

صاحب امتیاز: مؤسسه همشهری
مدیر مسئول: محسن مهدیان
سر دبیر: دانیال معمار
واحد فنی:

مدیر هنری: مهدی سلامی
گرافیک و صفحه آرایی: حمیدیزدانی، سعید غفوری، شیواقنبری و امید روشنگر
ویرایش عکس: فائزه توکلی، ویراستاران: فرهاد غلامرضایی، فاطمه ناصری آلآشتی، ملیحه نعمت خواه و سوره نوع پرست

صندوق پستی: ۱۹۳۹۵۴۴۶
تلفن: ۲۳۰۰۰۰۰۰
نمابر: ۲۳۰۰۰۰۰۰
پذیرش آگهی: ۸۴۳۲۱۰۰۰
چاپ: همشهری
توزیع و اشتراک:
موسسه نشر گستر امروز نوین

باروش گلابگیری سنتی و انواع دستگاه های آن آشنا شوید

کارگاه گلابگیری در خانه

به شیوه سنتی چطور انجام می شود و چه مراحل دارد. انواع گلاب چیست و دستگاه های گلابگیر در شکل های جدید چگونه هستند؟ اگر طرفدار تجربه های جدید مثل درست کردن گلاب در خانه هستید، این راهنما به شما کمک می کند.

فوت و فن های گلابگیری

معرفی: برای اینکه گلاب باکیفیت و مرغوب تولید شود، باید بعضی فوت و فن ها را به کار بگیرید. تولید کنندگان حرفه ای این محصول این نکات را رعایت می کنند.

گلاب از نوع مرغوب

در مدت گلابگیری شدت شعله آتش باید ملایم و یکنواخت باشد. هر چه زمان تقطیر گلاب بیشتر باشد، محصول بهتری به دست خواهد آمد. گل هایی که برای گلابگیری استفاده می شوند، باید صبح زود چیده شوند، تا عطر بهتری داشته باشند. هر چه میزان گل در گلابگیری بیشتر باشد، گلاب مرغوب تر خواهد بود. از ویژگی های اصالت گلاب این است که طعم تلخی گلاب پس از چشیدنش نباید در دهان بماند. در کنار شیوه سنتی که وسایل مورد نیاز خود را دارد، دستگاه های جدیدی نیز وارد بازار شده است تا گلابگیری به شیوه جدید و سریع تر انجام شود.



گلاب خانگی

معرفی: تهیه گلاب خانگی، کار چندان پیچیده ای نیست و چند مرحله ساده دارد که با قابلمه، کتری و ظرف شیشه ای امکان پذیر است، اما باید حتما با دقت انجام شود.

۳۰ دقیقه تا عطر گلاب

برای تهیه گلاب خانگی ابتدا باید گل های محمدی را به آرامی پرپر کنید. یک قابلمه مناسب برای گلابگیری در نظر بگیرید. یک فنجان در وسط قابلمه بگذارید. گلبرگ ها را در اطراف فنجان داخل قابلمه ریخته و روی آن آب بریزید. دقت داشته باشید که آب باید روی گلبرگ ها را بگیرد. سپس گلبرگ ها را روی حرارت کم بگذارید. در قابلمه را به صورت برعکس روی آن بگذارید. صبر کنید آب کم به جوش بیاید. با جوش آمدن آب، چند تکه یخ روی در قابلمه بگذارید. در این مرحله شاهد جمع شدن عصاره گلاب در فنجان وسط قابلمه خواهید بود. این عصاره همان بخار داخل قابلمه است. پس از گذشت ۳۰ دقیقه در قابلمه را بردارید و فنجان داخل را خارج کنید. آب جمع شده داخل فنجان، گلاب خالص است که می توانید آن را از صافی هم رد کنید. بعد داخل ظرف مناسب بریزید و در یخچال نگهداری کنید.



✓ **سعی به مرادی** هر چند تهیه گلاب مراحل مختلفی دارد و زمان قابل توجهی به خود اختصاص می دهد، اما تهیه گلاب در خانه هم با رعایت بعضی فوت و فن ها ممکن است. شاید برای شما هم جالب باشد که بدانید گلابگیری

مراحل گلابگیری به شیوه سنتی

معرفی: گلابگیری به شیوه سنتی مراحل خاص خود را دارد که این فرایند حدود ۷ ساعت طول می کشد. دیگ مسی، پارچ، قرا به، نی و شیشه از مهم ترین وسایل گلابگیری به شیوه سنتی هستند.

