




طعم احساسات در آشپزی

تینا سعیدی

پایه نهم

سرکار خانم یاسمی



همانطور که می دانید، هنر می تواند در اشکال و امور مختلفی ظاهر شود که ترکیب عطر و طعم ها، یکی از انواع آن است. انرژی و ماهیت غذا، می تواند با طیف وسیعی از حواس انسان تجربه شود. طعم و بو، اولین و مهمترین حس یک غذاست که توسط بینی و دهان ما درک می شود. نحوه ارائه غذا و بافت آن نیز بسیار مهم اند. شاید بتوان چنین گفت که تنها حسی که در هنگام صرف غذا، به طور کامل به کار گرفته نمی شود، حس شنوایی است!

اگر شما نیز به یادگیری هنر آشپزی علاقه داشته باشید پیش از هر چیز باید بدانید که آشپزی می تواند مانند دریایی وسیع و غیر قابل پیش بینی، پر از مواد عجیب و غریب، قوانین خاص و سلیق گوناگون باشد. بنابراین یکی از اصلی ترین ترفندهای آشپزی این است که غذاها را دوباره و سه باره و چند باره بپزید تا الگوها و قوانین ترکیب مواد غذایی و نحوه ایجاد عطر و طعم های گوناگون را درک کنید.

نکات تهیه لازانیا



هنگامی که می خواهید ورق های لازانیا را آبکشی کنید حتما آب سرد روی آنها بریزید. این کار باعث می شود حرارت داخل ورق های لازانیا کم شود و در حین پخت، ورق ها خمیر نشوند.

ورقه های لازانیا را پس از آبکش کردن و شستن با آب سرد، حتما به کمی روغن آغشته کنید، زیرا در غیر این صورت به هم می چسبند و جدا کردن آنها غیرممکن است.

در آخرین مرحله ی پخت لازانیا، می توانید مواد گوشتی بریزید یا می توانید یک ورق لازانیا بگذارید و با سس بشامل روی آن را بپوشانید و در آخر با پنیر فراوان بپوشانید.

تاریخچه لازانیا

لازانیا در قرون وسطی در ایتالیا ابداع شد و اصلیت آن، منتسب به شهر ناپل است. اولین دستور پخت ثبت شده از این غذای لذیذ در کتاب آشپزی «لیبر ده کوکینا» در اوایل قرن چهاردهم، آورده شده است. این نسخه از لازانیا شباهت اندکی به لازانیای سنتی فعلی در ایتالیا دارد و متشکل از خمیر تخمیری صاف شده به شکل ورقه های نازک (لازانیا) جوشانده شده، پنیر و ادویه جات بوده و با یک چوب نازک خورده می شد.

دستور پخت هایی که در قرن چهاردهم در کتاب آشپزی دیده می شوند، به جوشاندن ورقه های لازانیا در آب مرغ و آغشته کردن آن ها به پنیر و چربی مرغ اشاره دارند. در نسخه لازانیایی که برای عید پاک پخته می شد، استفاده از گردو هم توصیه شده است.

خمیر پاستا در بخش های جنوبی ایتالیا به صورت سنتی از آرد سمولینا و آب تهیه می شود. در مناطق شمالی، به دلیل در دسترس نبودن سمولینا، از آرد و تخم مرغ برای تهیه خمیر پاستا استفاده می کنند. در ایتالیای مدرن، گندم دوروم تنها گزینه ای است که به صورت تجاری می توان از آن پاستا تولید کرد. به همین علت تمام لازانیاهای شرکتی از آرد سمولینای تهیه شده از گندم دوروم درست می شوند.

نکات تهیه ته چین



برای اینکه ته چین وا نرود لایه میانی ته چین (مرغ و زرشک) نباید ضخیم باشد.

حتما بر روی قابلمه و قالبی که استفاده میکنید فویل آلومینیومی بکشید چون هم باعث میشه ملایم پخته بشه و هم اینکه عطر و طعم زعفران و زرشک به خورد هم می رود و مزه فوق العاده ای درست می شود.

سعی کنید قطر ته چین را بین 5 تا 7 سانتیمتر در نظر بگیرید تا ته چین هم برشته شود و هم مغر پخت.

تاریخچه ته چین

در مورد ته چین داستانهای مختلفی گفته شده .

