

خوراکی دوست‌داشتنی را در آشپزخانه خودتان مهیا سازید

پاستیل رنگی

روزهای بلند تابستان زمان مناسبی برای تهیه تنقلات در خانه است. آماده کردن این تنقلات خصوصا پاستیل‌های رنگارنگ در خانه هم برای بچه‌ها سرگرمی است و هم مطمئن هستید پاستیلی که فرزندتان می‌خورد سالم و با استفاده از مواد مرغوب است. پس تا هنوز میوه‌های تابستانی به راه است دست به کار شوید. می‌توانید با کمترین و ساده‌ترین امکانات و در مدت زمانی کوتاه پاستیل‌های خوشمزه درست کنید و با خیال راحت دور هم آن را نوش جان کنید.

مهديه تقوی‌راد

۱۰ نکته کلیدی برای نگهداری پاستیل خانگی



پاستیل یکی از محبوب‌ترین خوراکی‌ها برای همه سنین به خصوص کودکان است که با شکل‌ها و طعم‌های گوناگون در بازار وجود دارد. احتمالا کسی نیست که تاکنون پاستیل نخورده باشد، اگر شما نیز جزو پاستیل‌خورهای قهار هستید و به این خوراکی علاقه زیادی دارید بهتر است برای تهیه پاستیل خانگی به چند نکته توجه داشته باشید.

۱. باتوجه به اینکه بخش عمده آماده‌سازی پاستیل به روش بن‌ماری است، استفاده از ظرف استیل ضرورت دارد تا حرارت را به خوبی جذب کند و باعث سریع‌تر شدن روند کار شود.

۲. در صورتی که ظرف استیل ندارد، می‌توانید از ظرف‌های چینی یا شیشه‌ای هم استفاده کنید اما هرگز از ظرف پلاستیکی استفاده نکنید چون قرار گرفتن ظروف پلاستیکی روی حرارت بخار آب خطرناک است.

۳. گلوکز را از لوازم قنادی فروش‌ها تهیه کنید و در صورتی که به آن دسترسی ندارید قابل حذف است. اما وجود گلوکز باعث ایجاد انسجام و حالت کشسانی داخل پاستیل می‌شود و با حذفش، پاستیل شما حالت ژله‌ای خیلی سفت خواهد داشت.

۴. در صورت دلخواه می‌توانید آقاشوق غذاخوری شکر هم به مواد اضافه کنید و بعد روی حرارت قرار بدهید تا پاستیل شیرین‌تر شود.

۵. پاستیل خانگی به مدت یک تا یک و نیم‌ماه داخل ظرف در بسته در یخچال قابل نگهداری است بدون اینکه طعم و کیفیت آن تغییری بکند.

۶. اگر قالب خاصی برای پاستیل ندارید یا دوست دارید پاستیل شما مثل پاستیل‌های بازاری بلند و استوانه‌ای باشد می‌توانید از نی استفاده کنید.

۷. به جای از بین بردن چسبندگی پاستیل با گلیسرین خوراکی می‌توانید پاستیل‌ها را داخل شکر دانه ریز بغلتانید و بعد اضافه‌های شکر را با دست‌تان بگیرید.

۸. با این روش پاستیل شکر در دست می‌کند. مخصوصا ژله‌هایی که کمی ترش هستند مثل طعم لیمویی بسیار خوشمزه خواهد شد.

۹. برای داشتن پاستیل چند رنگ و لایه‌ای فقط باید یک رنگ ژله را داخل قالب بریزید و بلافاصله که کمی خودش را گرفت، رنگ بعدی را روی آن بریزید. اجازه دهید خودشان را بگیرند.

۱۰. اگر می‌خواهید رنگ پاستیل کاملا مات شود، بعد از برداشتن از روی حرارت به روش بن‌ماری با همزن بزنید. این کار را تا جایی ادامه دهید تا ژله مات شود.

میوه خشک پاستیلی



روش تهیه

۱. میوه‌های خرد شده و شکر را با هم مخلوط کنید و در دمای محیط نگه دارید. بعد از آن یک شب در یخچال بگذارید تا شکرها آب ببندازد.

۲. بعد از ۲۴ ساعت، مخلوط را از یخچال خارج و نصف لیوان آب را به آن اضافه کنید و روی حرارت متوسط بگذارید و مرتب هم بزنید تا شکر کاملا در آب حل شود.

۳. بعد به جوش آمدن آب، قابلمه را از روی حرارت بردارید و تا ۳ ساعت صبر کنید تا مواد کاملا خشک شود.

۴. بعد از خشک شدن میوه‌ها، باید مجدد آن را روی حرارت متوسط قرار دهید تا به مدت ۵ دقیقه بجوشد و دوباره میوه‌ها را در یخچال بگذارید تا خشک شود. این روش را ۴ تا ۵ بار دیگر انجام دهید تا آب میوه‌ها کاملا غلیظ شود.

۵. بعد از غلیظ شدن آب و به دست آمدن شهد، در قابلمه را بگذارید تا میوه‌ها برای مدتی در شهد باقی بمانند و سپس از صافی رد کنید تا شهد از میوه جدا شود.

۶. میوه‌های آغشته به محلول شکر را در یک سینی بزرگ بچینید و اجازه دهید میوه‌ها در مقابل نور خورشید یا داخل دستگاه میوه خشک کن، خشک شوند.

میوه‌هایی که انتخاب می‌کنید باید کاملا سفت باشند و تغییر شکل ندهند.