چند قدم تا تولید گلاب

پیش از هر کاری، دیگ های بزرگ مسی آماده می شوند؛ دیگ هایی که متناسب با حجم گل هایی هستند که چیده خواهند شد. قدم بعدی، چیدن گل ها است. تولید کنندگان گلاب، پیش از طلوع آفتاب که هنوز غنچه ها باز نشده اند، به سمت باغ های اطراف شهر می روند و گل ها را داخل پارچه، سبد یا کیسه ای بزرگ می ریزند. مرحله سوم، عطرگیری است. در این مرحله گل ها داخل دیگ ها ریخته می شوند و بعد به ازای هر یک کیلو گلبرگ، یک لیتر آب در آن می ریزند و روی حرارت ملایم قرار می دهند. بخار های متصاعد شده از لوله های استیل و آلومینیومی دیگ می گذرند و بعد از خنک شدن به وسیله آب سرد به گلاب تبدیل و داخل پارچ ریخته می شوند.



انواع دستگاه های گلابگیری

معرفی: گلابگیری به روش صنعتی و سنتی، با استفاده از دستگاه های مختلف انجام می شود. هر کدام از این دستگاه ها، شیوه کار متفاوتی دارند.

تولید گلاب با روش سنتی و صنعتی

دستگاه تقطیر از مایشگاهی سرعت گلابگیری را بالا می برد و این عمل را در مدت کمی انجام می دهد. این دستگاه از ۳ بخش مخزن اصلی تقطیر، کندانسور و مخزن جمع آوری عرق تشکیل شده است. از دستگاه تقطیر استیل با توجه به حجم تولید می توانید در عطاری ها، منازل و مغازه ها در زمینه تولید عرقیات گیاهی و تهیه گلاب بهره ببرید. این دستگاه مجهز به ۲ بخش اصلی گرم کننده و خنک کننده است. مدل صنعتی دستگاه تقطیر عملکردی مشابه نمونه های کارگاهی دارد و از ۵ قسمت مجزا مانند دیگ پخت، دیگ بخار، کندانسور، عصاره گیر و برج خنک کننده تشکیل شده است. کاربرد دستگاه تقطیر برقی آنالوگ برای ظرفیت های پایین و استفاده در منازل و کسب و کارهای کوچک است. جنس مخزن از استیل مرغوب است و حدود ۴ الی ۸ لیتر حجم دارد. دستگاه برای عرق گیری نیاز به آب برای خنک کردن ندارد.



آداب و رسوم آیین گلابگیری



شهرت مراسم گلابگیری تنها به قدمت این مراسم تاریخی محدود نیست، بلکه این آیین سنتی آداب و رسومی مانند گل غلتان، ذکر شعر و صلوات و... هم دارد که بر جذابیت آن می افزاید.

گل غلتان در نخستین بهار زندگی

آیین گل غلتان نوزادان یکی از رسوم دیرینه مراسم گلابگیری است که هنگام برداشت گل و در نخستین بهار زندگی نوزاد، توسط مادر، خاله، عمه و مادر بزرگ انجام می شود. به این شکل که این افراد پس از جمع آوری گل های چیده شده، آنها را پرپر می کنند. پس از استحمام کودک در منزل، او را میان پارچه ای که معمولاً سفید است و گلبرگ ها در آن ریخته شده می خوابانند و نوزاد را در گلبرگ ها می غلتانند. پس از انجام مراسم، مهمانان با چای و شربت و شیرینی پذیرایی می شوند.

شعرخوانی و ذکر صلوات

شعرخوانی و ذکر صلوات از دیگر آداب و رسوم مراسم گلابگیری است که هنگام گل چینی برگزار می شود. افرادی که به گل چینی می روند ذکر صلوات ورد زبان شان است. همچنین در کنار صلوات اشعاری هم خوانده می شود. اشعاری مانند «همه کوه و کمر بوی تو داره یا محمد/ کدوم گل قامت روی تو داره یا محمد/ همون ماهی که از کوه می زنه سر/ نشان طاق ابروی تو داره یا محمد»

شست و شوی کعبه و

حرم امام رضا با گلاب ناب

یکی از سنت های خاص گلابگیری که بین گلابگیران ارزش معنوی بالایی دارد، تولید گلاب ناب برای شست و شوی کعبه و حرم و ضریح امام رضا (ع) است. گلاب ارسالی برای کعبه، دو آتشه و با اسانس بالای ۴۰ درصد است و از بهترین گونه گل محمدی تهیه می شود.

