



رِسپِی‌های شیرینی‌پزی از دل زندان

سپیده قلیان



IRANWIRE

www.iranwire.com

info@iranwire.com

رِسپِی‌های شیرینی‌پزی از دل زندان

سپیده قلیان

تصویرسازی: د. بهداد

تمامی حقوق این اثر محفوظ است. تکثیر یا تولید مجدد آن به صورت کلی و جزئی، به هر صورت (چاپ، فتوکپی، صوت، تصویر و انتشار الکترونیکی) و یا هر نوع اقتباس دیگر بدون اجازه کتبی ناشر ممنوع است.

طی این مدت نامه‌های زیادی دریافت کردم، باورم نمی‌شد بوی یک پینچ وانیل از مرزها بگذرد، از سیم‌های خاردار و حصارها نیز. حالا دیگه فرقی نمی‌کنه، می‌دونم اگه گوشه به گوشه و گله‌به‌گله رو بیشتر از اینی که الان هست فلاکت در بر بگیره و هی ضخامتش بیشتر و خفه‌کننده‌تر هم بشه، شما هستید. اون محلول بُرنده‌ای که راهتون رو وا می‌کنید و مثل آب‌های زیرزمینی نفوذ می‌کنید تا قلب من، اونجا با هم باز ترکیب می‌شیم، ریشه‌هامون رو پیدا می‌کنیم می‌ریم تو رگاشون و بعد تنه درخت و بعد برگ‌ها و بعد شکوفه و شاید یه دونه کنار، بعد یه بچه تخس درحالی‌که پنج دقیقه پیش توی یه محله دیگه با سنگ زده شیشه ملت رو شکونده و دررفته، تو یکی از همون سوراخ سنبه‌های شلنگ‌آباد رفته از درخت بالا و دست دراز می‌کنه. آره! دست دراز می‌کنیم به هم. نامه‌ها قرار اولمون بود. منتها الان می‌خوام قرار بعد از آزادی بذارم؛ همه کنار پل سفید اهواز و پل دزفول دعوتید برای درست کردن نون تیری تازه و پنیر محلی. می‌بینمتون خیلی زود!

سپیده، اوین

هر آنچه که شیرین است و در دستان
من خلق می شود تقدیم به تو که بیش از
هر چیزی مددکار هستی.



کیک ترس لچس . برای مهین بلندکرامی .

تاریخ سفارش: سوم خرداد ۱۴۰۰ . سفارش دهنده: مهین بلندکرامی .
نوع سفارش: یک کیک خیلی خیلی شیرین .

مواد لازم

آرد، ۱۹۰ گرم بیکیکینگ پودر
یک ق.چ
کره، ۱۱۵ گرم
شکر، ۱۹۰ گرم
تخم مرغ، پنج عدد
عصاره‌ی وانیل، نصف ق.چ
(یا پودر وانیل، نوک ق.چ)

مواد لازم برای شیره

شیر، ۲۰۰ گرم
شیرعسلی، ۲۰۰ گرم خامه‌ی
صبحانه، ۲۰۰ گرم

اول کره و شکر را هم می‌زنیم تا سبک و به حالت کرم‌مانند دربیاید. تخم‌مرغ‌ها را یکی‌یکی و بعد وانیل را به آن اضافه می‌کنیم. در ادامه، آرد و بیکیکینگ پودر را اضافه می‌کنیم. ترکیب به دست آمده را در قالب‌ها می‌ریزیم. می‌توانیم قالب‌ها را از قبل چرب کنیم یا از کاغذ روغنی استفاده کنیم. من معمولاً از قالب‌های تفلونی چرب شده استفاده می‌کنم. حالا قالب آماده شده را به مدت ۳۰ تا ۴۰ دقیقه می‌گذاریم داخل فر با دمای ۱۸۰ درجه. بعد از اینکه کیک ما کاملاً سرد شد، روی آن را با یک چوب خلال دندان سوراخ سوراخ می‌کنیم. در آخر، شیر و خامه و شیرعسلی را خوب هم زده و با هم مخلوط می‌کنیم و روی کیک می‌ریزیم. کیکمان را به مدت یک روز داخل یخچال می‌گذاریم تا شیره حسابی در آن نفوذ کند. روی کیک را می‌توانیم با خامه‌ی فرم‌یافته، میوه یا دارچین تزیین کنیم.

