



آموزش یک شیرینی سنتی و قدیمی

سوهان عسلی

فائزه صدیقی
نویسنده

تاریخچه اولین سوهان به دوره قاجار در شهر قم نسبت داده شده و در واقع نوعی حلوا بوده است. درست است که خاستگاه اصلی سوهان شهر قم است اما در بقیه شهرهای ایران مثل اصفهان، کرمان و یزد هم از قدیم سوهان تولید می شده است. معروفترین سوهان اصفهان، سوهان عسلی است که در این آموزش یاد می گیرید. سوهان عسلی نیازی به همزن و فر نداشته، ماندگاری بالایی دارد و برای کسانی که منع مصرف کلوتن، لاکتوز و تخم مرغ دارند هم قابل مصرف است.

سوهان عسلی یا پولکی؟

محصولی مشابه سوهان عسلی به نام پولکی وجود دارد که نباید با سوهان عسلی اشتباه بگیرید. ماده اصلی پولکی هم مثل سوهان عسلی، شکر است و برای تهیه هر دو، مواد جوشانده می شود تا به غلظت دلخواه برسد، اما پولکی در غلظت و دمای کمتری پخته می شود و به همین دلیل نازک تر و روشن تر است. پولکی زیر دندان به راحتی خرد و در دهان مثل قند آب می شود، ولی سوهان نیازی به جویدن دارد. میزان مواد (خلال بادام، کنجد و...) سوهان عسلی بسیار زیاد است ولی در پولکی از مقدار کمی مواد برای مخلوط کردن با آبنبات استفاده می شود و بیشتر طعم آبنبات در دهن احساس می شود.

مواد لازم (همدمای محیط)

کره: ۴۰ گرم
شکر: ۷۵ گرم
عسل: ۷۵ گرم
خلال بادام: ۷۵ گرم
زعفران دم کرده غلیظ: یک قاشق چایخوری

چند نکته در خصوص مواد اولیه

از عوامل موفقیت در شیرینی پزی، عدم تبدیل واحدها و استفاده از ابزار گفته شده در دستور پخت است، پس برای این دستور از ترازوی آشپزخانه به جای پیمانه ها استفاده کنید.

برای این دستور می توانید از کره حیوانی (کره صبحانه) یا کره گیاهی سوپرمارکتی (مارگارین) یا مخلوط هر دو استفاده کنید. دقت کنید برای این دستور، کره سنتی، کره لاکتیکی، کره کم چرب، روغن جامد و روغن صاف قابل استفاده نیستند.

به جای خلال بادام می توانید از همین مقدار کنجد، بادام زمینی یا بادام هندی استفاده کنید. مغزها نیازی به بودادن ندارند.

در این دستور می توانید از یک چهارم قاشق چایخوری زعفران پودر شده به جای زعفران دم شده استفاده کنید. اگر از زعفران دم شده استفاده می کنید این را بدانید که غلظت زعفران در دستوره های شیرینی پزی بسیار پراهمیت است، چراکه در صورت رقیق بودن، رنگ و طعم مورد نظر به محصول داده نمی شود و از آن مهم تر آب و رطوبت اضافی باعث کم شدن عمر سوهان اصلی و چسبندگی آن می شود. برای تهیه یک قاشق چایخوری زعفران غلیظ به یک چهارم قاشق چایخوری زعفران سابیده، یک قاشق چایخوری آب جوش اضافه کنید، هم بزنید، ۱۰ دقیقه روی بخار آب بگذارید و بعد استفاده کنید.

قبل از شروع کار کتری را پر از آب کرده و روی حرارت بگذارید تا زمان آماده شدن سوهان عسلی به جوش بیاید.

سوهان عسلی باید سریع بعد از آماده شدن روی صفحه دلخواه ریخته شود، پس قبل از شروع کار صفحه مورد نظر را روی میز کار قرار دهید. برای ریختن سوهان عسلی می توانید از

ورق

تقلون (کاغذ

نسوز)، مت سیلیکونی، قالب

سیلیکونی پولکی یا سینی فلزی استفاده

کنید. اگر از سینی فلزی استفاده می کنید،

سینی را با برس قنادی و روغن مایع چرب

کنید، اما برای باقی سطوح نیازی به چرب

کردن نیست. اگر هیچ کدام را ندارید روی

یک سینی آلومینیوم فویل بکشید و روی آن

را با برس قنادی و روغن مایع چرب کنید.

