

پفرمایید شیرینی نوروژی

بررسی چگونگی پخت چند مدل شیرینی خانگی همراه با قیمت این شیرینی ها در بازار

معصومه جمالی

روزنامه نگار
اقتصادی

نوروز در راه است و با وجود تمام محدودیت هایی که احتمالا به خاطر شیوع ویروس کووید ۱۹ برای دید و بازدید وجود خواهد داشت، باز هم شوق سال نو در دل همه زنده است. یکی از خوشمزه های نوروز شیرینی هایی است که در این ایام سرو می

شوند. این شیرینی ها معمولاً نسبت به شیرینی های دیگر زمان مصرف طولانی تری دارند از این رو برای پذیرایی در نوروز مناسب تر هستند. بسیاری از بانوان خوش ذوق ایرانی همه ساله در آستانه عید دست به کار می شوند و به تهیه شیرینی عید می پردازند.

اتفاقاً بسیاری از این شیرینی ها دستور تهیه آسانی دارند و تهیه آن ها در منزل با توجه به هزینه های فراوان دم عیدی کمک خوبی به اقتصاد خانوار می کند. امروز بر آن شدیم تا طرز تهیه و قیمت چند مدل شیرینی نوروزی را به شما تقدیم کنیم.

شیرینی آلمانی یا مشهدی

مواد لازم: روغن جامد



۳۰۰ گرم، پودر قند
۱۲۰ گرم، تخم مرغ
یک عدد، وانیل یک
پنس، عسل یا شربت
بار ۲ قاشق غذاخوری،
آرد ۶۰۰ گرم، شیر ۶۰ گرم،
مارمالاد دلخواه به مقدار لازم

طرز تهیه: روغن را به دمای محیط برسانید و با پودر قند و وانیل با همزن بزنید تا سبک و کرم رنگ شود، تخم مرغ را اضافه کنید و مجدد کمی بزنید، سپس عسل و شیر را مخلوط کنید و در آخر آرد را کم کم اضافه و با لیسک مخلوط کنید تا در ظرف جمع شود. (دقت کنید خمیر را نباید ورز بدهید چون باعث به روغن افتادن آن می شود). خمیر آماده شده را داخل نایلون بگذارید و برای نیم ساعت در یخچال استراحت دهید. بعد از استراحت خمیر را به قطر کمتر از نیم سانت باز کنید و قالب بزنید. از قالب های مختلف می توانید برای این کار استفاده کنید. شیرینی ها را در سینی با کمی فاصله بچینید و به مدت ۱۵ دقیقه در فر با دمای ۱۷۵ درجه که از قبل گرم شده بگذارید تا بپزد. پس از خنک شدن، بین هر دو شیرینی یک لایه مارمالاد بزنید و آن ها را به هم بچسبانید و روی شیرینی را به سلیقه خود با شکلات، کنجد، پودر پسته و... تزیین کنید.

شیرینی نخودچی

مواد لازم: آرد



نخودچی ۲۵۰
گرم (۲ قاشق
سوپ خوری از آرد
برداشته و به جای آن آرد

گندم اضافه کنید، پودر قند ۱۲۵ گرم، هل یک قاشق چای خوری، زعفران به مقدار دلخواه
طرز تهیه: در ابتدا آرد نخودچی و پودر قند را جداگانه الک کنید. سپس پودر قند و روغن جامد را با هم مخلوط کنید و آن قدر ورز دهید تا کاملاً خامه ای شکل شود. پس از آن آرد نخودچی را در دو مرحله به مواد اضافه کنید و کاملاً ورز دهید تا از شکنندگی در بیاید. در حین ورز دادن هل را اضافه کنید، پس از یک دست شدن خمیر آن را داخل نایلون بگذارید

و به مدت ۲۴ تا ۶ ساعت استراحت دهید. بعد از این که خمیر کاملاً استراحت کرد آن را روی سطح صاف پهن و با وردنه به ضخامت دو سانتی متر کاملاً صاف کنید و با قالب های کوچک مخصوص شیرینی نخودچی قالب بزنید. سپس شیرینی ها را در سینی فر که با کاغذ روغنی پوشانده اید بچینید و آن را تزیین کنید، حالا به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه در طبقه وسط فر که با حرارت ۱۷۰ درجه سانتی گراد از قبل گرم شده قرار دهید تا بپزد.



