

نوشیدنی‌ها





الف) دم کردن گیاه کاسنی: از ریشه و برگ

کاسنی برای دم کردن استفاده می کنند. این دم کرده را به صورت گرم یا سرد با قند یا نبات می نوشند.

ب) دم کردن گیاه سنبل الطیب: ریشه‌ی این

گیاه را در قوری مانند چای دم می کنند یا چند دقیقه آن را می جوشانند.

معمولاً ۱۰ گرم از آن را در یک لیتر آب می ریزند.

اگر بخواهند طعم و رنگ بهتری داشته باشد ۱ عدد لیمو عمانی نیز به آن اضافه می کنند.

ج) دم کردن گل گاو زبان: گل این گیاه را

با آب جوش دم می کنند یا چند دقیقه‌ای با لیمو عمانی می جوشانند، بسیار خوش طعم و خوش رنگ است و با قند یا نبات مصرف می شود.

۴-۱-۵ چای تگری (ice-tea)

داخل لیوان مقداری چای دم کرده و شکر می ریزند و آن را خوب هم می زنند.

مقداری آب لیمو تازه (در صورت دل خواه) به آن اضافه می کنند و روی آن آب و یخ می ریزند. این نوشیدنی بسیار دل چسب و گواراست. در تابستان باعث رفع عطش و تشنگی می شود.



فعالیت عملی ۱

با طعم دارچین چای درست کنید.

۲-۱-۵ چای با طعم هل

اگر بخواهیم چای، طعم هل داشته باشد، هنگام دم کردن چند دانه هل سبز را می شکنیم و با دانه در قوری می اندازیم و روی آن آب جوش می ریزیم.

۳-۱-۵ چای گیاهی

از گذشته‌های دور تا کنون، مردم از گیاهانی مختلف چون کاسنی، بابونه، زیره، سنبل الطیب، گل گاوزبان که خواص متفاوتی دارند، از طریق دم کردن استفاده می کنند.





۵-۲ قهوه و انواع آن

قهوه میوه‌ی لوبیا مانند درختی است که در اصل بومی مناطق استوایی آفریقا است. دانه‌های قهوه را تفت می‌دهند و پس از آسیاب کردن دم می‌کنند. قهوه را باید در ظرف‌های شیشه‌ای در بسته در جای تاریک و خشک و خنک داشت.



۵-۲-۱ طرز آماده کردن قهوه ترک



مواد لازم:

قهوه	۱ قاشق مرباخوری
شکر	۱ قاشق مرباخوری
آب سرد و یا شیر	۱ فنجان کوچک

طرز تهیه:

قهوه و شکر و آب را در قهوه جوش بریزید و روی حرارت ملایم مرتب هم بزنید تا قهوه جوش آید. زمانی که قهوه در اطراف قهوه جوش کف کرد و کف در وسط گرد شد، بلافاصله قهوه جوش را بردارید و شعله را خاموش کنید.

ابتدا از کف روی قهوه، داخل هر فنجان یک قاشق مرباخوری بریزید، سپس در هر فنجان، قهوه‌ی باقی‌مانده را بریزید و مصرف کنید.

۵-۲-۲ طرز آماده کردن نسکافه^۱

برای تهیه‌ی نسکافه برای هر نفر ۱ پیمانه شیر یا آب جوش ۲ قاشق مرباخوری شکر و ۱ قاشق مرباخوری، نسکافه را مخلوط کنید. این نوع قهوه خیلی زود آماده می‌شود و نیازی به دم کشیدن ندارد. نسکافه باید در شیشه‌های در بسته و در جای خنک و تاریک و خشک نگهداری شود.





فعالیت عملی ۲

نسکافه تهیه کنید.

در ایران با میوه‌های مختلف و با استفاده از اسانس - های طبیعی گل‌ها و گیاهان مختلف شربت درست می‌کنند. شربت محلول شکر است که میوه یا آب میوه یا ماده خوش‌عطر و مزه‌ی دیگری در آن پخته می‌شود، یا به آن اضافه می‌شود و بعد مقداری از آن برای نوشیدن رقیق می‌شود.

