

فائزه صدیقی  
نویسنده


رول دارچین یک نان حجیم با مغز دارچین، کره و شکر بوده و در شمال اروپا و آمریکا مصرف آن بسیار متداول است. رول دارچینی بافتی نرم، لطیف و پفکی دارد. وجود دارچین در آن که ادویه‌ای بسیار خوشمزه، طعم دهنده و سرشار از آنتی‌اکسیدان‌های قوی است به همراه شکر قهوه‌ای، علاوه بر اینکه عطر و طعم دلپذیری به آن می‌دهد، ارزش غذایی آن را نیز بالا برده و برای فصول سرد سال خوراکی بسیار مناسبی است. علاوه بر اینها، ظاهر جذاب آن بسیار اشتها آور بوده و می‌تواند در کنار نوشیدنی‌های گرم به عنوان صبحانه و عصرانه میل شود. اما خوب است در ابتدا کمی درباره تاریخچه به وجود آمدن این نان خوشمزه صحبت کنیم.

رول دارچین اولین بار در کشور سوئد تهیه شده و بسیار در این کشور محبوب است، به طوری که از سال ۱۹۹۹ میلادی، روز چهارم اکتبر در این کشور «روز رول دارچینی» نام‌گذاری شده و به نوعی در این کشور جشن شروع پاییز را با پخت این نان برگزار می‌کنند. در سوئد به این رول نان دارچینی هم گفته می‌شود.

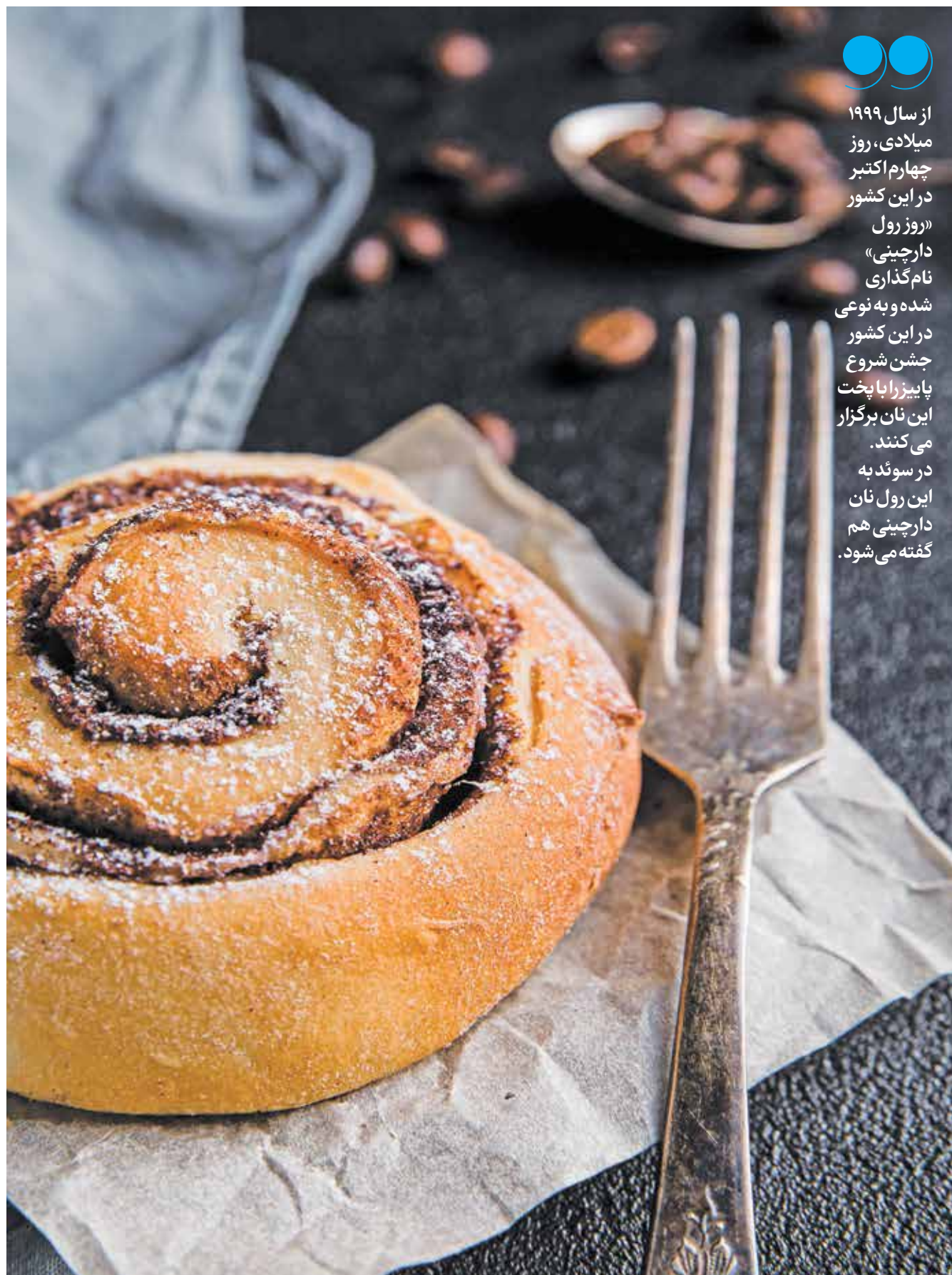
رول دارچین علاوه بر سوئد در بقیه کشورهای شمال اروپا هم بسیار متداول است و بیشترین تنوع در پخت این نان متعلق به کشور فنلاند است.

