دستور پخت
یک حلوا شیر
محشر

بوی شیرین خاطرات کودکی

فائزه صدیقی
نویسنده

گمان نمی‌کنم کسی با این حقیقت که پدربزرگ و مادربزرگ داشتن از نعمت‌های صددرصدی این دنیاست مخالفتی داشته باشند. در خانه پدربزرگ و مادربزرگ‌ها با تقریب خوبی، حکمران نوه‌ها هستند چون در آنجا از بکن و نکن‌های تربیتی پدر و مادر چندان خبری نیست و به علاوه دنیایی از محبت و توجه بی‌قید و شرط برای نوه‌ها در دسترس است و چنین ترکیب فوق‌العاده‌ای هر انسان عاقلی را حتی با سن کم ترغیب می‌کند که انتخاب اولش برای وقت‌گذرانی همان‌جا باشد؛ جایی که خوراکی‌های خوشمزه، تلویزیون دیدن‌های بدون محدودیت، موبایل بازی کردن‌های زیاد و ریخت و پاش‌های بیش از حد آزاد بوده و بابت آنها تنها یک بوس و بغل خوشمزه برای پدربزرگ و مادربزرگ کفایت می‌کند!
برای من هم خانه پدربزرگ و مادربزرگ و بودن در کنار آنها همین‌قدر شیرین و دوست‌داشتنی بود، اما تلخی ماجرا آنجا بود که من کوچک‌ترین نوه فامیل بودم و خیلی زود از این نعمت عزیز محروم شدم و حالا که بعد از سال‌ها خودم مادر شده‌ام و لذت فرزندانم را از بودن در کنار پدربزرگ و مادربزرگ‌شان می‌بینم عمق حسرت کم بودن در کنارشان برای من شدیدتر شده است.
اما چه می‌توان کرد، این روال طبیعی زندگی است و نمی‌توان به جنگ آن رفت. حسرت‌ها در تمامی زندگی و موضوعات مختلف می‌توانند ما را درگیر خود کنند. اما آنها قلب را پژمرده می‌کنند، پس برای بهتر شدن حالم گاهی به یاد خاطرات کودکی و حلوا پختن‌های مادربزرگ برای شادی روح آسمانی آنها و تمام اسیران خاک، برایشان حلوا می‌پزم و با این کار حس می‌کنم قلبم آرام‌تر می‌شود.
بیایید شما هم با من این حلوای بسیار لطیف و خوشمزه را امتحان کنید، امیدوارم که در شادی‌هایتان آن را بپزید.

حلوای شیر

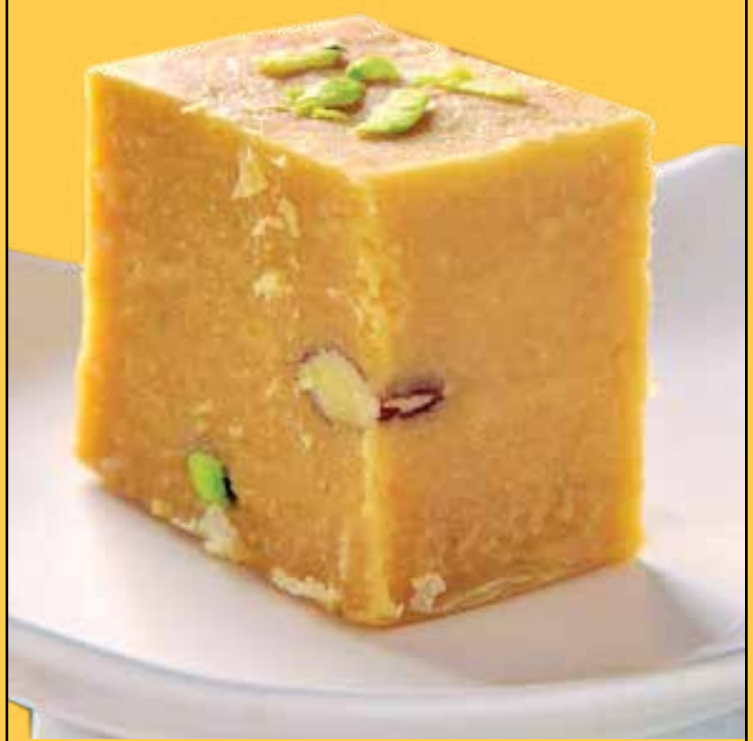
مواد لازم:

آرد ..... ۲ پیمانه*
شکر..... ۲ پیمانه سرخالی
روغن مایع .....۱ پیمانه
مجموع شیر و گلاب ..... ۲ پیمانه
زعفران غلیظ دم کرده ..... به میزان کافی

*اگر پیمانه‌های استاندارد شیرینی‌پزی را دارید از همان استفاده کنید، اما اگر به آنها دسترسی ندارید یک لیوان دسته‌دار فرانسوی را معادل یک پیمانه در نظر بگیرید.

بگذارید حالا که به این قسمت از کار و انتخاب مواد اولیه پخت حلوا رسیده‌ایم، نکته مهمی را درباره انتخاب آرد مصرفی برای انواع حلواها برایتان بگویم. برای حلواهای سنتی که با شهد درست می‌شوند معمولاً از آرد نانوایی و بویژه آرد سبوس‌دار نان سنگک استفاده می‌کنیم.

این کار باعث بالا رفتن ارزش غذایی حلوا نیز می‌شود.
اما در حلواهای بوتیکی یا همان حلواهای طرح‌دار انگشتی کوچک که این روزها بیشتر رواج پیدا کرده‌اند، به‌دلیل نداشتن شهد در دستور آن برای آرد مورد نیاز حلوا از آرد سفید قنادی استفاده می‌کنیم.
اما اگر در پخت حلواهای سنتی به هر دلیلی از آرد سفید استفاده کردید، میزان روغن و شهد کمتری مصرف نمایید، چون آرد سفید به نسبت آرد سبوس‌دار جذب کمتری از روغن و شهد دارد.