شیرینی دانگاری

مواد لازم برای خمیر

شیرینی: تخم مرغ
۲ عدد، شیر نصف
پیمانه، روغن مایع ۵۰
گرم، آرد ۹۰۰ گرم، کره
۳۰۰ گرم، آب یک لیوان، خمیر مایه یک قاشق
غذاخوری

مواد لازم برای کرم میانی شیرینی: ۱/۲ لیتر
شیر، یک قاشق مربا خوری وانیل، ۲ قاشق غذاخوری
گلاب، ۳ قاشق غذاخوری نشاسته ذرت، ۱۰۰ گرم
شکر

مواد لازم برای رومال شیرینی: کنجد ۳ قاشق
غذاخوری، زرده تخم مرغ یک عدد، وانیل یک قاشق
چای خوری، عسل یا شربت بار به دلخواه
طرز تهیه خمیر: ابتدا تخم مرغ ها را با شکر و مواد
دیگر به جز آرد به خوبی مخلوط کنید، سپس آرد را
تا حدی که به دست نچسبد و خمیر سبک باشد به
مواد قبلی اضافه کنید. در این مرحله نیاز است خمیر
را روی یک سطح صاف با دست ورز دهید تا جایی
که کاملاً صاف و یکدست شود. کره را بین دو لایه
پلاستیک قرار دهید و با وردنه صاف کنید سپس آن
را روی نیمه خمیری که پهن کرده اید قرار دهید و
نیمه دیگر خمیر را روی آن بگذارید و آن را به مدت
۲۰ دقیقه در یخچال قرار دهید تا استراحت کند.
بعد از ۲۰ دقیقه خمیر را از یخچال بیرون بیاورید
و با وردنه چندین مرتبه خمیر را باز و دوباره تا کنید
و در جهت خلاف وردنه بزنید و دوباره در یخچال
بگذارید، این کار را سه مرتبه تکرار کنید. پس از تکرار
این کار، خمیر را از یخچال در آورید و با وردنه صاف
کنید به طوری که ضخامت آن یک سانتی متر باشد.
دور خمیر را با چاقو صاف کنید و خمیر را در اندازه
های یکسان به صورت مربع های کوچک فرم دهید

و به شکل شیرینی دانمارکی درست کنید. سپس داخل آن ها مقداری کرم بریزید و ببندید. سینی
فر را با کاغذ روغنی بپوشانید و شیرینی ها را با کمی
فاصله در آن بچینید و روی شیرینی ها را بپوشانید و
به مدت ۵۰ تا ۶۰ دقیقه صبر کنید تا استراحت کند.
فر را با حرارت ۳۵۰ درجه فارنهایت گرم و شیرینی
ها را رومالی کنید و به مدت ۳۰ دقیقه داخل فر
بگذارید تا پف کند و بپزد. بعد از این که شیرینی ها
طلایی شدند از فر بیرون بیاورید و بعد از کمی خنک
شدن عسل رقیق شده یا شربت بار روی شیرینی ها
بمالید تا براق تر شوند.

طرز تهیه کرم میانی: ابتدا تمام مواد را با هم
مخلوط کنید و روی شعله قرار دهید تا وقت به
جوش آمدن مواد باید به هم زدن ادامه دهید تا مواد
ته نگیرد. وقتی مواد به غلظتی مانند فرنی رسید
شعله را خاموش کنید.



