

ایده های ساده برای یلدا

پیش دبستان و دبستان غیر دولتی هوشمند فرشتگان





ایده های خوشمزه

پیش دبستان و دبستان غیر دولتی هوشمند فرشتگان





باسلوق ژله ای

۱

دو لیوان آب

یک لیوان نشاسته گندم به صورت تکه تکه و سفید رنگ

۳/۴ تا یک لیوان شکر

میزان شکر را با توجه به ژله انتخابی میتوانید کم و زیاد کنید

ژله با طعم دلخواه یک بسته

گلاب دو یا سه قاشق غذا خوری

روغن مایع کمتر ۱/۳ لیوان

ابتدا نشاسته را در قابلمه ریخته و آب سرد را به آن اضافه می کنیم

و چند لحظه صبر می کنیم تا نشاسته در آب حل شود

پودر ژله و شکر را اضافه کرده و قابلمه را روی حرارت ملایم قرار

میدهم . مدام به هم میزنیم تا مایه غلیظ شود

مایع کمی که غلیظ شد گلاب را اضافه کرده دوباره به هم میزنیم تا

به غلظت برسد



پیش دبستان و دبستان
غیر دولتی هوشمند فرشتگان



باسلوق ژله ای



در آخر روغن مایع را اضافه کرده و خوب به هم
بزنیید تا روغن به خورد باسلوق برود و مواد وسط قابلمه
جمع شود

قابلمه را از روی حرارت برداشته و کمی صبر کنید تا باسلوق
ولرم شود

کف دستتان را با روغن چرب کرده مقداری از باسلوق را برداشته
کف دستتان گلوله کنید و در پودر نارگیل بغلتانید
باسلوق ها را در ظرف بچینید در یخچال گذاشته تا خودش را بگیرد
بعد در ظرف دردار چیده و در یخچال بگذارید
این باسلوق ها تا دو هفته در یخچال قابل نگهداری هستند
حتما حرارت ملایم باشد و مدام به هم بزنیید تا نشاسته خوب پخته و
شفاف شود زیرا در غیر اینصورت باسلوق بوی نشاسته میگیرد



پیش دبستان و دبستان
غیر دولتی هوشمند فرشتگان



چیز کیک انار

ابتدا ۱۲۵ کره را در ظرف روی بخار کتری قرار دهید تا کره ذوب شود

۲۵۰ گرم بیسکوئیت ساده (من همیشه پتی بور استفاده می کنم که این مقدار معادل دو بسته بیسکوئیت پتی بور است) را پودر کنید پودر بیسکوئیت و کره مذاب را با هم مخلوط و کف قالب کمربندی بریزید و صاف و خوب پرس کنید

قالب را حداقل برای ۳۰ دقیقه در یخچال قرار دهید تا کِراست چیز کیک (مخلوط کره و بیسکوئیت) سفت شود

* اگر قالب کمربندی ندارید میتوانید کف قالب مورد نظرتان را دو لایه کیسه فریزر یا سلفون بکشید و حتما کیسه فریزر از اطراف قالب بیرون بیاید تا بعدا مثل دستگیره بتوانید از آن برای درآوردن چیز کیک از قالب کمک بگیرید

* این مواد اندازه ی قالب با قطر ۲۵ سانت است

در این فاصله نصف پیمانه شیر (حتما به دمای محیط رسیده باشد) در ظرفی بریزید و ۴ قاشق مربا خوری پُر پودر ژلاتین روی شیر بپاشید و صبر کنید تا ژلاتین حالت اسفنجی پیدا کند و بعد ظرف را روی بخار کتری قرار دهید تا ژلاتین در شیر حل شود سپس از روی حرارت بردارید و نصف قاشق چایخوری وانیل در مخلوط شیر و ژلاتین بریزید



پیش دبستان و دبستان
غیر دولتی هوشمند فرشتگان



در یک کاسه بزرگ ۴۰۰ گرم پنیر خامه ای یا پنیر ماسکارپونه و ۴۰۰ گرم (۲ بسته) خامه صبحانه و ۳/۴ پیمانه پودر قند بریزید (پودر قند را ابتدا الک و بعد پیمانه کنید) و با همزن با دور کند مخلوط کنید سپس مخلوط شیر و ژلاتین را هم اضافه و هم بزنید تا مخلوط یکدست شود

این مخلوط را در قالب روی کراست بیسکوئیت بریزید و دوباره در یخچال بگذارید تا ببندد