پایه‌ی همه‌ی شربت‌ها شیره‌ی شکر است که قنادها به آن بار می‌گویند. شربت را اگر زیاد غلیظ بگیریم ممکن است پس از سرد شدن شکرک ببندد. برای تشخیص قوام آمدن شربت مر با وقتی شربت کمی خنک شد باید به حالت کش‌دار از قاشق بریزید.

۱-۳-۵ شربت آلبالو



مواد لازم:

۲ کیلوگرم	شکر
۱ کیلوگرم	آلبالو
۳ پیمانه	آب
$\frac{1}{4}$ قاشق چای خوری	وانیل

۳-۲-۵ طرز آماده کردن قهوه‌ی

فرانسه

قهوه‌ی فرانسه بهترین نوع قهوه است که پس از بو دادن دانه‌های قهوه آن را آسیاب می‌کنند و در ماشین مخصوص قهوه (کافی ماشین) بر روی فیلتر مخصوص می‌ریزند و از بالا آب داخل دستگاه جوش می‌آید و بر روی پودر قهوه می‌ریزد و به آرامی داخل ظرف مخصوص دستگاه ریخته می‌شود. عمل دم کشیدن به کمک ماشینی مخصوص که برقی است انجام می‌شود و پس از اضافه کردن شیر و شکر به مصرف می‌رسد. برای آن که عطر قهوه حفظ شود زمانی که می‌خواهند استفاده کنند دانه‌های بو داده‌ی قهوه را آسیاب می‌کنند.

۳-۵ اصول تهیه‌ی انواع شربت





طرز تهیه:

این که آن را چهار قاچ می کنیم و مغز آن را می گیریم و از ماشین (آب میوه گیری) رد می کنیم و در صافی می ریزیم و آب به آن می ریزیم. شکر را با آب به و آب روی حرارت قرار می دهیم و می گذاریم شربت با حرارت متوسط جوش بزند و قوام بیاید. سپس آب لیمو را اضافه می کنیم و بعد از چند جوش از روی حرارت برمی داریم و می گذاریم خنک شود. سپس آن را در شیشه می ریزیم.

۳-۵ شربت سرکه انگبین

مواد لازم:

شکر	۲ کیلوگرم
آب	۵ پیمانه (۱ لیتر)
نعناع تازه	۲۵۰ گرم
سرکه	۱ پیمانه (۲۰۰ میلی لیتر)

طرز تهیه:

شکر را با آب در ظرفی می ریزیم و روی حرارت می گذاریم تا شربت جوش آید.

سپس نعناع را که قبلاً تمیز کرده ایم و به صورت دسته، دور آن را با نخی بسته ایم داخل شربت قرار می دهیم و می گذاریم تا شربت بجوشد و عطر نعناع جذب شود.

در این زمان سرکه را هم اضافه می کنیم و می گذاریم شربت بجوشد و غلیظ شود. شربت را پس از آماده شدن می گذاریم تا کمی خنک شود و بعد از صافی رد می کنیم. شربت آماده می مصرف است.

آلبالوی تمیز شده با هسته را با شکر و آب مخلوط می کنیم و روی حرارت بسیار ملایم می گذاریم تا جوش آید. در این زمان شعله را کمی بیش تر می کنیم و مراقب می شویم تا آلبالو با شکر و آب بپزد و شربت قوام آید. بعد وانیل را اضافه و شعله را خاموش می کنیم. سپس مایه را داخل صافی می ریزیم تا شربت جدا شود و پس از خنک شدن آن را در شیشه می ریزیم. از دانه های مربای آلبالو برای تزئین شیرینی می توان استفاده کرد.

۲-۵ شربت به لیمو



مواد لازم:

شکر	۲ کیلوگرم
آب	۳ پیمانه
آب لیموی تازه	$\frac{1}{4}$ لیوان
به	۲ کیلوگرم

طرز تهیه:

به را بعد از تمیز کردن و شستن رنده می کنیم، یا