

شربت بهار نارنج



زمان آماده‌سازی یک ساعت
هزینه ۷۰۰ هزار تومان
تعداد نفرات ۱۰۰ نفر

مواد لازم
شکر: ۲ کیلوگرم • آب: ۷ لیتر
عرق بهار نارنج: ۱۵ لیتر
آلبیمو: یک قاشق غذاخوری
گلاب: یک لیوان • زعفران دم کرده غلیظ: به میزان لازم

روش تهیه
۱. شکر، آب و عرق بهار نارنج را در قابلمه‌ای مناسب بریزید و روی شعله متوسط گاز قرار دهید تا شکر کاملا حل شود.
۲. بعد از جوشیدن آب حرارت را کم کنید تا شربت به آرامی به غلظت برسد.
۳. پس از غلیظ شدن شربت، حدود ۱۰ دقیقه قبل از اینکه به قوام مورد نظر برسد، آلبیمو را به آن اضافه کنید و بگذارید شربت با آلبیمو بجوشد.
۴. در این مرحله حرارت باید خیلی کم باشد. می‌توانید زعفران دم کرده غلیظ را در این مرحله به شربت اضافه کنید.
۵. وقتی شربت به غلظت مورد نظر شما رسید (کمی رقیق تر از شربت مربا)، آن را از روی حرارت بردارید و پس از خنک شدن در شیشه دربسته بریزید و در یخچال نگهداری کنید.
۶. برای تهیه هر لیوان شربت، می‌توانید یک تا ۲ قاشق از شربت بهار نارنج را در لیوان بریزید و بقیه آن را با آب و یخ پر کنید. شربت بهار نارنج شما آماده نوشیدن است.



نکته
بهار نارنج بیشتر در استان های گیلان و مازندران می‌روید. می‌توانید از برگ بهار نارنج تازه برای تهیه شربت استفاده کنید که در این صورت باید مراحل تهیه شهد شربت را جداگانه انجام دهید.

اطعام ساده

ماه محرم بسیاری از افراد برای برآوردن حاجات خود نذر و معمولاً این نذر را با دادن خیرات و اطعام عزاداران ادا می‌کنند. غذاها و نوشیدنی‌های نذری ماه محرم که برای عزاداران حسینی تهیه می‌شود، انواع و اقسام متفاوتی دارد. یکی از نذورات مهم مردم، توزیع نوشیدنی‌های رایج در ماه محرم است که می‌گویند عطش عزاداران را رفع می‌کند و بین غذاها قیমে و قورمه نذری عطر و طعم خاصی دارد. اما این غذاهای نذری را چگونه باید آماده کرد و چقدر برایمان هزینه دارد؟

چطور با ۵۰۰ هزار تا یک میلیون تومان نذر خود را ادا کنیم؟ نوشیدن شربت خنک در تابستان گرم

خیلی از طرفداران نذری دادن در ماه محرم، تصمیم می‌گیرند بین مردم و عزاداران، شربت نذری خانگی توزیع کنند؛ مخصوصاً امسال که ماه محرم با تابستان همزمان شده و در گرمای هوا، لذت نوشیدن یک لیوان شربت خنک و شیرین بیشتر می‌شود. اگر قصد دارید به اندازه جمعیتی ۱۰۰ نفره، شربت نذری تهیه کنید، ما دستور تهیه چند مدل نوشیدنی خانگی محبوب، همراه با حساب و کتاب اقلام مصرفی‌شان را برایتان آورده‌ایم.

