



تجربه طعمی خاص با کوکی چیزکیک

فازنده صدیقی
نویسنده

کوکی و چیزکیک دو مدل از دسر و شیرینی های بسیار خوشمزه ای هستند که هر کدام در جایگاه خود هواداران بسیاری دارند. چیزکیک یا همان کیک پنیری، انواع بسیار زیادی دارد که از آن جمله می توان به چیزکیک کارامل، چیزکیک قهوه و چیزکیک میوه ای اشاره کرد. کوکی ها هم تنوع بسیار زیادی دارند که از آن میان می توان به کوکی کشمش، کوکی میوه ای و کوکی کاکائویی اشاره کرد. درست کردن هر کدام از این دو مدل شیرینی دستورات و قلق های خاص خودش را دارد و درست کردن همزمان هر دو دسر گاهی وقت زیادی از ما می گیرد. از طرفی گاهی هم هوس چیزکیک کرده ایم و هم دلمان می خواهد به راحتی یک کوکی خوش خوراک، زیبا و خوشمزه داشته باشیم که هم از خوردن آن لذت ببریم و هم بتوانیم به عنوان یک هدیه خاص و دوست داشتنی آن را برای عزیزانمان ببریم. با توجه به این شرایط، امروز تصمیم دارم با کمک هم در آشپزخانه دوست داشتنی مان، کوکی یا طعم چیزکیک درست کنیم تا با این کار یکی از خوشمزه ترین و خاص ترین کوکی هایی که می توان به راحتی آن را درست کرد را یاد بگیریم؛ کوکی که هم از خوردن آن لذت می بریم و هم می توانیم به عنوان یک هدیه بسیار خاص و متفاوت آن را برای عزیزانمان ببریم. پس برای کسب این تجربه هیجان انگیز با من همراه باشید.



پنیر ماسکارپونه
هیچ طعم
شوری ندارد و
اگر نمی خواهید
کوکی چیزکیک
شما مزه شور و
شیرین بدهد پس
از همین مدل
پنیر استفاده
کنید، در غیر این
صورت می توانید
از پنیر خامه ای یا
لبنه نیز استفاده
کنید. اگر هم
خواستید کوکی
چیزکیک شما
مزه شیرین تری
داشته باشد
مقداری پودر قند
به پنیر اضافه
کنید



دقت کنید حجم
مایه کوکی
آماده شده که
داخل فر قرار
می دهید، مشابه
غیر این صورت در نهایت بعضی
کوکی ها ممکن است بسوزد و
برخی دیگر هنوز کامل نپخته
باشد.

مدت زمان ماندگاری
ماندگاری این شیرینی یک روز
در دمای بیرون و سه روز در
یخچال در ظرف دربسته
است.
از اینکه این آموزش
را تا انتها با من
همراه بودید از شما
سپاسگزارم. امیدوارم
لحظاتی شیرین
زندگی تان روز بیشتر
از روز قبل باشد.

نکته: دقت کنید حجم مایه کوکی آماده شده که داخل فر قرار می دهید مشابه یکدیگر باشد، در غیر این صورت در نهایت بعضی کوکی ها ممکن است بسوزد و برخی دیگر هنوز کامل نپخته باشد. سینی را در فر از قبل گرم شده به مدت حدوداً ۱۲ دقیقه یا تا زمانی که زیر کوکی ها طلایی شود، می گذاریم. پس از این زمان سینی را از فر در آورده و اجازه می دهیم کوکی ها کاملاً خنک شوند تا آماده سرو بشوند، چون تا موقعی که کوکی ها داغند، هنوز نرم هستند و اگر آن را در دست بگیرید، ممکن است له شده یا تغییر شکل دهند. برای تزئین می توانید پس از خنک شدن کمی پودر قند روی کوکی ها الک کنید و یا زمانی که کوکی ها هنوز داغ هستند با انگشت روی آنها را فشار داده تا حفره ای روی سطح آنها ایجاد شود و پس از خنک شدن آن را با شکلات آب شده، مربا یا مارمالاد پر کنید.

مدت زمان ماندگاری
ماندگاری این شیرینی یک روز
در دمای بیرون و سه روز در
یخچال در ظرف دربسته
است.
از اینکه این آموزش
را تا انتها با من
همراه بودید از شما
سپاسگزارم. امیدوارم
لحظاتی شیرین
زندگی تان روز بیشتر
از روز قبل باشد.