با وجود اینکه رول دارچین (با کمی تفاوت از نوع امروزی‌اش) از اواخر قرون وسطی پخت می‌شده است ولی چون قبل از قرن بیستم میلادی، کمبود مواد غذایی در اروپا باعث کم‌رنگ شدن پخت و پز خانگی شده بود، پخت رول دارچینی به طور گسترده از سال ۱۹۲۰ رواج پیدا کرد. در واقع بعد از اتمام جنگ جهانی اول، پخت نان به صورت خانگی جای خاصی در فرهنگ اروپا پیدا کرد و در نتیجه پخت رول دارچینی هم رایج‌تر شد.

اما شاید برای‌تان جالب باشد که بدانید تفاوت رول دارچینی سوئدی با مدل آمریکایی آن در چیست. در رول دارچینی آمریکایی میزان شکر قهوه‌ای که روی خمیر پاشیده می‌شود دو برابر نوع سوئدی است و نیز رول دارچینی آمریکایی با رویه همراه است، این رویه یا کرم پنیر خامه‌ای یا آیسینگ شکری (مخلوط شیر، پودر قند و وانیل) یا نوعی شربت است، اما نوع سوئدی هیچ نوع رویه‌ای ندارد و فقط با کتچد یا شکر درشت تزئین می‌شود و در نهایت در نوع سوئدی موقع تهیه خمیر، به میزان خیلی کم هل به مواد اضافه می‌شود که در نوع آمریکایی آن را ندارد. پس از خواندن این اطلاعات جذاب با من همراه باشید تا در کنار هم طرز تهیه این رول دارچینی خوشمزه و دلپذیر را آموزش ببینیم.

#### چند نکته در خصوص مواد اولیه

\* برای اندازه‌گیری آرد، ظرف یا پاکت آرد را با قاشق هم بزنید، پیمانه را با قاشق پر کنید و سر پیمانه را صاف کنید. آرد اندازه‌گیری شده را حتماً دو بار الک کنید. الک کردن به بهتر شدن بافت نهایی نان کمک می‌کند و باعث می‌شود رول دارچینی بافت سبک‌تری داشته باشد.



از سال ۱۹۹۹ میلادی، روز چهارم اکتبر در این کشور «روز رول دارچینی» نام‌گذاری شده و به نوعی در این کشور جشن شروع پاییز را با پخت این نان برگزار می‌کنند. در سوئد به این رول نان دارچینی هم گفته می‌شود.

#### آموزش پخت رول دارچین

# رول دارچینی یا حلزون‌های خوردنی دوست‌داشتنی