* حتما پنیر خامه ای و خامه را یک ساعت قبل از یخچال خارج کنید تا به دمای محیط برسند در غیر اینصورت وقتی ژلاتین رو اضافه کنید ، لخته می شود

در این فاصله یک بسته پودر ژله انار را با یک و نیم لیوان آب جوش مخلوط و روی بخار کتری قرار بدید و هم بزنید تا ژله کاملا حل و شفاف شود...چند دقیقه در یخچال بذارید تا کمی خنک و به غلظت سفیده تخم مرغ برسد ولی مواظب باشید ژله نبندد، سپس ۲/۳ ژله را روی کرم پنیری که بسته بریزید و در یخچال بگذارید تا نیم بند شود بعد روی ژله نیم بند دانه انار بریزید و در انتها ۱/۳ باقی مانده ژله را روی دانه های انار ریخته و قالب را در یخچال قرار دهید تا چیز کیک ببندد

* برای خارج کردن از قالب ابتدا با کارد نوک تیز دور تا دور چیز کیک را آزاد و بعد کمر بند قالب را باز کنید

* ربع ساعت قبل از سرو چیز کیک را از یخچال خارج کنید تا کراست چیز کیک کمی نرم شود و تمیز برش خورده و کراست نشکند

۲



پیش دبستان و دبستان
غیر دولتی هوشمند فرشتگان



کیک خرمالو



پیش دبستان و دبستان
غیر دولتی هوشمند فرشتگان



تخم مرغ : ۳ عدد

شکر ۳/۴ پیمانه (اگر خرمالو زیاد رسیده و شیرین بود میتوانید

شکر را ۲/۳ پیمانه بریزید)

وانیل ۱/۴ قاشق چایخوری - روغن مایع ۱/۲ پیمانه

آرد ۲ پیمانه - بیکینگ پودر ۲ قاشق چایخوری استاندارد

گردوی نگینی ۱/۲ پیمانه - خرمالوی رسیده و پوره شده ۱ پیمانه

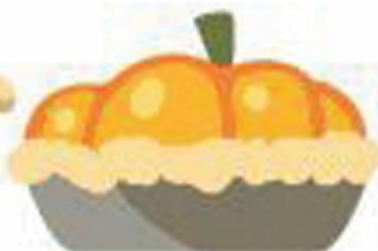
* فر را با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد روشن کنید تا گرم شود. آرد + بیکینگ پودر را مخلوط و ۳ مرتبه الک کنید .

تخم مرغ + شکر + وانیل را با دور تند همزن ۵ دقیقه بزنید تا کرم رنگ و روشن شود. روغن مایع را اضافه و ۱ دقیقه با دور متوسط همزن بزنید. در انتها پوره خرمالو را اضافه و

۱ دقیقه در حد مخلوط شدن با دور متوسط همزن مخلوط کنید. مخلوط آرد و گردوی نگینی را به تناوب در ۲ تا ۳

مرحله اضافه و به آرامی فولد کنید. مایه کیک را در قالب گرد به قطر ۲۳ تا ۲۵ سانت بریزید و به مدت ۴۵ تا ۶۰

دقیقه در فر قرار دهید تا زمانی که خلال دندان تمیز خارج شود .



دسر ساده لبو

۱



دو عدد لبو (چغندر پخته شده) متوسط را تکه تکه کنید و در ظرفی بریزید

می توان لبو را به صورت پخته شده از میوه فروشی ها تهیه کرد
دو قاشق غذا خوری پر ماست غلیظ + ۱ قاشق غذا خوری پر خامه
صبحانه + ۴ قاشق غذا خوری شکر را به لبوی تکه تکه شده اضافه و
همه موارد را با هم در مخلوط کن بریزید و خوب پوره کنید
میتوانید کمی وانیل برای طعم بهتر به مواد اضافه کنید
در ظرفی $\frac{1}{3}$ پیمانه آب ریخته و ۴ قاشق مربا خوری پودر ژلاتین
روی آب پاشید و چند لحظه صبر کنید تا ژلاتین به حالت اسفنجی
دربیاید

سپس ظرف محتوی ژلاتین را روی بخار کتری بگذارید و کمی هم
بزنید تا ژلاتین روان و کاملاً حل بشود

