

بررسی هزینه تمام شده ساخت خوراکی ها و نوشیدنی های خنک در خانه

خوشمزه های خنک خانگی

همین که هوا رو به گرمی می رود، بازار انواع نوشیدنی ها و خورنی های خنک تابستانی نیز داغ می شود. امسال هم با وجود نگرانی از شیوع ویروس کرونا باز هم مقابل مغازه های آب میوه فروشی صف های طولی را مشاهده می کنیم اما متأسفانه قیمت این نوشیدنی ها با توجه به گرانی های

آخر در بازار مواد اولیه از جمله شیر و لبنیات، میوه و شکر کمیاب، آن قدر بالا رفته است که به جای این که دل تان را خنک کند، جگر تان را می سوزاند! این موضوع از یک طرف و نگرانی بجای خانواده ها درباره سلامت مواد مصرفی از طرف دیگر باعث شده که بیشتر

کدبانوها آستین ها را بالا بزنند و خودشان انواع نوشیدنی های کافی شاپی خوشمزه و خنک تابستانی را در منزل درست کنند. در این مجال ما نیز سعی داریم با بررسی چند خوراکی خوشمزه، مظنه قیمت تمام شده آن ها را در منزل برای تان روشن کنیم.

کیم مگنوم خانگی

شاید باور این مسئله که می توان در منزل با کمترین هزینه کیم مگنوم درست کرد کمی برای تان مشکل باشد. شما برای درست کردن چهار عدد کیم مگنوم به مواد زیر احتیاج دارید:

مواد مورد نیاز	قیمت واحد (تومان)	قیمت تمام شده
شیر نیم لیتر	لیتری ۵ هزار و ۹۰۰	۴ هزار و ۴۵۰
نشاسته ذرت ۴۰۰ گرم	کیلویی ۳۲ هزار	۲۰۰ هزار و ۲۰۰
خامه ۱۰۰۰ گرم	۲۰۰ گرم ۱۴ هزار	۷ هزار
شکر ۱۰۰۰ گرم	شکر دولتی کیلویی ۹ هزار	۹۰۰ تومان
شکلات تخته ای ۵۰۰ گرم	-	۴ هزار

ابتدا شیر و شکر و نشاسته ذرت را با هم مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید به محض این که شکل فرنی به خود گرفت، از روی حرارت بردارید و خامه را به آن اضافه کنید و با همزن برقی مواد را به خوبی با هم مخلوط کنید. مواد را داخل قالب کیم قرار دهید و چوب کیم را داخل مواد بگذارید و به مدت ۸ ساعت داخل فریزر قرار دهید. بعد از آوردن کیم ها از قالب، شکلات تخته ای را به صورت بن ماری ذوب کنید و روی کیم ها بریزید. نا گفته نماند قیمت قالب های سیلیکونی کیم در بازار ۶۰ هزار تومان است. قیمت کیم مگنوم با روکش شکلاتی در بازار حدود ۹۵۰۰ تومان است. با یک حساب سرانگشتی شما با ۱۷ هزار تومان می توانید ۵ عدد کیم مگنوم در منزل تهیه کنید. در حالی که همین میزان کیم را با ۴۷ هزار و ۵۰۰ تومان از بازار خریداری می کنید.

بستنی سازی راه بیندازید

اگر شما هم از متولدان دهه ۶۰ باشید، حتما خاطره بستنی سازهای حلبی بزرگ روی گاری را در ذهن دارید، بستنی های خوشمزه ای که به روش سنتی ساخته می شد و لای نان بستنی های مستطیلی، کام مان را شیرین می کرد. امروزه با توجه به خطرات ناشی از استفاده از پالم، بسیاری از کارشناسان تغذیه خوردن انواع بستنی را مضر می دانند اما هستند کسانی که با یک تدبیر ساده، بستنی را در خانه های شان درست می کنند و در روزهای گرم تابستانی از خوردن آن لذت می برند. شما برای درست کردن چیزی حدود یک کیلو بستنی سنتی به مواد زیر نیاز دارید:

مواد مورد نیاز	قیمت واحد	قیمت تمام شده
شیر یک لیتر	۵ هزار و ۹۰۰	۵ هزار و ۹۰۰
ثعلب یک قاشق غذاخوری	۲۵۰ گرم ۱۰ هزار	۱۰ هزار
گلاب ۱۰۰ سی سی	یک لیتر گلاب ۳۰ هزار	۳ هزار
زعفران به میزان لازم	-	-
خامه ۱۰۰۰ گرم	خامه ۲۰۰ گرمی، ۱۴ هزار	۷ هزار
مغز آجیل به دلخواه	-	-

برای درست کردن بستنی، ابتدا خامه را با چنگال کمی هم بزنید و سپس روی سطح صافی مانند سینی به قطر ۲ میلی متر باز کنید و داخل فریزر قرار دهید تا یخ ببندد. حالا شیر، شکر و ثعلب را روی حرارت قرار دهید تا شکر ذوب شود و مخلوط، حالت غلیظی به خود بگیرد. به محض این که شیر کشدارتر شد، آن را از روی حرارت بردارید و روی تکه یخی بگذارید و شروع به هم زدن کنید تا مواد کشدارتر شود. بعد از این که مخلوط از حرارت افتاد، آن را در فریزر قرار دهید و هر نیم ساعت یک بار در آورید و هم بزنید. در آخرین مرحله، خامه های منجمد شده را خرد و همراه انواع مغز به بستنی اضافه و آن را در ظرف مخصوص سرو کنید. با یک حساب و کتاب ساده، این طور دست مان می آید که درست کردن یک کیلو بستنی سنتی حدود ۱۷ تا ۲۰ هزار تومان، بسته به نوع گلاب یا داشتن و نداشتن مغز هزینه دارد و این در حالی است که خرید یک کیلو

بود و بیشتر ماشین آلتاش فرسوده بودند. از آن جایی که دکتر نوروزی هیچ کاری را بدون برنامه زمان بندی شده انجام نمی داد، شروع به بررسی شرایط کارخانه کرد و به شهردار قول داد تا ابتدای اردیبهشت ۹۹ آن را راه اندازی کند اما در دومه پایانی مهلت زمانی، شیوع کرونا تمام معادلات آقای نوروزی را به هم ریخت تا جایی که امیدها برای بازگشایی کارخانه کم جان شدند. در این ایام نیاز مردم به مواد ضد عفونی کننده بسیار زیاد شده بود. در خود شهر گناباد صف های طولی مقابل داروخانه ها برای تهیه مواد ضد عفونی تشکیل شده بود. این درست همان تهدیدهایی بود که آقای نوروزی را واداشت تا از آن فرصت خوبی بسازد. بنابراین آقای نوروزی با هماهنگی دانشگاه علوم پزشکی گناباد تصمیم گرفت خط تولید مواد ضد عفونی را در کارخانه ایجاد کند. به گفته خودش این کار بسیار مشکل بود:

کرده است از تهدید شیوع کرونا یک فرصت خوب برای خدمت به مردم و بازسازی کارخانه ای متروکه ایجاد کند. او در اقدامی به موقع توانست با یک تیر چند نشان بزند. اشتغال زایی و کمک به مدافعان سلامت تنها دو تا از چند هدف آقای حسین نوروزی است. در ادامه با آقای نوروزی بیشتر آشنا می شویم. حسین نوروزی دارای مدرک دکترای مدیریت کسب و کار است. او در سال ۹۸ با بررسی بازارهای داخلی به این نتیجه رسید که بازار شوینده ها هنوز فرصت برای ترقی دارد بنابراین تمام برنامه ریزی هایش را برای راه اندازی یک کارخانه تولید کننده مواد شوینده در گناباد انجام داد. با مشورت هایی که با شهردار گناباد و سایر مقامات استانی داشت، تصمیم گرفت یک کارخانه متروکه تولید مواد شوینده را دوباره راه اندازی کند. درهای این کارخانه ۱۵ سالگی می شد که بسته شده