نکته

زمان آماده‌سازی ۲ روز

تعداد نفرات ۷ نفر

مواد لازم

میوه خرد شده: ۳ لیوان • شکر: یک لیوان • آبلیمو: یک تا ۲ قطره • آب: نصف لیوان • دارچین و زنجبیل: به میزان لازم



پاستیل پوست پرتقال

زمان آماده‌سازی ۴ ساعت

تعداد نفرات ۶ نفر



مواد لازم

پرتقال: ۳ عدد • شکر: ۲ پیمانه • آب: یک پیمانه • میخک یا چوب دارچین: یک تکه • شکلات تخته‌ای: ۲۰۰ گرم • پودر ژله: ۱۰۰ گرم

روش تهیه

۱. پوست پرتقال را جدا و خالی کنید. با استفاده از یک چاقوی تیز سفیدی‌های چسبیده به پوست پرتقال را جدا کنید.

۲. پوست پرتقال‌ها را داخل آب بریزید و روی حرارت بگذارید تا ۱۰ دقیقه بجوشد. بعد از آن را خالی کنید این کار باید ۳ بار تکرار شود تا تلخی پوست پرتقال گرفته شود.

۳. پوست پرتقال‌ها را با ۲ پیمانه شکر و یک پیمانه آب تازه و میخک یا چوب دارچین بجوشانید. با آب جوش آمدن مواد، شعله را کم کنید و در قابلمه را بردارید تا پوست پرتقال‌ها تیره نشود. حالا پودر ژله را کمی آب مخلوط کنید و به آب جوش اضافه کنید.

۴. بعد از ۲۰ دقیقه پوست پرتقال‌ها را از شربت خارج کنید و آنها را روی یک سینی که کاغذ روغنی رویش کشیده‌اید، بچینید تا کمی خشک شود.

۵. شکلات را به روش بن‌ماری آب کنید. سپس پوست پرتقال‌های پاستیلی شده را تا نیمه در شکلات ذوب شده فرو کنید. در دیس بچینید و بگذارید در یخچال خشک شوند.

می‌توانید به جای استفاده از شکلات، پوست پرتقال را در شکر بغلتانید و پاستیل پرتقال شکر، تهیه کنید.



نکته

پاستیل ژله‌ای

زمان آماده‌سازی ۴ ساعت

تعداد نفرات ۴ نفر



مواد لازم

پودر ژله در طعم دلخواه: ۲۵ گرم • آب: ۷۰ میلی لیتر • شکر: ۱۱۰ گرم • آب داغ: ۸۰ میلی لیتر • آبلیمو یا آب میوه گرفته شده از میوه‌های تابستانی: ۵ تا ۱۰ میلی لیتر

روش تهیه

۱. پودر ژله را با آب مخلوط کنید و خوب هم بزنید تا کاملا شفاف و یک دست شود.

۲. شکر و آب جوش یا آبمیوه را در یک قابلمه بریزید. حرارت را زیاد کنید تا به نقطه جوش برسد. در عین حال به خوبی هم بزنید تا شکر حل شود. سپس حرارت را کم کنید. اجازه دهید شربت با حرارت ملایم ۱۰ تا ۱۵ دقیقه بجوشد.

۳. پودر ژله نرم شده را به ظرف شربت اضافه کنید. خوب هم بزنید تا پودر ژله در شربت حل شود. قبل از خاموش کردن حرارت، مخلوط را ۲ تا ۳ دقیقه دیگر بجوشانید. مخلوط شربت و پودر ژله را داخل قالب بریزید و اجازه دهید خشک شود. سپس حداقل ۴ ساعت دیگر در یخچال بگذارید تا کاملا خشک و سفت شوند.

۴. یک چاقوی تیز را داخل آب داغ قرار دهید و سپس اطراف قالب بچرخانید تا پاستیل‌ها از قالب جدا شوند.

اگر برای نخستین بار است که پاستیل درست می‌کنید نگران غلظت شربت نباشید. هرچه شربت غلیظ‌تر باشد، پاستیل‌ها سفت‌تر می‌شوند.



نکته

پاستیل میوه‌ای

زمان آماده‌سازی ۳ ساعت

تعداد نفرات ۴ نفر



مواد لازم

پودر ژلاتین: ۴ قاشق غذاخوری • شکر: ۲ پیمانه • آب: یک پیمانه • آبمیوه دلخواه: یک پیمانه • رنگ خوراکی: به میزان لازم

روش تهیه

۱. داخل کاسه کوچک پودر ژلاتین را با آب مخلوط کنید. سپس کاسه را روی حرارت غیر مستقیم (بخار آب جوش)، بگذارید تا ژلاتین در آب حل شده و مایع شفاف به دست بیاید.

۲. در قابلمه‌ای شکر، آبمیوه دلخواه و رنگ خوراکی متناسب با آبمیوه انتخابی‌تان را بریزید و کمی مخلوط کنید.

۳. مواد را روی حرارت ملایم گاز بگذارید تا به جوش بیاید و شکر در آبمیوه حل شود. در ادامه ظرف را از روی حرارت بردارید. پودر ژلاتینی که به روش بن‌ماری حل کردید را به محلول شکر اضافه کنید و هم بزنید.

۴. مایع به دست آمده را در قالب‌های سیلیکونی در طرح‌های مختلف بریزید. سپس حداقل برای ۱ ساعت قالب را در یخچال بگذارید تا پاستیل‌ها آماده شوند.

۵. هنگام خارج کردن پاستیل‌های میوه‌ای از قالب، مقداری شکر یا پودر شکر روی آنها بریزید.

در صورت تمایل می‌توانید رنگ خوراکی را از دستور حذف کنید.



نکته