ใช้กรรมวิธีการปั่นที่ทำให้อากาศแทรกอยู่ในเนื้อน้อย และใช้ปริมาณนมน้อยกว่า ทำให้ได้รสชาติที่เข้มข้นกว่าไอศกรีมปกติ และมีปริมาณไขมันน้อยกว่า การทำไอศกรีมเจลาโตนี้ถือเป็นศิลปะแขนงหนึ่งสำหรับชาวอิตาลีเลยทีเดียว ยามอยู่ในตู้แช่เย็น เจลาโตจะดูมีเนื้อเนียน หนืด และถูกประดับตกแต่งด้วยผลไม้หรือวัตถุดิบที่ใช้ในการทำเจลาโตรสนั้นๆ ส่วนการตักเจลาโตนั้นจะแตกต่างออกไปจากไอศกรีมทั่วไปอยู่นิดหน่อย เพราะปกติแล้วไอศกรีมทั่วไปมักจะตักขึ้นมาเป็นทรงกลม แต่เจลาโตนั้นจะต้องใช้ที่ตักที่เรียกว่าสปาหูลา ปาดแล้วป้ายลงในถ้วยหรือโคนไอศกรีมจนเต็ม แต่ข้อเสียของเจลาโตคือเป็นไอศกรีมที่ละลายง่าย ถ้าซื้อมาสักหนึ่งถ้วย คุณควรรีบกินก่อนที่มันจะละลายเป็นน้ำจืดหมด

ถ้าคุณกำลังมองหาร้านเจลาโต เราอยากแนะนำ Grazia Gelato & Coffee ร้านไอศกรีมเจลาโตที่ทำจากวัตถุดิบสดและด้วยกรรมวิธีโฮมเมดหมุนเวียนรสชาติกันไป มีรสชิคเนเจอร์ในชื่อ Grazia ที่มีส่วนผสมของอะโวคาโดและนมอัลมอนด์ อีกทั้งรสช็อกโกแลต เสาวรส กรีกโยเกิร์ต บราวนี่ เอิร์ลเกรย์ ชาไทย มัทฉะ คาราเมล ฯลฯ ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่มีในแต่ละวัน อ่านรีวิวฉบับเต็มได้ที่ <https://thestandard.co/grazia-gelato-coffee/>





6. ดอนดูร์มา (Dondurma)

หลายคนน่าจะเคยเห็นคลิปวิดีโอที่มีชาวตุรกีถือไม้พายและควงไอศกรีมเนื้อหนืดยืดได้ไปมา ในขณะที่ลูกค้ายืนถือโคนไอศกรีมรออยู่หน้าร้าน แต่ด้วยลีลาและความขี้เล่นของคนขาย ทำให้ลูกค้าไม่ได้ไอศกรีมมาลิ้มรสสักที คุณน่าจะสงสัยว่าเหตุการณ์นี้คืออะไรกัน ไอศกรีมเนื้อหนืดที่เกาะอยู่บนปลายไม้พายนี้เรียกว่า ‘ดอนดูร์มา’ ของหวานذرب็อนที่มีเอกลักษณ์เป็นความเหนียวหนืดจาก ‘ซาเลป’ หรือผงกล้วยไม้ป่า และ ‘แมสติก’ ยางไม้ที่สามารถกินได้ที่หาได้ง่ายในประเทศตุรกี เมื่อไอศกรีมมีความหนืดและหนัก การตักไอศกรีมจึงจำเป็นต้องใช้ไม้พายที่แข็งแรงและคนตักไอศกรีมที่ชำนาญการ สิ่งที่อยู่คู่กับดอนดูร์มาอยู่เสมอคือคนตักไอศกรีมที่มีความขี้เล่น ควงดาบไปมา หลอกล่อหยอกเย้าไม่ให้เราได้อไอศกรีมไปเสียที จึงเป็นที่มาของคลิปวิดีโอตลกๆ ที่ผู้คนชอบใจกัน

แม้ร้านดอนดูร์มาจะหายาก หากินได้เฉพาะช่วงเทศกาลของหวาน แต่ก็ยังมีร้านแบบที่คุณสามารถเข้าไปกินได้ทั้งปีหลงเหลืออยู่ร้านหนึ่งคือ Irem Turkish Ice Cream ที่ Asiatique The Riverfront คุณจะได้เห็นลีลาการควงไม้พายไอศกรีมเหมือนกับต้นตำรับที่ประเทศตุรกีอย่างแน่นอน





ภาพ: นวลตา วงศ์เจริญ

7. คูลฟี (Kulfi)

ไอศกรีมแบบอินเดียที่นำนมสดที่ผ่านการเคี้ยวจนข้นมาแช่แข็งจนกลายเป็นไอศกรีม ขนมหวานดับร้อน เมนูของหวานเย็นชื่นใจนี้ถูกคิดค้นขึ้นมาตั้งแต่สมัยราชวงศ์โมกุล และเป็นขนมของชนชั้นสูงเท่านั้น เนื่องจากต้องใช้น้ำแข็งจากเทือกเขาหิมาลัยที่เป็นของหายาก แต่ปัจจุบันด้วยเทคโนโลยีการทำอาหารที่ทำให้การทำคูลฟีเป็นเรื่องง่ายขึ้น คูลฟีจึงเป็นของหวานที่สามารถหากินได้ทั่วไปและเป็นที่นิยมทั่วประเทศอินเดีย

ถ้าคุณอยากลองกินไอศกรีมอินเดียรสชาติเข้มข้นดูสักครั้ง คูลฟีของร้านอาหารอินเดีย JHOL ก็น่าลองอยู่ไม่ใช่บ่อย เพราะมาในรสชาติมะม่วงสุก เสิร์ฟพร้อมโฟมมะกรูดและไวต์ช็อกโกแลต หอมหวานชื่นใจ อ่านรีวิวฉบับเต็มได้ที่ <https://thestandard.co/jhol-modern-indian-restaurant/>

ภาพ: Shutterstock, ชินกฤต เชื้ออินต๊ะ, ตินกานต์, นวลตา วงศ์เจริญ

พิสูจน์อักษร: ภาสินี เพิ่มพันธุ์พงศ์

อ้างอิง:

- <http://www.icecreamhistory.net/frozen-dessert-history/who-invented-ice-cream/>
- <http://www.icecreamhistory.net/frozen-dessert-history/history-of-gelato/>
- <http://www.icecreamhistory.net/frozen-dessert-history/sorbet-history/>

ที่มา <https://thestandard.co/7-types-of-ice-cream-from-around-the-world/>