«ما مجبور شدیم یک خط تولید جدید برای ماشین آلات فرسوده تعریف کنیم و هر جایی را که از توان ماشین ها خارج بود خودمان به صورت نیروی انسانی پر کنیم. این موضوع با توجه به تعطیلی و ترس مردم از حاضر شدن در سر کار بفرنج تر شد تا جایی که ما روزهایی مجبور بودیم کار را به صورت خانوادگی انجام دهیم تا سفارش هایی که قبول کرده ایم را به موقع به دست مشتری ها برسانیم.» این کارآفرین در ادامه می گوید: «تنها با یک ماه کار کارخانه، ما توانستیم نیاز شهرستان گناباد و شهرهای همجوار آن را مرتفع کنیم. هم اکنون از سوی ستاد مبارزه با کرونا به عنوان یکی از دو کارخانه موفق در زمینه تولید مواد ضد عفونی در شرق کشور شناخته شده ایم و محصولات مان را به اقصی نقاط ایران عرضه می کنیم.»

بستنی سنتی طلاب ۳۰ هزار تومان آب می خورد.

انواع شیک های خوشمزه خانگی

شیک به نوشیدنی هایی گفته می شود که پایه اصلی آن ها را شیر تشکیل می دهد. شمامی توانید با کمی خلاقیت انواع مختلفی از شیک ها را در منزل درست کنید و از خوردن آن هالذت ببرید. شیک ها از نوشیدنی های محبوب کافی شاپی نیز هستند. در کافی شاپ های مشهد انواع شیک ها به اندازه ۴۰۰ میلی لیتر با قیمت های گزاف تا ۲۰ هزار تومان فروخته می شود که البته این قیمت مطابقت زیادی با مکان کافی شاپ مدنظر دارد. به هرحال در زیر شمارا با یک دستور ساده از شیک نسکافه ای آشنایم کنیم. شما برای دو لیوان شیک نسکافه ای به مواد زیر نیاز دارید:

مواد لازم	قیمت واحد (تومان)	قیمت تمام شده (تومان)
شیر ۵۰۰ میلی لیتر	لیتری ۵ هزار و ۹۰۰	۴ هزار و ۵۰۰
شکر ۵۰۰ گرم	شکر دولتی کیلویی ۹ هزار	۴۵۰ تومان
نسکافه یک شاسه	شاشه ۴ هزار	۴ هزار
خامه ۵۰۰ گرم	خامه ۲۰۰ گرمی ۱۴ هزار	۳ هزار و ۵۰۰

ابتدا شیر، شکر و پودر نسکافه را داخل مخلوط کن بریزید تا به خوبی مخلوط شود. خامه را نیز به آن اضافه و در حد کمی باز شدن خامه مخلوط کن را روشن کنید. درست کردن دو لیوان شیک در منزل ۱۲ هزار و ۵۰۰ تومان هزینه دارد که از قیمت های کافی شاپی برای تان در بالا گفتیم.

با کارآفرینان

از آب گل آلود ماهی بگیرید!

سمیه محمدنیا حنائی- یکی از ویژگی های کارآفرینان موفق شناخت به موقع شرایط و تبدیل تهدیدها به فرصت هاست. موضوعی که شاید در کلام بسیار ساده و شعاری به نظر آید اما در عمل باید دارای ذهن فعال کارآفرینی بود تا به موقع عمل کرد! در سالی که گذشت بسیاری از کسب و کارها به دلیل شیوع ویروس کرونا به تعطیلی کشیده شدند. شمار بیکارها چه پس از تعدیل نیروی کارخانه ها و چه تعدیل نیرو در بازار آزاد، روز به روز بیشتر شد تا جایی که دولت را برای اعلام تعطیلی عمومی در بهار ۱۴۰۰ مردد کرد. امروز پای صحبت های کارآفرینی نشسته ایم که سعی