



آموزش کیک گلاب وزعفران

# قلقلک احساسات ایرانی با عطر گلاب وزعفران

فائزه صدیقی  
نویسنده

از سفر برگشته ام اما سفر از من برگشته است!

تکیه داده ام به چهارچوب در آشپزخانه، تصنیف «به اصفهان رو که بنگری بهشت ثانی» در فضای خانه پخش می شود و من همان طور که لیوان چایم را مزه مزه می کنم و به این فکر می کنم که با اینکه بارها این تصنیف را شنیده ام و با آن زمزمه هم کرده ام اما حالا که خودم بودن در آن فضا را تجربه کرده ام میفهمم بهشت ثانی یعنی چه. برای منی که عاشق ایرانی بودن و تاریخ این کشورم، وقتی روحم را در میان چهارباغ و چهلستون و عمارت عالی قاپو و کنار زاینده رودی که به لطف خدا جاری شده بود جلا می دادم، درک بهشت بودن معنا پیدا کرد. اما جذاب ترین مکان این سفر برای من مسجد شیخ لطف الله بود، مکانی با معماری شگفت انگیز و سراسر آرامش. با رنگ های طلایی و نخودی که آنجا را برای تمام مسجدهای دیگر و آبی کبود آسمانی شان می کرد. انگار اینجا در دیوارش طور دیگری می درخشید و دوست داشتی در شوخ و سنگ این درخشش به عبادت پروردگارت مشغول شوی.

با یادآوری خاطرات شیرین سفر، لیخندی روی لب هایم نقش بست. می خواستم برای عصرانه بچه ها کیک درست کنم و حالا با این حس و حال و یادآوری خاطرات، انتخابم قطعاً هیچ کیکی به غیر از کیک گلاب وزعفران نیست. انگار که تنها با پیچیدن بوی گلاب وزعفران در خانه می توانستم باز هم خودم را در آن حال و هوای جادویی و طلایی احساس کنم. واقعاً که از سفر برگشته ام اما سفر از من برگشته است و راستش دلم هم نمی خواهد برگردد!



مواد لازم برای تهیه کیک گلاب وزعفران:

آرد سفید ..... ۲۴۰ گرم -- معادل دو پیمانه\*  
تخم مرغ ..... ۲ عدد  
روغن ..... ۱۴۰ گرم -- معادل دوسوم پیمانه  
گلاب ..... ۱۰۰ گرم -- معادل نصف پیمانه  
شکر ..... ۲۰۰ گرم -- معادل یک پیمانه  
بکینگ پودر ..... -- نصف قاشق سوپ خوری  
هل ..... -- نصف قاشق چای خوری  
زعفران دم کرده غلیظ ..... به میزان لازم  
اگر پیمانه های استاندارد شیرینی پزی را دارید از همان استفاده کنید، اما اگر به آنها دسترسی ندارید یک لیوان دستتار فرانسوی را معادل یک پیمانه در نظر بگیرید.

دستور پخت:

است. این عدد می تواند با توجه به فضا و اندازه فر برقی شما پنج درجه کمتر یا بیشتر باشد. اما در دستوره های آشپزی و شیرینی پزی عموماً به این مورد اشاره ای نمی شود و تنها یک دما که برای فر گازی است بیان می شود و اگر شما نکته تفاوت دمایی را ندانید در نهایت کیک و شیرینی سوخته و سفت تحویل می گیرید!

● پس با این توضیحات اگر فر شما گازی است آن را روی دمای ۱۸۰ درجه بگذارید ولی اگر فر برقی دارید با دمای ۱۶۰ درجه سانتیگراد آن را روشن کنید تا گرم شود.

حالا آرد، هل و بکینگ پودری که از قبل با هم مخلوط و الک کرده بودیم را طی چند مرحله روی مایه کیک الک می کنیم و هر بار به آرامی آن را با همزن دستی یا پره های خاموش همزن، هم می زنیم تا مخلوط آردی با مواد ترکیب شود و گلوله آردی باقی نماند. دقت کنید هم زدن زیاد مایه کیک باعث می شود در نهایت پف کیک شما کمتر شود. پس این مرحله را به آرامی و با دقت انجام دهید.

در پایان این چند مرحله و وقتی که تمام آرد را داخل مایه کیک ریخته و مخلوط کردید، اگر بافت مایه کیک یکدست نبود و گلوله های آرد در آن وجود داشت در حد چند ثانیه با کندترین دور همزن آن را مخلوط می کنیم تا مایه نهایی کیک یکدست شود.

مایه نهایی کیک را در قالبی\* که کف آن را چرب کرده یا کاغذ روغنی انداخته ایم ریخته، چند باری آن را آرام به سطح کار می کوبیم تا حباب های اضافی از داخلش خارج شود و سپس در فر از قبل گرم شده با دمای ۱۸۰ درجه برای فر گازی یا ۱۶۰ درجه برای فر برقی برای مدت حدوداً سی و پنج تا چهل دقیقه می گذاریم.