برای تهیه سوهان عسلی می توانید از تابه یا

شیرجوش با جنس استیل، چدن، گرانیت

یا تقلون استفاده کنید. نکته مهم در انتخاب

ظرف، نازک نبودن آن و داشتن رنگ روشن

است. در صورت استفاده از تابه یا شیرجوش

با روکش تیره (مثلاً تقلون سیاه) امکان

تشخیص رنگ وجود ندارد و ممکن است

سوهان عسلی مزه سوختگی بگیرد.

طرز تهیه سوهان عسلی

کره را در شیرجوش ریخته، روی حرارت متوسط پایین قرار دهید تا کاملاً آب شود، بعد شکر سفید و عسل را به کره اضافه کرده و یک دور با قاشق چوبی یا لیسک سیلیکونی هم بزنید.

نکته مهم: شما مجازید سوهان عسلی را گاهی هم بزنید، اما برای هم زدن باید از قاشق غیر فلزی (چوبی، سیلیکونی، تقلون و...) استفاده کنید. قاشق فلزی رسانای حرارت است و تغییر دما ایجاد می کند. بعد از اضافه کردن شکر و عسل و هم زدن مواد، شعله را بیشتر یعنی متوسط کنید. سوهان عسلی نوعی کارامل است و کم بودن شعله باعث ته نشین شدن شکر و عدم یکنواختی بافت سوهان می شود. بعد از چند دقیقه مواد شروع به قل زدن می کند، در این مرحله رنگ مواد عسلی است.

نکته

مهم: در تهیه

سوهان عسلی مجاز به مدام هم

زدن نیستید چراکه هم زدن زیاد باعث افت

دمای مواد شده و روند پخت را طولانی و

سوهان عسلی را بسیار سفت و دندان شکن

می کند، همچنین زیاد هم زدن باعث به

روغن افتادن مواد می شود.

اگر دماسنج مخصوص دارید از آن استفاده

کنید، اگر نه در همین مرحله یک لیوان

را پر از آب و یخ کنید و کنار شیرجوش

بگذارید. تمام مدت بالای سر مواد باشید

و گاهی شیرجوش را بچرخانید، بعد از چند

دقیقه رنگ مواد از عسلی به قهوه ای تبدیل

می شود. حالا یک قاشق از مواد در مخلوط

آب و یخ بریزید، اگر به طور منسجم ته لیوان

رفت و بافتش کاملاً سفت و شکننده بود،

یعنی سوهان آماده است، اگر نه همچنان

ادامه دهید. اگر دماسنج دارید باید دما

۱۶۰ تا ۱۶۵ درجه سانتی گراد را نشان بدهد.

حالا خلال بادام و زعفران غلیظ را اضافه

کرده، هم بزنید و بعد ۳۰ ثانیه دیگر روی

حرارت بگذارید.

اکنون شیرجوش را روی بخار کتری بگذارید،

دقت کنید بخار آب به هیچ وجه نباید به

مواد سوهان بخورد چون باعث چسبندگی

شدن سوهان می شود. اگر از کتری

استفاده نکردید و در حین کار مواد

سفت شد، به هیچ وجه مجدداً آن را

روی حرارت مستقیم نگذارید، بلکه

روی کتری در حال جوش قرار دهید

تا مواد دوباره روان شوند، فقط دقت

کنید بخار وارد مواد نشود.

با کمک دو قاشق چایخوری روی سطح

دلخواه از مواد بریزید و بعد در صورت دلخواه روی

سوهان

عسلی ها را با خلال

پیسته خرد شده یا بادام پرک تزئین کنید.

دقت کنید که تزئین باید درجا انجام شود

وگرنه مواد به سوهان نمی چسبند. موقع

ریختن سوهان حواستان باشد که ضخامت

سوهان عسلی ها نباید زیاد باشد. مواد را به

همان صورت روی میز کار به مدت بیست

دقیقه استراحت بدهید و بعد حتماً در ظرف

در بسته چهارقله بگذارید.

شرایط نگهداری

سوهان عسلی در ظرف در بسته در یخچال یک

ماه ماندگاری دارد.

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.



سوهان عسلی باید سریع بعد از آماده شدن روی صفحه دلخواه ریخته شود، پس قبل از شروع کار صفحه مورد نظر را روی میز کار قرار دهید