کنید. تنها نکته این است که پنیر ماسکارپونه هیچ طعم شوری ندارد و اگر نمی خواهید کوکی چیزکیک شما مزه شور و شیرین بدهد پس از همین مدل پنیر استفاده کنید، در غیر این صورت می توانید از پنیر خامه ای یا لبنه نیز استفاده کنید. اگر هم خواستید کوکی چیزکیک شما مزه شیرین تری داشته باشد مقداری پودر قند به پنیر اضافه کنید. حالا شکر و وانیل را به پنیرمان اضافه کرده و یک دقیقه دیگر به هم زدن ادامه می دهیم. پس از آن نوبت اضافه کردن کره نرم شده است، آن را هم اضافه می کنیم و یک دقیقه دیگر به هم زدن ادامه می دهیم. در این مرحله تخم مرغ را به مخلوط اضافه کرده و دو دقیقه دیگر به هم زدن ادامه می دهیم. دقت کنید در بین کار چند باری مواد دور ظرف را با قاشق یا لیسک جمع می کنیم (دورگیری) تا اگر تخم مرغ به دور ظرف پاشیده شده با این دورگیری آن را به مواد کوکی اضافه کنیم تا هم بخورند و در نهایت کوکی بوی زهم ندهد. حالا آرد و بکنینگ پودر که از قبل با هم مخلوط و الک کرده بودیم را روی مایه کوکی الک می کنیم و با سرعت کم همزن حدود یک دقیقه هم می زنیم. پس از این مرحله مایه کوکی ما آماده است. کف سینی فر را کاغذ روغنی یا ورق تفلون می اندازیم و سپس با کمک اسکوپ بستنی یا قاشق، مقادیر مساوی از مایه برداشته و با فاصله های حدوداً ۵ سانتیمتری از هم کف سینی فر می گذاریم.

الک می کنیم. الک کردن به بهتر شدن بافت نهایی کوکی کمک می کند و باعث می شود کوکی بافت سبک تری داشته باشد. این مخلوط را کنار می گذاریم تا بعداً به مایه کوکی اضافه کنیم. اکنون 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 نامیدی من از کیک و شیرینی پی می شد! دمای پخت در فرهای گازی می تواند با توجه به فضا و اندازه فر برقی شما پنج درجه کمتر یا بیشتر باشد. اما در دستورهای آشپزی و شیرینی پی 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 دما ۱۸۰ درجه بگذارید ولی اگر فر برقی دارید با دما ۱۶۰ درجه سانتیگراد آن را روشن کنید تا گرم شود. در یک ظرف مناسب، با همزن برقی پنیر خامه ای را هم می زنیم تا از هم باز شود. اگر پنیر خامه ای ندارید، می توانید از پنیر ماسکارپونه یا پنیر لبنه نیز به جای آن استفاده

موا لازم برای تهیه کوکی چیزکیک
آرد ۱۹۵ گرم، معادل یک و نیم پیمانه *
کره ۵۰ گرم
شکر ۱۴۰ گرم، معادل دوسوم پیمانه
تخم مرغ درشت یک عدد
وانیل یک هشتم قاشق چای خوری
بکنینگ پودر یک قاشق چای خوری
پنیر خامه ای ۱۵۰ گرم، معادل دوسوم پیمانه
پودر قند در صورت تمایل
* اگر پیمانه های استاندارد شیرینی پی دارید از همان استفاده کنید، اما اگر به آنها دسترسی ندارید، یک لیوان دسته دار فرانسوی را معادل یک پیمانه در نظر بگیرید.
دستور پخت کوکی چیزکیک
در پخت کیک و شیرینی ها بهتر است مواد اولیه به دمای محیط رسیده باشند، بنابراین مواد کوکی 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 اولیه را تا زمان مصرف در یخچال نگه می داریم. برای درست کردن این کوکی، کره باید کاملاً نرم و هم دما با محیط بوده و شکر نیز بهتر است که ریخته باشد. ابتدا مواد خشک شامل آرد سفید و بکنینگ پودر را با هم مخلوط کرده و چند باری این مخلوط را

