

**دیگ، کفگیر، ملاقه... آشپزی با علاقه**

مژده به آنهایی که نخودی خندیدن را دوست دارند. به مناسبت تولد بهار و فوت ناگهانی زمستان آشپزواشی نشریه دوچرخه به این فکر افتاده که طرز درست کردن شیرینی نخودی را برای شما آموزش دهد.



مژده به آنهایی که نخودی خندیدن را دوست دارند. به مناسبت تولد بهار و فوت ناگهانی زمستان آشپزواشی نشریه دوچرخه به این فکر افتاده که طرز درست کردن شیرینی نخودی را برای شما آموزش دهد. طبق قانون 5 نیوتن این شیرینی مایه انبساط خاطر و انقباض غم و غصه می‌شود. خب، برای پخت این شیرینی به

**چه چیزهایی نیاز داریم:**

فندق خندان، نیم کیلو و پانصدگرم / آرد برنج، 999گرم / کیوی، دو و نیم عدد / آب پرتقال، سه عدد تخم‌مرغ، یک قاشق غذاخوری

**طرز تهیه:**

ابتدا فندق‌ها را پوست می‌کنیم و یواش یواش می‌خوریم. سپس کیوی‌ها را توی آب پرتقال می‌گذاریم تا خوب خیس بخورند. سپس آن را خشک می‌کنیم و با آرد برنج مخلوط می‌کنیم. اگر آرد برنج نبود، می‌توانیم با ذرت بوداده مخلوط کنیم و اگر آن هم نبود، می‌توانیم بی‌خیالش شویم و برویم دنبال یک کار دیگر. سپس تخم‌مرغ‌ها را رنگ‌آمیزی می‌کنیم و با آنها یک املت خوشمزه درست می‌کنیم. می‌خواهید طرز درست کردن املت را یادتان بدهیم؟

**وسایل مورد نیاز:**

گوجه‌فرنگی / پیاز / تخم‌مرغ / روغن

ابتدا روغن را توی تخم‌مرغ می‌اندازیم. سپس گوجه‌فرنگی را ریز ریز می‌کنیم. سپس می‌رویم نانواپی دوتا نان سنگک می‌خریم.

ای بابا! این که نشد. این آشپزواشی ما انگار یک چیزی کم دارد. قرار بود چی یاد بدهد چی شد! ببخشید که آبرویمان رفت. هرچه تا این‌جا خوانده‌اید، فراموش کنید و به این مطالبی که هم‌اکنون به دست ما رسیده توجه کنید. طرز تهیه شیرینی نخودی:

چی لازم داریم؟

آرد نخودچی، 500 گرم

خاک‌قند، 250 گرم

کره یا روغن جامد، 250 گرم

پودر یا خلال پسته، (به دلخواه)

دیگه چی؟

کاسه، وردنه، قالب شیرینی، سینی فر

به اضافه کابینت آشپزخانه، سینک ظرفشویی، کبریت برای روشن کردن فر، پیش‌بند و دستگیره آشپزی و چند تا چیز ریز دیگر...

از کجا شروع کنیم؟

اولش آستین‌ها را بالا می‌زنیم. (توجه داشته باشید اگر لباسمان آستین کوتاه بود، پاچه‌های شلوارمان را بالا می‌زنیم.) بعد، خاکه‌قند را با کره (یا روغن) توی یک کاسه قاطی‌پاتی می‌کنیم و آن قدر هم می‌زنیم و هم می‌زنیم و هم می‌زنیم تا مایه یکنواخت شود. یکنواخت شود یعنی چی؟ یعنی دیگر معلوم نباشد کره کجاست، خاکه‌قند کجا. بعد، آردنخودچی را توی کاسه می‌ریزیم و خوب با دست ورز می‌دهیم تا خمیر نرم شود و چسبندگی پیدا کند. ورز یک چیزی است در مایه‌های ماساژ. برای این‌که بفهمیم خوب چسبنده است، آن را توی دستمان گلوله می‌کنیم. اگر گلوله ماند و باز نشد، خوب است. راستی دستتان را قبل از این کار باید می‌شستید، شستید؟

بهتر است خمیر را بگذاریم در کیسه نایلون تا یکی دو روز بماند. اما اگر مهمان‌ها توی راه هستند و وقت نیست، به چند ساعت هم می‌شود رضایت داد.

بعدش، خمیر را با وردنه روی میز پهن می‌کنیم. قطر این خمیر پهن شده باید یک سانتی‌متر باشد. برای اندازه‌گیری می‌توانیم از خط‌کش استفاده کنیم، اگر خط‌کش نداریم، می‌توانیم از بند انگشت مامان یا بابا استفاده کنیم. طبق فرمول هفتم فیثاغورث: یک بند انگشت = حدود یک سانتی‌متر. حالا نوبت قالب‌زدن است. قالب را روی سطح خمیر فشار می‌دهیم، به همین راحتی!

بعد، یک عالم خمیر دور قالب‌ها زیاد می‌آید. این خمیرها را جمع می‌کنیم، دوباره با آن کشتی می‌گیریم و پهن می‌کنیم و قالب می‌زنیم. هی این کار را می‌کنیم تا دیگر خمیر نداشته باشیم.

راستی، اگر قالب پیدا نکردید، ناراحت نشوید و گریه نکنید. به جای آن تکه‌های کوچکی از خمیر بردارید و توی دست گلوله کنید و روی کله‌اش یک خلال پسته فرو کنید.

این قدر فس‌فس نکنید تا دیر نشده فر را روشن کنید. تا فر گرم می‌شود بهتر است سینی فر را کمی چرب کنید و شیرینی‌ها را توی سینی مخصوص فر بچینید.

همان‌طور که می‌دانید گاز گران است و باید به فکر قبض گاز بود. پس حرارت فر را روی حدود 300 درجه سانتی‌گراد تنظیم می‌کنیم. سینی را به مدت بیست دقیقه تا نیم ساعت توی فر می‌گذاریم. شیرینی باید طلایی شود، همان‌طور که می‌دانید ما دو نوع طلا داریم، طلای زرد و طلای سیاه. باید مراقب باشیم که طلای زردمان یک موقع طلای سیاه نشود.

یادآوری زمان پخت: این خمیر معمولاً خشک است و باید با ورز دادن و احیاناً کشتی‌گیری نرم شود. اگر خیلی اهل کشتی نیستید، نگران نشوید. اگر خمیر خیلی خشک بود کمی کره یا روغن به آن اضافه کنید. این که دعوا ندارد.

یادآوری بعد از پخت: یادتان باشد در خوردن این شیرینی زیاده‌روی نکنید. هر وقت هم خوردید به جان آشپزواشی دوچرخه دعا کنید.

\* دستور اولیه این شیرینی از کتاب هنر آشپزی رزا منتظمی تهیه شده است.