به عنوان مثال گفته میشود که تو مطبخ های درباری ، اول غذای شاهان و سران داده میشده و بعد خدمه ها غذا میخوردن ، طبیعی بود که ته دیگ غذا به خدمه ها میرسیده . یه روز سر ته دیگ دعوا میشه و سر و صدای زیادی بلند میشه و به گوش شاه میرسه . احضار میکنه و علت و جویا میشه . وقتی موضوع و میفهمه دستور میده برایش ته دیگ بیارن و اون موقع بود که میفهمه یک عمر از چه چیز لذیذی محروم بوده . دستور میده که آشپز و همه خدمه مطبخ و تنبیه کنند و بعد از اون اول برای شاه ته دیگ بیارن .

در مورد ته چین مرغ هم میگن ، یه روز آشپز دربار از دستش در میره و برنج و شفته میکنه ، بعد از ترس اینکه تنبیه بشه خوش فکری میکنه و برنج و با ماست ، تخم مرغ و زعفران مخلوط میکنه و مرغ و هم لابلش میریزه تا یه غذایی مثل ته چین امروز درست بشه .

نکات تهیه چیزکیک



برای اینکه ته چین وا نرود لایه میانی ته چین (مرغ و زرشک) نباید ضخیم باشد.

حتما بر روی قابلمه و قالبی که استفاده میکنید فویل آلومینیومی بکشید چون هم باعث میشه ملایم پخته بشه و هم اینکه عطر و طعم زعفران و زرشک به خورد هم می رود و مزه فوق العاده ای درست می شود.

سعی کنید قطر ته چین را بین 5 تا 7 سانتیمتر در نظر بگیرید تا ته چین هم برشته شود و هم مغز پخت.

تاریخچه چیزکیک

چیزکیکی که امروزه آمریکایی ها از آن نام می برند اغلب محصولی است که با پنیر خامه ای درست می شود. اولین بار پنیر خامه ای در سال 1872 توسط یک لبنیات فروش آمریکایی به نام ویلیام لارنس از منطقه ی چستر در شهر نیویورک اختراع شد. او در حالی که می خواست یک پنیر فرانسوی به نام نفچول را مجدد تولید کند توانست یک روش برای تولید پنیر خامه ای را کشف کند.

در سال 1880 لارنس پنیرخامه ای خود را با حمایت شرکت در ادمستون جنوبی در شهر نیویورک تولید کرد Empire Cheese و با بسته بندی فویلی عرضه کرد. البته شما ممکن است شما آن را با نام معروف تری از لارنس با عبارت در پنیر خامه ای برند فیلادلفیا بهتر بشناسید.





نکات تهیه پاستا

هنگامی که پاستا به دلخواه شما پخته می شود، دو ثانیه قبل از اینکه آب را تخلیه کنید، یک فنجان را صرفه از آب پاستا را بردارید.

این آب نشاسته می تواند شگفتی ها در سس ها را انجام دهد. آموزش پخت پاستا سس و ماکارونی را با هم ترکیب می کند. این آب معمولاً دور ریخته میشود ولی مکمل بسیار عالی برای انواع سس پاستا میباشد.

از هم زدن غافل نشوید! این عمل بسیار ظریف باید انجام شود تا باعث شکسته شدن آنها نشویم. هم زدن باعث میشود که از چسبیدن دانه های ماکارونی جلوگیری به عمل آید.

تاریخچه پاستا

امروزه پاستا یکی از مشهورترین غذاهای ایتالیایی و از جمله محبوب ترین غذاها در دنیاست. تخمین زده می شود ه هر فرد ایتالیایی سالانه ۲۷ کیلوگرم پاستا نوش جان می کنند و به این ترتیب رکورد آمریکایی ها را در این زمینه پشت سر گذاشته اند.

پاستا در شکل ها و اندازه های مختلفی تهیه می شود و حدود ۳۰۰ نوع پاستای خشک در ایتالیا تولید می شود. پاستا پروانه ای، پنه، اسپاگتی، ماکارونی، فتوچینی، روتینی، بوکاتینی، ریگاتونی و صدها مدل و شکل دیگر از پاستا تهیه می شود و هر سلیقه ای را راضی می کند.

پاستا دیگر تنها یک غذا برای سیر شدن نیست، بلکه یک هنر است که با ترکیب شکل ها و رنگ های مختلف توانسته به یک شاهکار خوشمزه تبدیل شود.