داشته باشی که شما را ضمانت کند، اگر فردا قسط وام را پرداخت نکرد، بانک از طریق تضمین برای وصول مطالبات اقدام کند. این تضمین می تواند ضامن باشد، می تواند وثیقه باشد یا هر چیزی که بتواند مبلغ قسط و وام را پوشش دهد. وقتی همینطور قسط این وام ها عقب می افتد، منبعی وارد بانک نشده و در گردش قرار نمی گیرد، چطور به افراد دیگر هم وام ازدواج و فرزندآوری برسد؟ ما وقتی با وجود تضمین قوی، گاهی به شکایت و وکیل و دادگاه می رسیم، چطور همین تضمین را هم حذف کنیم؟ متأسفانه دولتمردان ما برای اینکه خودشان را از چنین مسئولیت بزرگی مبرا کنند، این مشکلات را به گردن بانک ها و تسهیلات بدون پشتوانه و تکلیفی می اندازند و واقعاً مردم را مقابل بانک ها قرار می دهند. من تخلفات و یا کوتاهی همکارانم را انکار نمی کنم که متأسفانه در همه سازمان ها و اداره ها هم از این تخلفات داریم ولی من در ده سال سابقه ای که در بانک کشاورزی دارم، شاهد تلاش و همکاری بیشتر همکارانم با مردم بودم و حتی ندیدم که کسی برای وام های تکلیفی از شعبه ما دست خالی بیرون برود. فقط شاید دیرتر وام را بگیرد. حتی درباره پرداخت وام ازدواج و فرزندآوری، برای افرادی که سربازی نرفته اند هم هیچ مانعی وجود ندارد. در حال حاضر دیگر وضعیت نظام وظیفه به عنوان شرط پرداخت وام ازدواج مطرح نیست و بسیاری از بانک ها این وام را به افرادی که سربازی نرفته باشند نیز پرداخت می کنند اما در خصوص پرداخت وام فرزندآوری اینطور نیست، چون هنوز تصمیم گیری بر عهده نظام وظیفه است. متأسفانه تورم سنگینی که الان وجود دارد، مشکلات عدیده ای برای سازمان ها و دولت و مردم ایجاد کرده است. وظیفه دولت است که این مشکلات را رفع کند. سود تسهیلات باید بتواند زیان ها را پوشش دهد تا بانک ها در مجموع سود مثبتی داشته باشند، اما این نوع از مداخلات و تکالیف وضعیت بانک ها را بدتر می کند که البته موضوع جدیدی هم نیست، اما در این ساختار سیاسی همواره این شیوه دنبال شده و رئیس کل بانک مرکزی هم در این ساختار قرار دارد و نمی تواند خلاف نظر سیاستمداران عمل کند و باید بتواند به وعده سیاستمداران در جهت تشویق مردم به فعلی خاص مانند فرزندآوری یا استفاده از منابع بانکی عمل کند. کاش دولت می توانست خودش تسهیلات را ضمانت کند. یعنی بانک فقط مسئول پرداخت باشد و نه مسئول وصول. یعنی وقتی که دولت تکلیف به پرداخت می کند، خودش هم برای بازپرداخت ضمانت را انجام دهد. ولی الان فقط کمر بانک ها زیر بار این تسهیلات تکلیفی شکسته است. در مورد خرید و فروش وام های تکلیفی، خبرهای پشت پرده زیاد است. نکته مهم این است که یکسری از جوانان ما توان پرداخت قسط تسهیلات و تهیه ضامن را ندارند و از آنجایی که این تسهیلات بهره کمی دارد، می تواند به مبلغ خوبی خرید و فروش کنند. یعنی مثلاً وام ازدواج به نام فرد صادر می شود، اقدام می کند ولی تهیه ضامن به گردن خریدار می افتد. پرداخت قسط هم به عهده خریدار است و خوب لایه بسته به توافقشان از مبلغ ۱۸۰ تومان، حدوداً چهل یا پنجاه تومان به فرد می رسد. ما مشتری داشتیم که وام ازدواج گرفته بود، بعد که قسط ها پرداخت نشد و موفق شدیم ارتباطی با فرد وام گیرنده بگیریم، بیان کرد که این وام به فرد دیگری رسیده است و خوب دست ما کوتاه است و خرما بر نخیل...