دستور پخت

ابتدا مقدار لازم از زعفران را در ته لیوان ریخته و چند قطره آب جوش روی آن می‌ریزیم، سپس در ظرف را گذاشته و چند دقیقه‌ای کنار می‌گذاریم تا زعفران رنگ بدهد و به اصطلاح دم بکشد.
حالا باید شهد مورد نیاز برای حلوا را درست کنیم. برای این کار در ظرفی شیر و شکر را ریخته و روی حرارت می‌گذاریم. در دستور مجموع شیر و گلاب دو پیمانه ذکر شده است، نسبت مناسبی که می‌توان برای این مجموع در نظر گرفت تقریباً یک و نیم پیمانه شیر و نصف پیمانه گلاب است. وقتی شکر در اثر حرارت حل شد، زعفران و گلاب و در صورت تمایل هل را به مخلوط اضافه کرده و حرارت را خاموش می‌کنیم و شهد را کنار می‌گذاریم تا خنک شود.
دینگ دینگ! در این مکان یک ترفند باریک‌تر از مو برای جلوگیری از هدر رفت طلای سرخ به شما آموزش داده می‌شود!
برای آن که زعفران ته لیوان هدر نرود و کامل داخل شهد ریخته شود، ابتدا زعفران دم کشیده شده را داخل شهد می‌ریزیم و بعد نصف پیمانه گلاب را کم کم داخل همان لیوان زعفران ریخته و بعد داخل شهد خالی می‌کنیم. با چند بار انجام این کار زعفران ته لیوان همراه گلاب‌ها کامل داخل شهد خالی می‌شود.
در این مرحله باید آرد را تفت بدهیم، اما قبل از آن بهتر است آرد را الک کنیم. الک کردن آرد کمک می‌کند تا بافت نهایی حلوا یک‌دست شده و گلوله گلوله نباشد. پس حتماً قبل و بعد از تفت دادن، آرد را الک می‌کنیم.
آرد الک شده را در ظرف مناسبی* می‌ریزیم و با حرارت متوسط آن‌قدر آن را تفت می‌دهیم تا بوی آن بلند شده و به اصطلاح خامی آن گرفته شود. دقت نمایید آرد به سرعت می‌سوزد پس حرارت را زیاد نکنید و تمام مدت آرد را هم بزنید تا زیر و رو شود و نسوزد. هر قدر آرد را بیشتر تفت دهید حلوا در نهایت تیره‌تر می‌شود.
*اجازه دهید برای انتخاب ظرفی که آرد را درون آن تفت می‌دهید نکته مهمی را خدمت‌تان عرض کنم و آن این است که سعی کنید ظرفی را انتخاب کنید که دیواره بلندی داشته باشد تا در حین تفت دادن و هم زدن مداوم، آرد از آن بیرون ریخته نشود و همچنین موقع اضافه کردن شهد به آرد و قل‌قل کردن آن به بیرون پاشیده نشود. پس پیشنهاد من به شما برای راحتی بیشتر، انتخاب قابلمه به جای ماهیتابه می‌باشد.
پس از حدود یک ربع تا بیست دقیقه که آرد را تفت دادید آن را از روی حرارت برداشته و مجدد الک می‌کنیم تا گلوله‌های آرد باز شوند. دقت کنید که آرد به شدت داغ است، پس در حین الک کردن بسیار مواظب باشید.
پس از الک کردن آرد را مجدد روی حرارت می‌گذاریم و روغن را به آن اضافه می‌کنیم و چند دقیقه‌ای این مخلوط را هم تفت می‌دهیم. نکته‌ای که در اضافه کردن مقدار روغن به حلوا وجود دارد آن است که اگر حلوای مجلسی می‌خواهید، کل روغن دستور را اضافه کنید، اما اگر کم‌چرب‌تر می‌خورید و کمی ترک روی سطح حلوا برایتان دغدغه ایجاد نمی‌کند، می‌توانید پیمانه روغن را سرخالی بریزید.
پس از چند دقیقه که مخلوط آرد و روغن را تفت دادیم، شهدی را که از قبل آماده کرده بودیم طی دو تا سه مرحله به این مخلوط اضافه می‌کنیم و سریع هم می‌زنیم. دقت کنید وقتی برای اولین بار شهد را اضافه می‌کنیم ممکن است بخاری از مخلوط آرد و شهد بلند شده و قل‌قل کند، مراقب باشید و از قاشق‌های دسته بلند برای هم زدن آن استفاده کنید.
پس از آن که شهد را به‌صورت کامل اضافه کردیم، با قاشق آن را کاملاً هم زده و مخلوط می‌کنیم. سپس قابلمه را از روی حرارت برداشته، دو طرف آن را می‌گیریم و به‌صورت گهواره‌ای(ننو وار) یکی دو دقیقه آن را به چپ و راست تکان می‌دهیم تا حلوای داخل آن بین دیواره‌های قابلمه حرکت دورانی کند. این کار باعث می‌شود بافت حلوا یک‌دست شده و به اصطلاح به روغن بیفتد. پس از این مرحله حلوای ما آماده است.
حلوا را تا هنوز داغ است داخل ظرف سرو ریخته و آن را صاف کرده و تزئین می‌کنیم. برای تزئین سطح حلوا هم در ساده‌ترین حالت می‌توانید از یک قاشق یا چاقو کمک بگیرید یا با انگشت دور تا دور حلوا را بین انگشت اشاره و شست جمع کنید تا شبیه خورشید شود. اگر هم می‌خواهید روی حلوا را با قیف و ماسوره تزئین کنید، کمی از حلوا را با مقداری شهد و نه روغن رقیق‌تر کنید و این کار را انجام دهید.
از اینکه این آموزش را تا انتها با من همراه بودید از شما سپاسگزارم. امیدوارم لحظات شیرین زندگی‌تان هر روز بیشتر از قبل باشد.

> گاهی به یاد خاطرات کودکی و حلوا پختن‌های مادربزرگ، برای شادی روح آسمانی آنها و تمام اسیران خاک برایشان حلوا می‌پزم و با این کار حس می‌کنم قلبم آرام‌تر می‌شود