● چنانچه قالب شما از دسته قالب های طرح دار است علاوه بر کف، دیواره های قالب را نیز با روغن جداشونده یا ترکیب چرب کردن و آرد پاشی چرب کنید تا کیک پس از پخت راحت تر از قالب خارج شود.

دقت کنید هیچ وقت در بیست دقیقه اول پخت در فر را باز نکنید تا پف کیک نخوابد و کیک در نهایت بافت خوبی داشته باشد. برای اینکه تشخیص دهید کیکتان پخته است یا نه در اواخر زمان پخت در فر را باز کنید، قالب کیک را کمی بیرون بکشید و یک سیخ چوبی یا خلال دندان را وسط کیک تا انتها فرو ببرید و خارج کنید. اگر از مایه کیک چیزی به آن نچسبیده بود یعنی کیک شما پخته است.

وقتی کیک کامل پخت آن را از فر خارج می کنیم، یک ربع تا نیم ساعت در دمای محیط می گذاریم تا از داغی اولیه بیفتد. دقت کنید اگر بخواهید تا کیک داغ است آن را از قالب خارج کنید احتمال خرد شدن کیک وجود دارد، پس صبور باشید. سپس یک چاقوی صحنه را در فاصله بین کیک و قالبش می چرخانیم تا کیک از آن جدا شود و بعد کیک را از قالب درآورده، کاغذ روغنی کف آن را جدا می کنیم و آن را در سینی سرو می گذاریم و با عطر و طعم آن مدهوش می شویم.

از اینکه این آموزش را تا انتها با من همراه بودید از شما سپاسگزارم. امیدوارم لحظات شیرین زندگیتان هر روز بیشتر از روز قبل باشد.

در پخت کیک و شیرینی ها بهتر است مواد اولیه به دمای محیط رسیده باشند، بنابراین مواد کیک را از قبل در دمای محیط می گذاریم. البته در بعضی دستورها به طور مشخص اشاره می شود که بعضی مواد اولیه باید سرد باشند، در آن صورت آن ماده خاص را تا زمان مصرف در یخچال نگه می داریم.

ابتدا مواد خشک شامل آرد سفید، هل و بکینگ پودر را با هم مخلوط کرده و چند باری این مخلوط را الک می کنیم. الک کردن به بهتر شدن بافت نهایی کیک کمک می کند و باعث می شود کیک بافت سبک تری داشته باشد. این مخلوط را کنار می گذاریم تا بعداً به مایه کیک اضافه کنیم.

تخم مرغ ها و شکر را در ظرفی ریخته و با دور تند همزن آن قدر این مخلوط را هم می زنیم تا مایه حاصل کرم رنگ، حجیم و کشدار شود. این مرحله بسته به قدرت موتور همزن شما بین پنج تا ده دقیقه ممکن است طول بکشد. دقت کنید تا این مرحله را به درستی انجام دهید چون انجام درست این مرحله باعث می شود تا در نهایت کیک بافت سبک تری داشته باشد و بهتر پف کند.

توجه کنید در بین کار چند باری مواد دور ظرف را با لیسک یا قاشق جمع می کنیم (دورگیری) تا اگر تخم مرغ ها به دور ظرف پاشیده شده با این دورگیری به مواد کیک اضافه شود و هم بخورند و در نهایت کیک بوی زهم ندهد.

در این مرحله باید زعفران دم کرده، گلاب و روغن را به مخلوط تخم مرغ و شکر اضافه کنیم. دینگ دینگ! در این مکان یک ترفند باریک تر از مو برای جلوگیری از هدر رفت طلای سرخ به شما آموزش داده می شود! برای آنکه زعفران ته لیوان هدر نرود و کامل داخل مایه کیک ریخته شود، ابتدا زعفران دم کشیده شده را داخل مایه کیک می ریزیم و بعد نصف پیمانه گلابی که در دستور داشتیم را کم کم داخل همان لیوان زعفران ریخته و بعد داخل مایه کیک خالی می کنیم. با چند بار انجام این کار زعفران ته لیوان همراه گلاب ها کامل داخل مایه کیک ریخته می شود. حالا حدود سی ثانیه با دور متوسط همزن این مخلوط را هم می زنیم تا همگی مخلوط شوند. سپس روغن را به مخلوط قبلی اضافه کرده و مجدداً سی ثانیه با دور متوسط همزن آنها را هم می زنیم تا همگی یک دست شوند. در این مرحله فر را روشن می کنیم تا گرم شود.

● بگذارید حالا که به این قسمت از کار رسیده ایم نکته مهمی را برایتان بگویم که اوایل کار بارها باعث ناامیدی من از کیک و شیرینی پزی می شد! دمای پخت در فرهای گازی و برقی در پخت کیک و شیرینی یکی نیست و به طور معمول دمایی که در فرهای برقی مثل ماکروفر یا سایر نمونه ها باید برای پخت انتخاب کنیم حدوداً بیست درجه کمتر از دمای فرهای گازی



می خواستم برای عصرانه بچه ها کیک درست کنم و حالا با این حس و حال و یادآوری خاطرات، انتخابم قطعاً هیچ کیکی به غیر از کیک گلاب وزعفران نیست