✓ نیلوفر ذوالفقاری

زمان آماده‌سازی ۶۰ دقیقه
هزینه ۵۰۰ هزار تومان
تعداد نفرات ۱۰۰ نفر

مواد لازم
شکر: ۳ کیلوگرم • آب: ۲۴ لیتر • عرق بیدمشک یا گلاب: ۲ تا ۳ لیوان • خاکشیر: ۵۰۰ گرم • تخم شربتی: ۵۰۰ گرم • پودر زعفران: به میزان لازم



شربت خاکشیر و تخم شربتی

روش تهیه
۱- خاکشیر و تخم شربتی را بشویید و بگذارید در آب خیس بخورند. ۲- آب را در یک دیگ بزرگ بریزید و بجوشانید. شکر را به آب در حال جوش اضافه کنید و هم بزنید تا کاملاً حل شود. در ادامه گلاب را بیفزایید. ۳- پودر زعفران را داخل شربت بریزید و صبر کنید تا به غلظت برسد. بعد آن را از روی حرارت بردارید و صبر کنید تا خنک شود. ۴- خاکشیر و تخم شربتی را به شربت اضافه کنید و اگر لازم بود، از یخ و آب برای رقیق تر شدن شربت استفاده کنید.

نکته
برای دو لایه شدن شربت خاکشیر و تخم شربتی هنگام سفتن تخم شربتی اجازه ندهید زیاد در آب خیس بخورد.

شربت سکنجبین

زمان آماده‌سازی ۶۰ دقیقه
هزینه ۷۰۰ هزار تومان
تعداد نفرات ۱۰۰ نفر



مواد لازم
آب: ۱۰ لیوان • شکر: ۵ کیلوگرم • سرکه: ۵۰۰ گرم • نعناع: یک کیلوگرم

روش تهیه
۱. آب را با شکر مخلوط کنید و روی حرارت قرار دهید. ۲. پس از اینکه شکر حل شد، نعناع را شسته و داخل آن بریزید. ۳. سرکه را کم اضافه کنید. ۴. حرارت باید ملایم باشد و دائماً لازم است شربت را هم بزنید. ۵. وقتی شربت غلیظ شد، آن را از روی حرارت بردارید، از صافی رد و صبر کنید تا خنک شود. ۶. به اندازه لازم آب به شربت اضافه کنید تا به غلظت و طعم دلخواه برسید.

نکته
برای ۱۰۰ نفر باید ۴ لیتر شربت را با ۱۵ لیتر آب ترکیب کنید.

شربت زعفران

زمان آماده‌سازی یک ساعت
هزینه ۵۰۰ هزار تومان
تعداد نفرات ۱۰۰ نفر



مواد لازم
آب: ۲۴ لیتر • آلبیمو تازه: یک لیوان • شکر: ۲ کیلوگرم • گلاب: ۲ تا ۳ لیوان • زعفران: نیم گرم

روش تهیه
۱. زعفران را خوب بسایید و با چند تکه یخ ترکیب کنید تا پرنگ تر شود. ۲. آب را بجوشانید و شکر را به آن اضافه کنید تا شربت بجوشد و غلیظ شود. ۳. شربت را در مرحله‌ای که به غلظت مورد نظرتان رسیده، از روی حرارت بردارید تا خنک شود. ۴. زعفران، گلاب و آلبیمو را به شربت خنک شده اضافه کنید. مقدار مناسبی آب روی شربت بریزید تا آماده مصرف شود.

نکته
این شربت را می‌توانید زودتر آماده و در بطری نگهداری کنید.

شربت آلبالو

زمان آماده‌سازی یک ساعت
هزینه ۹۵۰ هزار تومان
تعداد نفرات ۱۰۰ نفر



مواد لازم
آلبالو: ۲ کیلوگرم • آب: ۲۴ لیتر • آلبیمو تازه: ۸ لیوان • شکر: ۴ کیلوگرم • گلاب: ۳ شیشه

روش تهیه
۱. آلبالوهای بدون هسته را که از قبل شسته‌اید و ۲۴ ساعت در شکر خوابانده‌اید، در ظرف مناسب بریزید و بجوشانید. ۲. وقتی شکر حل شد، شربت را جدا کنید و جداگانه بجوشانید تا غلیظ تر شود. ۳. آلبیمو و گلاب را به ترکیب شربت اضافه کنید. ۴. شربت غلیظ شده را با مقدار مناسبی آب و یخ ترکیب کنید تا آماده مصرف شود.

نکته
اگر آلبالوهای زیاد بجوشند، شربت رنگ تیره پیدا می‌کند.