



## راههایی برای درست کردن کیک و شکلات های هدیه

# این قلب را اول بشکن بعد بخور!

قائزه صدیقی نویسنده



دخترم از مدرسه که آمده بود مثل همیشه نبود. کار خاصی هم نکرده بود که کسی بفهمد ولی من با حس مادرانه ام درک می کردم که اوضاع عادی نیست. هرچند حالا هم نمی خواستم تا خودش چیزی نگفته برای حرف زدن او را تحت فشار قرار دهم. پس با وجود دل نگرانی صبر کردم چون می دانستم خودش دیر یا زود به سراغم می آید.

عصر شد، همسر و پسر برای کاری خانه را ترک کرده بودند. در آشپزخانه مشغول آماده کردن شام بودم که دخترم آمد کنارم و بی مقدمه گفت: «مامان کیک و شکلات هدیه دادن بده؟» لبخندی به صورتش زدم و گفتم: «اگه تو به من بگی که خیلی هم خوبه» و خندیدم. دخترم «نه» کسرداری گفت و بعد همان طور که بیشتر دور و برم می چرخید، گفت: «مامان شوخی ندارم، خیلی هم جدیم. بگو کیک و شکلات هدیه دادن بده؟» سمتش چرخیدم و گفتم: «شوخی نکردم که عزیزم، گفتم اگه تو به من بگی خیلی هم خوبه. این یعنی من بدمی در این کار نمی بینم.» دخترک نفس راحتی کشید و گفت: «خوب پس چرا دوستم اون طوری گفت؟» لبخندی به او زدم و گفتم: «تا وقتی درست تعریف نکنی قضیه چیه که من نمی توانم کمکت کنم» اینجا بود که نفس عمیقی کشید و گفت: «بین مامان، امروز مریم دوستم خیلی ناراحت بود، می دونی که مریم دوست صمیمی و ماهیچی رو از هم مخفی نمی کنیم. ازش که پرسیدم چی شده، اون برام تعریف کرد که خواهرش دیشب با مامانش بحثش شده چون از پول می خواسته تا از اون فروشگاه تو اینترنت برای یکی از دوستاتش کیک و شکلات هدیه بخره و مریم شنیده که مامانش به خواهرش می گفته لازم نکرده از این کاری بیخود بکنی. حالا من و مریم برامون سؤال شده که مگه کیک و شکلات هدیه دادن بده که مامان مریم اون طوری به خواهرش گفته.»

حرف های دخترم که تمام شد نفس عمیقی کشیدم. توی ذهنم تاریخ و مناسبت ها ردیف شدند و به دنبالش ابر بالای سرم پر شد از انواع کیک و شکلات و خرس و قلب های قرمز و هر آنچه به روزی به نام روز عشق منتسب بود! به این فکر کردم که بحث آن مادر و دختر چگونه بوده، نگرانی های آن مادر را در قبال تصمیم فرزندش تصور کردم و آینده ای که با این ضعف های فرهنگی الان جامعه مان ممکن بود در انتظار من هم باشد پیش چشمم آمد. با صدای دخترم به خودم آمدم، با چشم هایی نگران به من نگاه می کرد و منتظر جواب سؤالش بود. فعلاً نمی خواستم یا نمی توانستم این بحث و دلیل کار آن مادر را برای دخترکم توضیح بدهم. زمان بهتری لازم بود تا خودم و او آماده تر باشیم، اما نمی توانستم این طور گیج و ناراحت هم رهايش کنم، پس سریع فکری کردم، لبخندی به صورتش زدم و گفتم:

«دخترم ما که نمی دونیم بین مادر و خواهر دوست دقیقاً چه اتفاقی افتاده و قبل از اون چه حرف هایی با هم زدند که باعث شده مادر دوست اون طوری به دخترش جواب بده، وقتی هم کامل از چیزی خبر نداریم نباید درباره حرف هاشون قضاوتی بکنیم، اما چیزی که فعلاً می دونیم اینه که کیک و شکلات هدیه دادن از اساس کار اشتباهی نیست و باعث خوشحالی هم میشه» به این جای حرفم که رسیدم نگاهی به تقویم رومیزی انداختم و با لبخندی ادامه دادم: «ما حتی می توانیم برای آخر هفته که سالروز مبعث پیامبر مهربونوم هست، کیک و شکلات های خاص درست کنیم و تو ببری مدرسه و با دوستان دور هم جشن بگیریم و حسابی خوش بگذرونید» با شنیدن این حرف یک لبخند بزرگ روی لب های دخترک نشست و با ذوق بالا و پایین پرید و بغلم کرد و گفت: «وای مامان اینکه خیلی عالی، تو بهترین مامان دنیایی» بعد فکری کرد و گفت: «اصلاً شاید اگه اضافه هم اومد دادم مریم بیره خونه برای خواهرش تا دیگه اون بابت خرید کیک و شکلات هایی که می خواد با مامانش بحث نکنه» با شنیدن حرف هایش لبخندی به قلب مهربانش زدم و در حالی که توی دلم از شنیدن جمله «تو

بهترین مامان دنیایی» ذوق کرده بودم و دعا می کردم در چالش های مادر و دختری پیش رو هم نظرش همین باقی بماند با گفتن «حالا ببینیم چی پیش میاد» از آشپزخانه بیرون رفتم.

دخترم دنبالم آمد و گفت: «حالا چی قراره درست کنیم؟ اسمش چیه؟ چطوریه؟» قبل از جواب دادن به سؤالش به این فکر کردم که احتمالاً در روزهای آینده او و دوستانش ممکن است خیلی جاها در اینترنت و فضای مجازی یا پشت ویترین بعضی فروشگاه ها، کیک و شکلات هایی با شکل های فانتزی ببینند و برایشان جالب باشد، پس چه بهتر خودم آن را برایشان درست کنم تا بفهمند آن مدل کیک و شکلات ها چیز خیلی خاص و عجیبی نیستند و طعم عشق و شادی را در جشنی منسوب به پیامبر مهر و رحمتمان بچشدند تا در مسیر رشدشان بدانند عشق و مهر بانی و چنین هدایایی محدود به روز و مناسبت خاصی نیست. با این فکرها به دخترم لبخندی زدم و گفتم: «پاپسیکل، پاپس کیک و قلب سورپرایز» چشم های دخترم گشاد شد و بعد از چند لحظه که از شوک شنیدن این اسمی درآمد، گفت: «نه مامان چرا اذیت می کنی؟» خنده بلندی کردم و گفتم: «اذیت نکردم دخترم، فقط اسم اصلی بعضی از کیک ها را گفتم که اگر جایی شنیدی فکر نکنی چه چیز عجیب و غریبی ممکنه باشه، وگرنه اینا همون کیک چوبی و کیک طرح بستنی هایی هست که بعضی وقت ها درست می کنم» آهانی گفت و به فکر فرو رفت و بعد از چند لحظه گفت: «حالا چطوری درست می کنی؟ بگو که اگه دوست هام پرسیدن بلد باشم» لبخندی به صورتش زدم و گفتم: «خیلی هم عالی که بلد باشی و اگر دوستان هم خواستن به اون هایم بدمی چون خیلی خیلی هم آسون.» و ادامه دادم:

«برای درست کردن کیک چوبی اولین چیزی که لازم داری کیکه. می تونی از هر کیککی استفاده کنی. حتی لازم نیست کیک بیزی! کافیه چندتا دونه کیک از بازار بخری، یا به بسته پودر کیک آماده از فروشگاه بخری و طبق دستوروش اون را درست کنی. فقط خیلی مهمه که کیکش خوشمزه باشه. چون تمام طعم و مزه نتیجه