کارگر تمام وقت زندان است. تی زندان شکسته است و او مجبور است با یک تی ناقص در دست ساعت‌ها خم شود و توالت‌ها، راهروها و باقی قسمت‌ها را بشوید و تمیز کند. شاید میل شدیدش به خوردن قند از همین باشد اصلاً. آخر، کارش خیلی سخت است. بعد از کار هم قری می‌دهد و رقص‌گردی‌اش را به رخ بقیه می‌کشد. خب، قندش می‌افتد دیگر. «یک کیک خیلی خیلی شیرین می‌خوام، پولم به نون‌خامه‌ای نمی‌رسه‌ها، یه چیز دیگه بده این‌بار.»

«باشه، دو ساعت دیگه آماده‌س.»

به گمانم این آخرین مکالمه‌ی زن و مهین درباره‌ی شیرینی بود. چون کمی بعد از آن کارگاه پلمب شد و مهین هم بیخ زد. مُرد. هر بار که قصد میل کردن این کیک را داشتید، یادتان باشد که این کیک اسپانیایی خیلی خیلی شیرین است و به راحتی هم آماده می‌شود. اگر کسی را به خوردن این کیک دعوت کردید، یادتان نرود حین نوش جان کردن کیک برایش تعریف کنید که مهین در اولین جلسه‌ی محاکمه‌اش در برابر قاضی به زبان‌گردی از خودش دفاع کرده است. بعد تأکید کنید که او یکپا لیلانا بوده است برای خودش (نماینده‌ی کُرد مجلس ترکیه که به دلیل صحبت به زبان‌گردی در پارلمان این کشور به ۱۳ سال زندان محکوم شد. او از سال ۱۹۹۰ تا ۲۰۰۳ در زندان بود). در ضمن، شعر شیرکو بیکس هم یادتان نرود:

در سرزمین چوبه‌های دار و خاکستر و انفال

تو خواهر سروهای میهنی

و هنگام که درون گلوی نهنگ‌ها و دیوها می‌شدی

از آفتاب بانوانِ این زمان

از سخنورانِ دوزخیِ این زمان

کسی نبود که هراس

زبان‌ش را فرو نداده و

ندایش را به زیر بالین و
دلآوری را به پستوها
نهان نکرده باشد
امروز روز سیمینِ گیسوانِ فروزانِ توست
هشتم مارس
پری رویِ کرکوکِ بی است
که هر سال در این روز
فاخته‌وار پر می‌گشاید
و بر لب پنجره‌ی زندان لیلا زانا فرود می‌آید.

این کیک اسپانیایی خیلی شیرین است. اما نباید باعث نگرانی شما شود، چون شیرینیِ دلچسبی دارد. گویا قند زیادِ شیرینی‌های اسپانیایی به‌خاطر تأثیرپذیری از عرب‌هاست.



انگشت پیچ

مواد لازم

آب، یک لیوان
گلاب، یک لیوان
روغن، یک لیوان
آرد، یک لیوان
شکر، یک لیوان
زعفران ساییده، قدری

انگشت پیچ حلوی بوشهری هاست، حلوی تساهل و تسامح است. لطیف است. اسمش انگشت پیچ است چون لطیف و کش‌دار بودنش باعث می‌شود دور انگشت پیچ بخورد و بعد وارد دهان زیباییتان شود. یک آهنگ بندری پلی کنید. همه‌ی نسبت‌ها با هم برابرند: یک لیوان آب، یک لیوان گلاب، یک لیوان روغن، یک لیوان آرد و یک لیوان زعفران... نه، دروغ گفتم. چون ما اختلاسگر نیستیم، پس فقط قدری زعفران ساییده و یک لیوان شکر کفایت می‌کند. شکر و آب و گلاب و زعفران را با هم مخلوط می‌کنیم و می‌گذاریم روی حرارت تا شکر کاملاً حل شود. حالا آرد و روغن را روی حرارت قرار می‌دهیم تا به رنگ قهوه‌ای زیبایی دربیاید. بعد با احتیاط شیره را اضافه می‌کنیم. بعد لالو می‌کنیم، یعنی تفت می‌دهیم و این‌ور آن‌ورش می‌کنیم تا روغنش دربیاید. عالی و خوشمزه است.



کاجی . برای زن .

مواد لازم

نبات، ۵۰۰ گرم
روغن حیوانی، دو پیمانه
(با روغن ساده هم می‌شود
اما ترجیحاً روغن حیوانی
باشد)
گلاب، نصف پیمانه
شکر، دو پیمانه
آرد، دو پیمانه
زعفران، به قدر لازم
کمی زردچوبه

درباره‌ی کاجی از خیلی‌ها سؤال پرسیدم، تا عنبرنسا را، زمانی که برای چکاپ قلب از زندان به بیمارستان طالقانی اعزام شده بودم، ملاقات کردم. گفت: «کاجی مال ماست»، منظورش از «ما» ترک‌ها بود. ضمن اینکه به احترام ترک‌های عزیز کلاه از سر برمی‌داریم، دستورپخت عنبرنسا را برایتان می‌نویسم.