پیش دبستان و دبستان
غیر دولتی هوشمند فرشتگان





دسر ساده لپو

۲

سپس ژلایتن مذاب را به مخلوط پوره اضافه و هم بزنید می توان از قالب سیلیکونی استفاده کرد که نیازی به چرب کردن نداشته باشد اما میتوان از قالبهای دیگر نیز استفاده کرد ولی حتما کمی قالب را با روغن چرب کرده و مایه دسر را در قالب بریزید مواد دسر را در قالب ریخته و در یخچال گذاشته تا ببندد اگر از قالب سیلیکونی استفاده میکنید بعد از اینکه مواد در قالب ریختید در یخچال بگذارید تا ببندد سپس برای ۱۵ دقیقه در فریزر بگذارید تا کمی سفت تر شده و بعد به راحتی از قالب دسر را جدا کنید

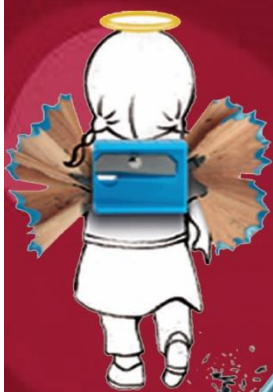


پیش دبستان و دبستان
غیر دولتی هوشمند فرشتگان



شكلات هاى زيبا

پيش دبستان و دبستان غير دولتى هوشمند فرشتگان















Chef
Tayebeh

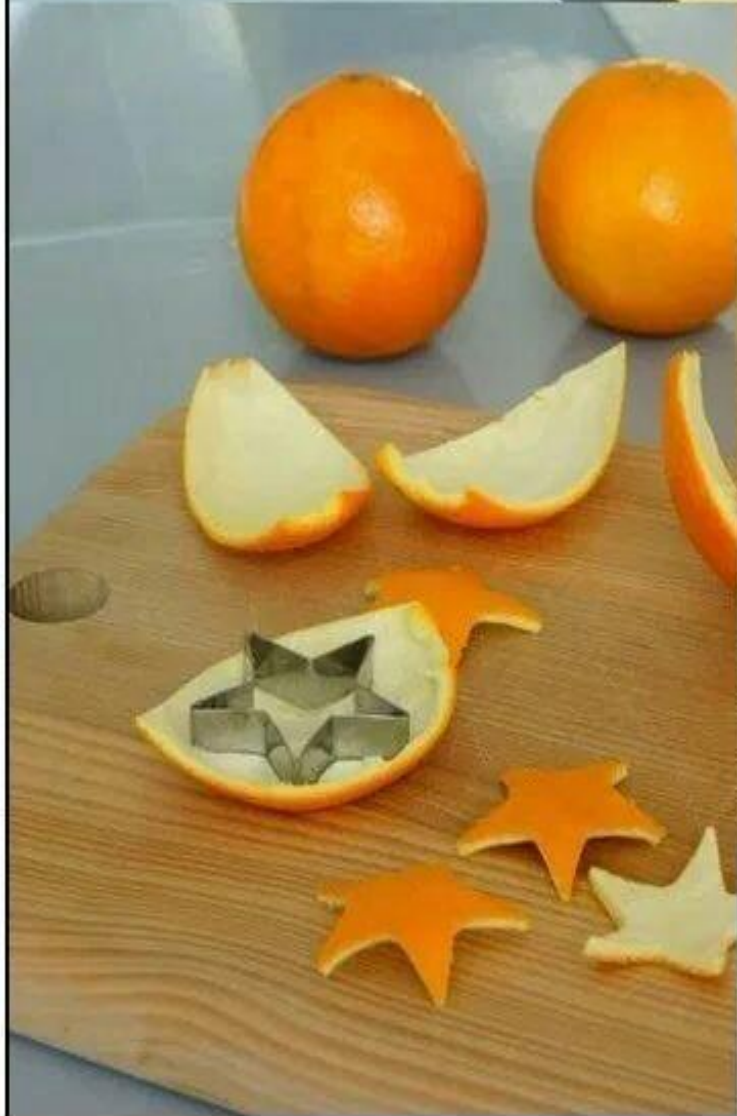


SUGARHONEYBEE

شمع های جذاب

پیش دبستان و دبستان غیر دولتی هوشمند فرشتگان













The background is a light teal color, decorated with various illustrations of pomegranates. Some are whole, some are cut open to show the red seeds, and some are just seeds scattered around. The text is centered in a dark red, elegant Persian calligraphic font.

با آرزوی یلدایی شاد

واحد، منر

پیش دبستان و دبستان
غیر دولتی، هوشمند فرزندان