حراست و بازرسی در بانک ها، پیگیری شکایت مشتریان به صورت روزانه است. جدا از سامانه ثبت شکایات که در سامانه بانک مرکزی وجود دارد، برای وام ازدواج که به صورت آنلاین هم ثبت شکایات انجام می شود، بازرسی و حراست در بانک ها هم به امور مشتریان خیلی حساس است و سریعاً از مسئول شعبه توضیح خواسته می شود. خواهش می کنم از همه افراد که اگر رفتار غیرعادی و ادیت کننده ای در مسیر گرفتن وام ها می بینند، حتماً با شماره بازرسی که در مورد همه شعب قرار دارد، تماس بگیرید و مطمئن باشند در عرض یک ساعت و نهایت یک روز مشکلشان حل خواهد شد.
چطور مبلغ بارانه، قسط وام را پوشش دهد؟
متأسفانه دولتمردان، مشکلات را به گردن بانک ها می اندازند، در حالی که مسلماً تضمین و ضمانت وام باید وجود داشته باشد. سال گذشته گفتند که افراد از روی مبلغ بارانه قسط وام را بدهند. وقتی قسط وام، بیش از یک میلیون تومان است و بارانه به مبلغ سیصد هزار تومان، چطور مبلغ بارانه قسط وام را پوشش دهد؟ تجربه هم ثابت کرده است که وقتی تضمین قوی وجود نداشته باشد، افراد هم طبق همان حالت فرسایشی که به وجود می آید، دیگر کلاهشان هم افتاده باشد، نام بانک را به خاطر پرداخت قسط نمی آورند.
بخشنامه هایی که بدون فکر صادر می شود
الان تقریباً بیشتر مطالبات ما در بخش وام ازدواج است؛ مربوط به افرادی که قسط ازدواجشان را پرداخت نکردند. این وام های تکلیفی مشکلات بزرگی را برای بانک ها به وجود آورده و ضررش فقط برای همکاران است. چطور و چرا دولت اعلام می کند که بدون ضامن یا با یک ضامن وام را پرداخت کنید؟ در حالی که بعدها که از واحد بازرسی مراجعه می کنند، از همکار توضیح می خواهند که چرا تضمین قوی نگرفت. پیگیری مطالبات هم با شعب است و فقط از بازرسی می گویند مطالباتتان بالاست و باید در ساعات غیرکاری در شعبه برای وصول مطالبات بمانید، باید فشار و پیگیری با افراد داشته باشید؛ خوب این اهرم فشار باید کجا تهیه شود؟ مشتری هم ضامن ندارد که اقدام کنیم. این وسط قرار گرفتن بین بخشنامه بانک مرکزی و مشکلاتی که برای همکارها پیش آورده، بی جواب می ماند. نه وام گیرنده مقصر است و نه همکاران. این مشکلی است که از طرف مراجع بالا به وجود آمده؛ بخشنامه هایی که بدون فکر صادر می شود، این مشکلات را رقم زده است. بانک به خاطر فشارهایی که دولت وارد می کند، مجبور شده است برای پرداخت وام ازدواج و فرزندآوری، به منابع مالی مشتریان عادی رو بیاورد که برای این تسهیلات هم مشکلاتی را به وجود آورده است. مشتریانی که به هدف گرفتن وام عادی برای خرید مرکبات و برنج، افتتاح حساب داشتند اما به دلیل کم شدن منابع پرداخت به خاطر وام های تکلیفی ازدواج و فرزندآوری، تسهیلات به آنها کم و گاهی قطع شده بود.
کاش دولت می توانست خودش تسهیلات را ضمانت کند
توقعاتی که در مردم برای این وام ها ایجاد شده است به خاطر حرف های نسنجیده و تصمیم های غلط دولتمردان ماست. از کارمندان بانک هم بعداً توضیح خواسته و بازخواست می شوند که چرا تضمین قوی نگرفتند. برای وام ازدواج ۱۸۰ میلیون تومانی باید چه تضمینی گرفته شود که از عهده مردم هم بریاید؟ طبق اصول حسابداری، شما وقتی بدهی داری، باید تضمینی