نهایی کارت به همین طعم کیک وابسته است. کمی هم کم شیرین باشه که کاور شکلاتیش باعث پیش از حد شیرین شدنش نشه. خلاصه اینکه اصلاً لازم نیست استعداد کیک پزی داشته باشی تا بتونی این کیک چوبی ها را درست کنی.» با شنیدن این حرف ها چشم های دخترم از تصور راحتی کار برق زد و برای شنیدن ادامه حرف هایم مشتاقانه نگاهم کرد. ادامه دادم: «باید کیک را کامل خرد کنی پس کافیه کیک رو با نوک انگشت یا به کمک یک چنگال کامل خورد کنی. بعد از اون باید این خرده های کیک را به شکل یک خمیر چسبنده در بیاری، برای این کار میشه چیزهای مختلفی به خرده کیک ها اضافه کنی، مثلاً میشه خامه شکلاتی یا خامه عسلی های آماده، انواع پودینگ ها، کرم کاستارد، انواع دنت ها در طعم های مختلف، ترکیب هایی از پنیر خامه ای، خامه و پودر قند، گاناش که خودش ترکیب خامه صبحانه و کاکائو آب شده است، انواع سس های شکلات و کلی چیزهای دیگه را بسته به سلیقه مون کم کم به خرده کیک ها اضافه کنیم و با نوک انگشت خوب مخلوط کنیم تا ترکیب حالت خمیری و منسجم به خودش بگیره و بشه اون را توی دست فرم و حالت داد، همین که خمیری شد کافیه. این نکته را هم یاد باشه، مهمه که سفتی و شلی این مخلوط چه جور باشه. چون اگه زیادی شل باشه بعد از چند دقیقه گلوله های کیک از سر جوب می افتن و اگه زیاد سفت باشه ترک هایی روی سطح کارت به وجود میاد.

حالا از مخلوط کیک خمیری مون به میزان دلخواه برمی داریم و کف دستمون می چرخونیمش تا به شکل توپ در بیاد. سایز توپک ها دست خودمونه. توپک ها را توی سینی روی کاغذ روغنی می گذاریم و واسه چند دقیقه توی فریزر می ذاریمشون تا کمی خودشون را بگیرند. تو این فاصله توی ظرفی کاکائوی دلخواه مون را می ریزیم و ظرف را روی بخار آب یا داخل ماکروفر می ذاریم و حرارت می دیم تا کاکائوها آب بشند. ترجیحاً ظرفی که شکلات رو توش ذوب می کنیم بهتره کوچیک و عمیق باشه که مجبور نباشیم شکلات خیلی زیادی رو ذوب کنیم. حالا سینی توپک ها را از فریزر در میاریم، سیخ کباب چوبی و یا نی آبنبات چوبی را میاریم، هر کدوم را حدوداً یک سانتی داخل کاکائوی آب شده میزنیم و بعد از همون سمت تا وسط توپک ها فرو می کنیم و به دلیل خنک بودن توپک ها، شکلات سریع مینبده و چوب ها به توپک ها میچسبن و دیگه جدا نمی شند.

حالا نوبت به کاور کردن می رسه. کیک چوبی رو به کمک سیخش برمی داریم و آرام توی ظرف شکلات فرو می بریم تا کامل با کاکائوی آب شده پوشیده شه، بدون چرخوندن بیرونش میاریم و حالا یک کیک چوبی با کاور شکلاتی صاف و صیقلی و یکنواخت و تمیز داریم. کیک ها رو اینقدر روی سطح ظرف شکلات نگه می داریم تا شکلات اضافی ازش بیچه. بعد کیک ها رو روی کاغذ روغنی می ذاریم تا سفت شن. اون میزان شکلاتی که

پایین کیک جمع میشه، باعث میشه کیک سر جاش بایسته. شکلات به دلیل سرد بودن کیک ها سریع سفت میشه و سطح کار کاملاً صاف و تمیز از آب درمیاد. برای تزئینش هم می تونی تراقل یا اسما تیز رنگی را با کمی شکلات آب شده به توپک های شکلاتی بچسبونی. همین و خلاص!»

