

## محبوب ترین شیرینی ها و دسرهای آفریقای جنوبی

آفریقای جنوبی به خاطر داشتن جاذبه‌های گردشگری منحصر بفرد و غذاها و شیرینی های اصیل و سنتی، یکی از اصلی ترین مقاصد گردشگری به شمار می رود.



## آفریقای جنوبی، یکی از اصلی ترین مقاصد گردشگری

آفریقای جنوبی از جمله کشورهای است که به واسطه داشتن جاذبه های طبیعی، حیات وحش منحصر بفرد، بناهای تاریخی و آثار تمدنی بی نظیر یکی از مقاصد اصلی گردشگران به شمار می آید.

## غذاها و شیرینی های اصیل آفریقای جنوبی، محبوب توریست ها

در کنار جاذبه های گردشگری خاص آفریقای جنوبی، غذاها و شیرینی های سنتی و اصیل این کشور نیز محبوب گردشگران و توریست ها می باشد. به طوری که سالانه جهانگردان بسیاری با انگیزه امتحان کردن خوراکی های لذیذ آفریقای جنوبی که متأثر از فرهنگ دیگر کشورهاست، به این کشور رویایی سفر می کنند.



### اصیل ترین غذاهای مورد علاقه مردم آفریقای جنوبی

مردم آفریقای جنوبی عاشق غذاهای خوش طعم از جمله بوئروس (نوعی سوسیس مخصوص که در آفریقای جنوبی تهیه می شود)، بوبوتی (نوعی کباب مخصوص در آفریقا)، بیلتونگ (رشته های گوشت خشک شده) و بانی چو (نوعی خورش کاری آفریقایی که با نان سرو می شود) هستند. فراموش نکنیم که یکی از کارهای مورد علاقه آنها برپایی مهمانی های مخصوص برای تهیه کباب در فضای باز است که همواره به همراه خانواده و دوستان برگزار می کنند.

### دسرهای خوشمزه، علاقه ویژه مردم آفریقای جنوبی

مردمان آفریقایی جنوبی همچنین عاشق دسرهای خوشمزه هستند، و همواره اعتقاد دارند که یک غذای شیرین بهترین روش برای پایان دادن به یک بعد از ظهر پر مشغله است. در واقع چیزی که برای مردم آفریقای جنوبی بیشتر از غذا اهمیت دارد، معاشرت با دوستان و اقوام هنگام سرو غذا است.

در این مقاله تصمیم داریم سفری به دنیای شیرینی ها و دسرهای آفریقای جنوبی که توسط گلینیس هورنینگ (Glynis Horning)، متخصص پودینگ، معرفی شده است؛ داشته باشیم. اگر از طرفداران شیرینی های محلی هستید در این سفر متفاوت با ما همراه باشید.

## تارت شیر، دسری پرترفدار در آفریقای جنوبی



### ۲۷ فوریه، روز ملی تارت شیر

تارت شیر، در آفریقای جنوبی دسری بسیار محبوب و پرترفدار شناخته شده است. اهمیت تارت شیر در آفریقای جنوبی به حدی است که روز خاص خود را دارد. روز ملی تارت شیر ۲۷ فوریه است. اکنون تارت شیر به بخش جدایی ناپذیر از فرهنگ مردم آفریقای جنوبی تبدیل شده که این فرهنگ در طول سالیان و توسط مادرها و مادر بزرگ ها ایجاد شده است.

### تارت شیر، دسر خامه ای با طعمی خاص

این یک کاستارد خامه ای بر پایه شیر است که با دارچین و گاهی هل یا پوست پرتقال طعم دار شده و در یک خمیر نرم قرار داده می شود. این شیرینی در اکثر صنایع خانگی (نانوایی هایی که غذاهای خانگی توسط زنان محلی تهیه می شود) پیدا می شود. شما در آفریقای جنوبی کافه ها و حتی سوپرمارکت هایی را خواهید یافت که تارت شیر را ارائه می کنند که با نسخه های فروش در رستوران های پنج ستاره قابل رقابت هستند. تارت شیر بهتر است به صورت خنک سرو شود تا تجربه یک دسر خامه ای لذت بخش را برای شما فراهم کند.

### تارت شیر، یادگار هلندی ها در قرن ۱۷ میلادی

این دسر برای اولین بار در آفریقای جنوبی در قرن ۱۷ میلادی توسط مهاجران هلندی به این کشور معرفی شد. اعتقاد بر این است که این دسر برداشت متفاوتی از ماتنتارت هلندی می باشد که یک دسر کیک پنیری است.

