



پیشنهاد یک شیرینی و دمنوش

طبع بهاری خورد و خوراک ما



شنیدین که می گن اردیبهشت، ماه عاشقاست؟ ماهی که وقتی بخوای صبح زود از خواب بیدارشی، می تونی به جای زنگ هشدار گوشیت، رو صدای آواز پرندۀها حساب باز کنی. ماهی که دلت می خواد تمام لحظاتش رو تو طبیعت بگذرونی، زیر بارون بهاری راه بری و دقیق شی رو شکوفه ها و رنگ سبز تازه درختا و عطر تمام این زیبایی ها و عاشقانه ها رو با تموم وجودت استشمام کنی. ماهی که خلاصه به قول حافظ: «هوا مسیح نفس گشت و باد ناهه گشای».

حالا تصور کن یه صبح قشنگ اردیبهشتی از خواب پاشی و پراز انرژی و حس زندگی کردن باشی و دلت بخواد امروز رو تو خونه نگذرونی. دیگه چه بهتر که کسی هم باشه تا تو ساختن یه خاطره قشنگ از امروز همراهیت کنه؟ مثلاً می تونی زنگ بزنی به دوستت یا دست همسریا بچه تو بگیر و برین پارک بغل خونه و یه روز خوب و ساده رو برای خودتون به یاد موندنی کنین.

حالا در کنار همه اینا میدونی دیگه چی می چسبه؟ آفرین. هیچ وقت از غذا و خوراکی های لذیذ خونگی ای که با عشق درست می شن و چند برابر هم به انتقال عشق کمک می کنن، غافل نشو. به این علت امروز می خوام یه شیرینی ترد و لذیذ رو بهت معرفی کنم که می تونی همین الان برای درست کردنش دست به کارشی. با این کار هم می تونی سلامت وعده عصرانه ات رو تضمین کنی و هم یه شیرینی جدید رو امتحان کنی. تازه این شیرینی انتخاب مناسبی برای جشن گرفتن عید فطر یا شب های یلداست و در همه سنین مخصوصاً بچه ها، طرفدارای خودشو داره.



اسم این شیرینی که در اصل مازندرانی هم هست، بهار دونه یا برنجکته. می بینی؟ حتی با اسمش کلی انرژی خوب بهمون منتقل می کنه. حالا تصور کن بعد از امتحانش چقدر قراره لبخند رو لبات بزرگ و دلنشین باشه.

مواد اولیه اش اونم خیلی ساده ست:

برنج، گلاب، شکر یا عسل، آب، آب نارنج و روغن که می تونی برای خوش طعم و رنگ کردنش به جای رنگ های مجاز خوراکی از زعفران و لبو و برای تزئینش از خلال پسته و بادام و حتی شکوفه های گل سرخ هم استفاده کنی.

برای درست کردن این شیرینی، اول باید اجازه بدی برنج برای یک تا دو ساعت در آب بمونه و خیس بخوره. بعد از گذشت این مدت زمان، باید برنج رو تا زمانی که کمی نرم بشه و از حالت خامی دربیاد، بپزی. بعد برنج رو آبکش می کنی و رو یه پارچه تمیز نخ پهن می کنی و جلوی نور آفتاب میداری تا کاملاً خشک بشه.

اگه دوست داری شیرینی های رنگی و با طرح هایی متنوع داشته باشی، می تونی برنجا رو متناسب با سلیقه خودت به دو یا چهار قسمت تقسیم و بهشون زعفران یا رنگ های طبیعی دیگه مثل لبو اضافه کنی.

در مرحله بعد تو یه ظرف گود کوچیک روغن می ریزی و روی حرارت قرار می دی تا کاملاً داغ شه. به به صافی یا آبکش استیل هم نیاز داری تا برنجا رو کم کم داخلش بریزی و درون ظرف روغن قرار بدی. میزان برنجی که سرخ می کنی باید حجم کمی داشته باشه تا همه اونها بتونن در حرارت پف کنن. استفاده از صافی هم این امکان رو بهت میده که سریع عمل کنی و برنجا رو به محض پف کردن و قبل از سفت شدن، از حرارت دور و در ظرف مناسب دیگه ای خالی کنی. معمولاً هم حدود پنج ثانیه برای سرخ شدن برنجا کافیه. مطمئناً تماشا ی این مرحله برای تو هم خیلی جذابه، چون سرعت پف کردن برنجا روی حرارت، حیرت زده ات می کنه.



حالا نوبت آینه که شربت یا شهد شیرینی رو آماده کنی. آب، شکر یا عسل و آب نارنج رو روی حرارت ملایم قرار می دی و بعد از حل شدن شکر در آب، بهش گلاب رو هم اضافه می کنی و هم می زنی تا جایی که شربت به قوام برسه، یعنی اگه مقداری از اون رو تو یه کاسه آب سرد بریزی، داخل آب پخش نشه یا این که بتونی راحت با دست جمعش کنی. دقت کن که شهد زیاد روی حرارت نمونه، چون باعث سفت شدن زیاد شیرینی ها میشه. تو مرحله بعدی برنجا رو تو یه ظرف بزرگی

می ریزی و بعد از اضافه کردن شهد بهش سعی می کنی که مخلوط رو به صورت فشرده و یکدست در هر ضخامتی که دوست داری در بیاری. حواست باشه که شهد باید سریع مخلوط بشه، چون شیرینی خیلی زود سفت میشه. خب دیگه به مرحله آخر رسیدیم و اینجا باید به شیرینی فرصت بدی که به دمای محیط برسه و معمولاً بعد از ۱۵ دقیقه می تونی شیرینی ها رو به صورت مستطیلی، لوزی یا در شکل های مورد علاقه ات، برش بزنی.



حالا دیگه این شیرینی های ترد و خوش طعم بهاری آماده ست تا همراه یه چای بهار نارنج تازه دم، میل بشه. طعم شیرین و عسلی بهار دونه، ضمن این که همراه با بوی خوش بهار نارنج شگفت زده تون می کنه، طعم تلخ بهار نارنج رو هم از بین می بره و برای همین ترکیب مناسبی برای باهم نوش جان کردن و بهاری شدن لحظه ها تونه.