شیرینی نارگیلی

مواد لازم:

سفیده تخم مرغ ۴
عدد، پودر نارگیل
۱۲۵ گرم، شکر یک
پیمانه، روغن مایع ۲

قاشق غذاخوری، آب لیمو یک قاشق غذاخوری،
پودر پسته برای تزیین
طرز تهیه: داخل یک ظرف نجسب سفیده
تخم مرغ را با پودر نارگیل مخلوط کنید و بعد به آن
شکر و روغن مایع را اضافه کنید و هم بزنید، سپس
ظرف را روی حرارت ملایم قرار دهید و با قاشق
چوبی مواد را مرتب هم بزنید تا جایی که به مرحله
جوش نرسد ولی اگر به مواد دست بزنیم دستانمان
بسوزد. بعد از ۵ تا ۶ دقیقه هم زدن مواد ترکیب
شده، آن را از روی حرارت بردارید و بلافاصله آب
لیمو را به آن اضافه کنید و خوب هم بزنید. اجازه
دهید ۵ تا ۱۰ دقیقه مواد از حرارت بیفتد و خنک تر
شود. سینی فر را با کاغذ روغنی بپوشانید و مواد
شیرینی را که از حرارت افتاد داخل قیف با ماسوره
ساده بزرگ بریزید. با فشار قیف مایه شیرینی ها
را با فاصله در سینی فر بچینید و روی آن را با
پودر پسته تزیین کنید و در فر گرم شده با حرارت
۱۹۰ تا ۲۰۰ درجه سانتی گراد به مدت ۱۵ تا ۲۰
دقیقه قرار دهید تا زمانی که زیر شیرینی طلایی
شود. در این فاصله نباید در فر را باز کنید چون پف

شیرینی می خوابد

مواد لازم:

گندم ۷۰ گرم، آرد
برنج ۶۵ گرم، آرد
نخودچی ۷۰ گرم،
روغن جامد ۱۲۵ گرم، پودر



قند ۸۰ گرم، تخم مرغ یک عدد، شربت یا
عسل یک قاشق چای خوری، پودر هل نصف قاشق
چای خوری

مواد لازم برای رومال شیرینی: زرده
تخم مرغ یک عدد، زعفران دم کرده نصف قاشق
چای خوری، پودر قند یک قاشق چای خوری، کنجد
به مقدار دلخواه

طرز تهیه: تخم مرغ را با چنگال هم بزنید تا از
لختگی در بیاید. پودر قند و عسل را به آن اضافه
کنید و هم بزنید تا مخلوط یکنواخت شود. روغن
جامد را کمی با همزن دستی بزنید تا باز شود و
بعد آرد ها را یکی یکی اضافه کنید و حدود ۱۰
دقیقه به هم زدن ادامه دهید تا مایه کرم رنگ و
چسبنده ای حاصل شود. حالا مخلوط تخم مرغ
را به خمیر اضافه کنید و در حد مخلوط شدن مواد
را هم بزنید. مواد را به دو قسمت تقسیم کنید و به
یک قسمت پودر هل اضافه کنید و دیگری را ساده
یا با پودر زنجبیل مخلوط کنید. هر کدام را جداگانه
داخل کیسه فریزی قرار دهید و کمی صاف کنید
و برای چند ساعت داخل یخچال قرار دهید تا
استراحت کند. بعد از استراحت، خمیر را روی
سطح آردپاشی شده کمی ورز دهید و به ضخامت ۴
تا ۵ میلی متر باز کنید و با قالب شیرینی زبان، قالب
بزنید و به سینی فر منتقل کنید، روی شیرینی ها
را با پشت چنگال خط ببنادید و آن را رومالی کنید
و کنجد بپاشید. شیرینی ها را حدود ۱۰ تا ۱۵ دقیقه
در فر با دمای ۱۸۰ درجه قرار دهید تا بپزد.