این دسر هلندی در کتاب آشپزی توسط توماس ون در نوت در حدود سال ۱۵۱۴ منتشر شده است. در بعضی از دستورها لازم است که مواد میانی در پوسته خمیری پخته شود. در حالی که دیگران ترجیح می دهند که مواد میانی جدا تهیه و سپس قبل از سرو در پوسته قرار گیرد. دارچین اغلب روی سطح آن پاشیده می شود و همچنین ممکن است به شیر مورد استفاده برای مواد میانی اضافه شود.



کوک سیسترز، نوعی پیراشکی هلندی



## کوک سیسترز، شیرینی معروف آفریقای جنوبی

این نوارهای ورقه ای ساخته شده از خمیر ابتدا سرخ شده و سپس در شربت سرد یخ زده قرار می گیرند. بنابراین لایه خارجی آنها بسیار ترد است، اما داخل آنها بسیار نرم و آبدار است. هنگام خوردن این شیرینی معروف آفریقای جنوبی شما فقط باید انگشتان خود را لیس بزنید! تصور می شود که آنها توسط استعمارگران هلندی به عنوان نوعی پیراشکی هلندی برای اولین بار به آفریقای جنوبی معرفی شده اند. هرچند نسخه امروزی این شیرینی بسیار متفاوت است و در طول سالها تغییرات زیادی آن را به یک نسخه بومی آفریقایی تبدیل کرده است. بعلاوه، یک نسخه کیپ مالایی (نسخه به روز شده توسط ساکنان آسیای شرقی در آفریقای جنوبی) از این شیرینی وجود دارد که به عنوان کوئه سیسترز شناخته می شود. کوئه سیسترز شامل یک خمیر سبک و شکننده ، هل، و زنجبیل خوشه ای است و با پودر نارگیل خشک تزئین می شود. بهترین کوک سیسترها در غرفه های مزرعه ای کنار جاده فروخته می شوند. یک بسته مخصوص پادکوس (غذای جاده ای) بگیرید ، اما فراموش نکنید که ابتدا دستمال مرطوب را تهیه کنید!



## کرانچی، یادگار کیک مالایی ها



### کرانچی کلاسیک، شیرینی محلی آفریقای جنوبی

کرانچی کلاسیک یک شیرینی محلی است که با جو دوسر سفید، شربت طلایی و نارگیل خشک تهیه می شود. می توانید انواع آن را در فروشگاه‌های تولیدات خانگی و سوپرمارکت ها بیابید. اگر به بازدید افراد بومی در خانه هایشان بروید، قطعاً یکی از موارد پذیرایی از شما کرانچی خواهد بود. این یکی از شیرینی هایی است که بچه ها عاشقش می شوند. تهیه کرانچی سریع و آسان است. به راحتی قطعات ترد و سرخ شده برنج و یا جو دوسر را در مارشمالوهای ذوب شده (یا پودر نارگیل) در کره تکان دهید. سپس برای مدتی در یک جای خنک نگه دارید تا فرم بگیرند. مهاجران آسیای شرقی در کپ تاون که به کپ مالایی‌ها معروف هستند این شیرینی بی نظیر را به آفریقایی‌ها معرفی کرده اند. در طول سال‌ها روش تهیه کرانچی به‌روزرسانی شده و با فرهنگ آفریقا تطابق یافته تا به شکل امروزی فرم گرفته است.



## بریان کدو تنبل، دسری سبک و عالی



### بریان کدو تنبل، یادگار بومیان آفریقایی

بریان کدو تنبل (یا کدو تنبل سرخ شده) یک دسر عالی را تشکیل می‌دهد، اما بسیاری افراد در آفریقای جنوبی آن را به خودی خود به یک وعده غذایی سبک تلقی می‌کنند. روش تهیه آن به سادگی با له کردن چند فنجان کدو تنبل پخته شده و اضافه کردن آرد، یک قاشق غذاخوری شکر قهوه‌ای، یک تخم مرغ و یک قاشق وانیل آغاز می‌شود. سپس دو طرف آن را در روغن فراوان سرخ می‌کنند. پس از آن، آب لیمو و دارچین مخلوط با شکر کاستار را روی آنها می‌پاشند. در بسیاری از کافه‌های آفریقای جنوبی می‌توانید این شیرینی فوق العاده آفریقایی را میل کنید. بعلاوه کدو تنبل سرخ شده را می‌توانید در منو رستوران‌های هتل‌ها پیدا کرده و سفارش دهید. این دسر توسط بومیان آفریقایی در آفریقای جنوبی معرفی شده است. علاوه بر آفریقای جنوبی در سایر کشورهای همسایه (البته با تغییراتی) نیز بسیار پرطرفدار است.