به دخترم نگاه کردم که محو تعریف کردن های من بود، با تمام شدن حرف های من دست هایش را محکم به هم کوبید و گفت: «وای مامان این عالی بود، هم آسون بود و هم مطمئنم کلی شیک میشه و بچه هام عاشقش میشن» بعد گفت: «مامان پس اون پاپسیکل و قلب سورپرایز چی؟» با خنده گفتم: «چه خوب یادت موند ببل! اون پاپسیکل که اصلاً یعنی بستنی چوبی، حالا اینطوریه که تو میری دم مغازه لوازم قنادی و به قالب سیلیکونی پاپسیکل که شکل بستنی می خری و بعد اول به دور شکلات آب شده داخلش می ریزی و خالی می کنی تا دور تا دورش کاکائویی بشه و بعد قالب رو می ذاری فریزر و بعد چند دقیقه که سفت شد درش میاری و از همون کیک خمیری که برای کیک چوبی درست کردیم توش رو بر می کنی و بعد روی سطحش کاکائوی آب شده می ریزی و به چوب بستنی هم از پایین توش می زنی و می ذاری فریزر تا سفت بشه. بعد چند دقیقه که کاکائوها سفت شد می تونی راحت از قالب درش بیاری و حالا به کیک شکل بستنی چوبی داری که روش کاکائو و داخلش کیکه و می تونی با هر چیزی هم روش رو تزئین کنی.» حرفم که به اینجا رسید چشم های دخترک از هیجان برقی زد و با ذوق گفت: «مامان اینم عالی بود، فکر کن اینا رو درست کنم ببرم مدرسه، همه از خوشی غش می کنن» و بعد بلند خندید.

من هم از ذوق کود کانه اش خندیدم و ادامه دادم: «قلب سورپرایز هم عین همون پاپسیکله، برای اونم قالب سیلیکونی شکل قلبش رو از لوازم قنادی ها می خری و داخلش رو با کاکائوی آب شده یا هر رنگی دوست داشتی پر و خالی می کنی تا به دیوارها کاکائو بونه و بعد داخل فریزر می ذاری تا ببند و بعد با آرامش قالب رو از دورش آزاد می کنی و اون وقت یک نصفه قلب داری. یکی دیگم همین طوری می سازی و بعد داخل یکیش رو با هدیه و شکلات و هر چی دوست داری پر می کنی و بعد کمی کاکائوی آب شده به لبه های دوتا قلب می مالی و دو نصفه را روی هم می ذاری تا به کمک اون کاکائوها به همدیگه بچسبند و در نهایت روش رو تزئین می کنی و این میشه به قلب سورپرایز.»

دخترک آهان بلند و کسرداری گفت و با گفتن «اینقدر ساده بود و نمی دونستم، حالا میرم بزش رو به دوستان می دم» بحث رو تموم کرد و خنده بدجنسانه ای کرد. لبخندی به حرف هایش زدم و همان طور که یک گوشه از ذهنم به برنامه ریزی کیک های جشن مبعث مدرسه دخترک فکر می کردم، سوی نگران ذهنم هشدار می داد که فراموش نکنم باید برای آن چالش فرهنگی و آمادگی روبه رویی درست با آن هم فکر جدی بکنم تا تجربه بحث و چالش مادر و خواهر دوست دخترک برای ما تکرار نشود. چون در دنیای امروز و با این نسل جدید بالاخره دیر یا زود درگیر این چالش خواهیم شد و چه بهتر که برای این رویارویی آگاهی کافی را داشته باشیم.



به این فکر کردم که احتمالاً در روزهای آینده او و دوستانش ممکن است خیلی جاها در اینترنت و فضای مجازی یا پشت ویترین بعضی فروشگاه ها، کیک و شکلات هایی با شکل های فانتزی ببینند و برایشان جالب باشد، پس چه بهتر خودم آن را برایشان درست کنم تا بفهمند آن مدل کیک و شکلات ها چیز خیلی خاص و عجیبی نیستند و طعم عشق و شادی را در جشنی منسوب به پیامبر مهر و رحمتمان بچشدند تا در مسیر رشدشان بدانند عشق و مهر بانی و چنین هدایایی محدود به روز و مناسبت خاصی نیست