قیمت انواع شیرینی نوروزی در مشهد

نوع شیرینی	قیمت هر کیلو (تومان)
آلمانی	۸۰۰۰۰-۸۸۰۰۰
نخودچی	۵۵۰۰۰-۶۰۰۰۰
دانمارکی	۵۵۰۰۰-۶۰۰۰۰
نارگیلی	۹۰۰۰۰-۷۰۰۰۰
پادارزی	۵۰۰۰۰-۳۵۰۰۰

میناکاری شرکت کنیم و همزمان مواد لازم برای آن را نیز
تهیه کنیم. اما از سال دوم به بهره برداری رسیدیم. با رونق
کارمان از سوی استاد میرصادقی برای آموزش در فرهنگسرا
دعوت شدیم و من که عاشق معلمی بودم با علاقه فراوان
پذیرفتم. فرصت آموزش باعث شد شاگردان با استعدادی
را کشف کنیم و فکر راه اندازی یک کارگاه به سرمان زد.
از عمر کارگاه مان حدود ۴ سال می گذرد و من و زینب
توانسته ایم برای ۵ نفر شغل فراهم کنیم. دو سال پیش
زینب تصمیم گرفت تا گواهی نامه بگیرد تا انتقال محصولات
مان را خودمان انجام دهیم. بعد از قبولی او ما برای این که
بتوانیم حجم قابل ملاحظه ای را جابه جا کنیم یک وانت
خریدیم! هنوز هم خیلی ها از دیدن یک خانم پشت فرمان
وانت تعجب می کنند.

رانمی کردیم بشود با این ظروف پول در آورده آینده امیدوار
شدیم و در بازار چه زنان سرپرست خانوار توانستیم یک غرفه
اجاره کنیم. البته والدین مان به این بلند پروازی مان اصلاً
امید نداشتند و به همین دلیل ما غرفه را سه ماهه اجاره
کردیم. بازار شب عید خیلی بهتر از آن چه که فکر می کردیم
برای مان سود داشت. در آن روزها ما شب تا صبح در کارگاه
استادمان که رایگان به ما اجازه کار می داد، طرح می زدیم
و صبح هم برای فروشندگی به غرفه می رفتیم. والدین مان
فکر می کردند که با آغاز سال نو، بازار ما کساد می شود، اما
ما توانستیم با ایجاد خلاقیت و همچنین آموزش میناکاری
روی سفال های مان آن ها را از کاربری صرف برای سفره
هفت سین در بیاوریم. یک سال ابتدای کسب و کارمان سود
چندانی برای مان نداشت، چون مجبور بودیم در کلاس های

گرفتیم برای پر کردن اوقات فراغت به کلاس های سفالینه
فرهنگسرای شهرداری بروم. در آن جا با زینب حسینی آشنا
شدم. اولین دوره کلاس های مان تمام شد و ما خودمان را
برای دوره پیشرفته آماده می کردیم که به پیشنهاد استادمان
تصمیم گرفتیم در نمایشگاه شهرداری شرکت کنیم. از آن
جایی که نمایشگاه در آخر بهمن ماه برگزار می شد، من و
زینب تصمیم گرفتیم که ظروف سفالی برای سفره هفت
سین درست کنیم. نمایشگاه برگزار شد و طی دو روز تمام
محصولات مشترکمان فروخته شد. از همان شب دوم که به
خانه آمدیم تا صبح با زینب چندین طرح جدید زدیم و خدا
خدا می کردیم که محصولات مان به روز چهارم نمایشگاه
برسد. اما متأسفانه نداشتن کوره و نبود آفتاب خوب باعث
شد که فرصت نمایشگاه از دستمان برود. ما که اصلاً فکرش

با کار آفرینان

برکت هفت سین برای تمام سال

سمیه محمدنیا حناهی-مهسا دوستش هیچ وقت فکر نمی
کردند که بتوانند روزی را جشن بگیرند که توانسته اند برای
خودشان یک وانت بخرند! مهسا مرادیان از پله های ترقی اش
برای مان می گوید: من دو سال پشت کنکور بودم. همیشه
دوست داشتم که معلم شوم اما قبول شدن در تربیت معلم
هیچ وقت قسمتم نشد. از آن جایی که خانواده ام وضع مالی
خوبی نداشتند، هیچ گاه به خودم اجازه ندادم که پدرم را
برای درس خواندن در دانشگاه های پولی در معذوریت
قرار دهم. بعد از دو بار شرکت کردن و قبول نشدن، تصمیم