## پودینگ مالوا، دسر کلاسیک آفریقای جنوبی



### دلیل نامگذاری پودینگ مالوا

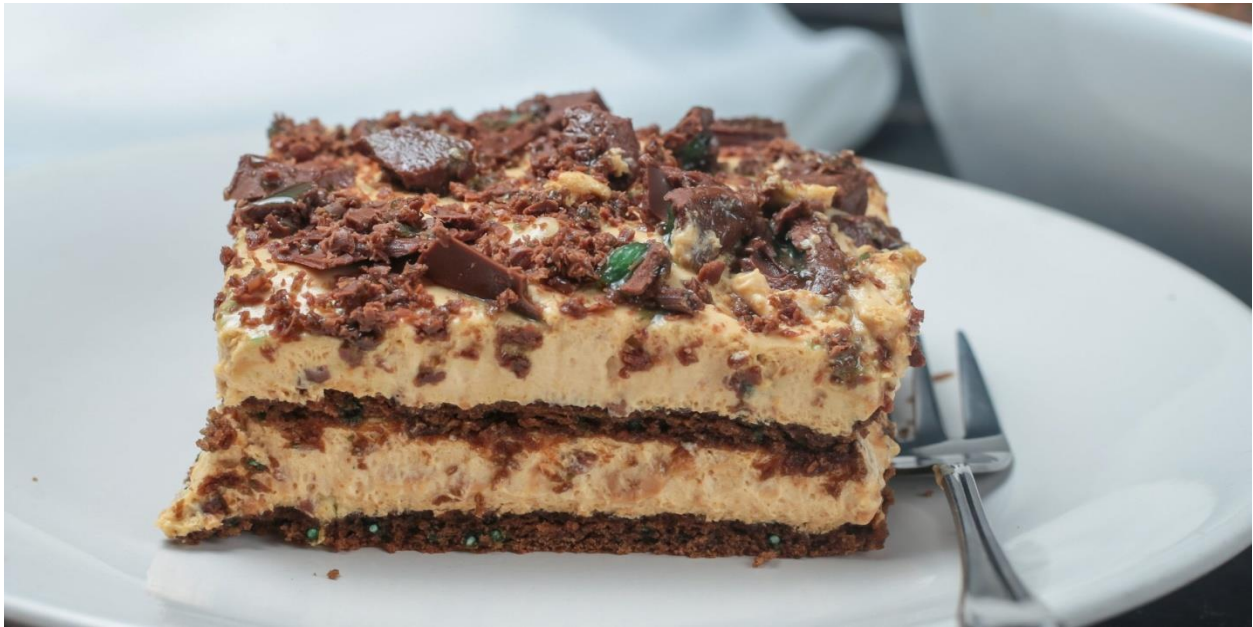
این پودینگ پخته شده یک دسر کلاسیک آفریقای جنوبی است و هر خانواده، رستوران و هتلی در آفریقای جنوبی نسخه مخصوص خود را دارد. از ملزومات این دسر این است که دارای یک بافت نرم و طعم مربا، کارامل و زردآلو است. تصور می شود که نام مالوا از کلمه آفریقایی مالوالکر (malvalekker) یا مارشمالو آمده باشد. دلیل این نامگذاری طبق لغت نامه دانشگاه آکسفورد شباهت بافت این دسر با مارشمالو است.

### پودینگ مالوا، یادگار مگی پیلر

اما طبق گفته ارنست گووس (یک کارشناس مواد غذایی در لندن)؛ «مگی پیلر»، یک آشپز تجربی که در سال ۲۰۱۳ میلادی در ۸۷ سالگی درگذشت، اولین کسی است که این دسر را معرفی کرده است. در دهه شصت، پیلر به عنوان آشپز برای سفیر آفریقای جنوبی در لندن کار می کرد. در آنجا او پودینگ مالوا در ست کرد که تو سط بسیاری از مشاهیر و بزرگان، از جمله هنری کیسینجر و اپرا مورد استقبال قرار گرفت. پیلر گفت که او این دستور العمل را از مادرش آموخته است. به این ترتیب مادر پیلر را می توان به عنوان مخترع این دسر بی نظیر معرفی کرد. بهتر است این پودینگ با کاستر نازک خانگی و یک قاشق بستنی سرو شود.



## تارت ترد نعنایی، شیرینی اصیل آفریقای جنوبی



### تارت نعنایی، یک شیرینی تمام عیار آفریقایی

این محصول تمام جنبه های شیرینی پزی آفریقای جنوبی را کنار هم دارد؛ شیرین است، سریع پخته می شود و شامل شکلات می باشد. تارت ترد نعنایی یکی از تولیدات اصلی صنایع خانگی آفریقای جنوبی است. این تارت در واقع ترکیبی خامه ای از کارامل (یا شیر تغلیظ شده جوشانده)، خامه تازه هم زده و تکه های شکلات رنده شده، و نعنای فلفلی خرد شده است و لایه لایه با بیسکویت نارگیلی سرو می شود.

### دستور پخت تارت نعنایی، میراث کهن مردم آفریقای جنوبی

تارت ترد نعنایی یکی از شیرینی های اصیل در آفریقای جنوبی است که دستور تهیه آن سینه به سینه توسط مادر بزرگ ها به نسل های بعدی منتقل شده است. اطلاعات دقیقی از منشأ اصلی تارت نعنایی در دسترس نیست. این شیرینی بی نظیر و اصیل را می توانید در شیرینی فروشی ها، کافه ها و رستوران های آفریقای جنوبی سفارش دهید.

## تارت آناناس یخچالی، یک دسر بین المللی



### تارت آناناس یخچالی، ایده آل برای مهمانی ها

این شیرینی فوق العاده خوشمزه را تقریباً همه جا در آفریقای جنوبی از جمله خانه‌های افراد پیدا خواهید کرد. این یک پذیرایی ایده آل برای مهمانی‌های آفریقای جنوبی است. برای تهیه این شیرینی شما فقط به چهار ماده اولیه احتیاج دارید: دو بسته بیسکویت، یک قطعه آناناس، یک بسته شیر غلیظ شده و یک بسته ژله با طعم آناناس. شیر را به مدت یک شبانه روز در یخچال قرار دهید. سپس آب آناناس را در قابلمه با حرارت متوسط ریخته و پودر ژله را درون آن خالی کنید. ترکیب بدست آمده را هم بزنید تا حل شود. مخلوط آب ژله را بگذارید تا خنک شود. شیر سرد را هم بزنید تا لطیف شود و سپس ژله را مخلوط کنید و تکه های آناناس را با آن مخلوط کنید. یک ظرف را با قطعات کامل بیسکویت پوشش دهید تا یک پایه یک لایه درست شود و سپس مخلوط را روی آن بریزید. یک یا دو بیسکویت خرد کرده و روی آن را بپاشید. چند ساعت در یخچال بگذارید تا خودش را بگیرد.

### تارت آناناس یخچالی، شیرینی اصیل و یادگار پیشینیان

این شیرینی نیز یکی از اصیل ترین شیرینی های آفریقای جنوبی است، که البته در بسیاری از کشورهای اطراف آفریقای جنوبی نیز با اندکی تغییر وجود دارد. هرچند امروزه به دلیل بافت نرم و طعم لذیذ این دسر، تارت آناناس یخچالی به یک دسر بین المللی تبدیل شده است و بسیاری از رستوران ها و کافه های سراسر جهان آن را در منو خود قرار داده اند. اطلاعات دقیقی در مورد منشا اولیه این شیرینی در دسترس نیست. دستور تهیه آن نسل به نسل بین اقوام آفریقایی دست به دست شده است.



در تنظیم این مقاله از منابع زیر استفاده شده است:

<https://theculturetrip.com/africa/south-africa/articles/the-best-south-african-desserts-you-need-to-try/>  
[www.wikipedia.com](http://www.wikipedia.com)

واژگان کلیدی: گرد شگری، شیرینی اصیل، د سر سنتی، تارت شیر، کوک سیسترز، کرانچی، بریان کدو تنبل، پودینگ مالوا، تارت نعنایی، تارت آناناس یخچالی

ترجمه از: مجتبی رسولی

تنظیم مقاله از: تیم تولید محتوا پایگاه خبری عالی گرد