اول آب و شکر و نبات و زعفران و گلاب را روی حرارت قرار می‌دهیم تا کاملاً حل بشود. حالا روغن را گرم می‌کنیم و زردچوبه را در آن می‌ریزیم. بعد آرد را به آن اضافه می‌کنیم و صبر می‌کنیم آرد تقریباً به رنگ قهوه‌ای روشن دربیاید. همزمان که آرد را داخل روغن می‌ریزیم آن را هم می‌زنیم تا بوی ناب ترکی آن بلند شود. اما نباید بگذاریم رنگ آرد آنقدرها تیره شود. حالا شربت را با احتیاط اضافه می‌کنیم. اگر یکهو بریزیم، ممکن است منفجر شود. هم می‌زنیم. می‌گویند کاجی مثل حلوا است. اما عنبرنسا گفت نه، کاجی مال ماست و باید از حلوا شل‌تر باشد. کاجی ما واقعاً با حلوا فرق دارد. زیره، ادویه‌ی چهاربادیان و تخم گشنیز را می‌توانید به کاجی اضافه کنید.



تارت کدو حلوایی . برای نرگس محمدی .

مواد لازم برای خمیر پای

۲۵۰ گرم آرد
شکر، ۳۳۰ گرم
کره، ۱۸۲ گرم
نمک، یک چهارم ق.چ
تخم مرغ، یک عدد
آب سرد، ۶۰ گرم

برای کرم کدو حلوایی

شیرعسلی، ۳۹۰ گرم
تخم مرغ، دو عدد
پودر زنجبیل، نصف ق.چ
پودر جوز هندی، نصف ق.چ
نمک، یک چهارم ق.چ
دارچین، یک ق.چ
کدو حلوایی، ۶۰۰ گرم

نرگس را با رنگ نارنجی و کدو حلوایی، رقص و کره، و آوازخواندن در شب یلدا تصور کنید. تارت کدو حلوایی برای شب یلدا یا شبی که بوی نرگس مستتان کرده است.

خمیر پای: کره و آرد را ورز می دهیم تا به شکل خرده نان دربیاید. نمک و شکر را به آن اضافه می کنیم. حالا تخم مرغ و آب سرد را جداگانه مخلوط و آن را به ترکیب اولیه اضافه می کنیم. ترکیب به دست آمده را تا جایی که خمیر شکل بگیرد و منسجم شود ورز می دهیم. اگر دیدیم به دست می چسبد، کمی آرد به آن اضافه می کنیم تا چسبندگی اش از بین برود.

خمیر را به مدت ۴۰ دقیقه در یخچال می گذاریم. بعد آن را درمی آوریم و با وردنه بازش می کنیم. در آخر، خمیر را داخل قالب های پای پهن می کنیم.

کرم کدو حلوایی: مواد گفته شده را با هم مخلوط کرده و خوب هم می زنیم. ترکیب به دست آمده را داخل قالب ها روی خمیر پای می ریزیم و حدود یک ساعت در فر با دمای ۱۸۰ درجه می گذاریم. حالا یک دسته گل نرگس می گذاریم روی میز، چای دم می کنیم و پای کدو حلوایی را با چای تازه میل می کنیم



گوش فیل . برای مکيه .

گوش فیل را باید شنبه‌ها بپزید. چون ما شنبه‌ها می‌پختیم. با یک کیلو آرد می‌توان یک‌عالمه گوش فیل پخت. این‌طوری یکشنبه‌های ملاقاتمان خیلی شیرین می‌شد. هرکس با مقداری گوش فیل در سالن ملاقات. شما نیز می‌توانید هر جا شیرینی به حجم زیاد نیاز داشتید گوش فیل بپزید. آنقدرها ظرف کثیف نمی‌کند. درست‌کردنش هم ریسکی ندارد. به فر هم نیازی نیست. میزان شیرین‌شدنش دست خودتان است. هم می‌توانید خیلی خیلی شیرین درستش کنید، هم متعادل. شکل‌وشمایلش هم دست خودتان است. مربع، مثلث، به شکل گوش فیل، همه‌جوره‌اش خوب است. من خودم همیشه مثلثی درست می‌کنم، نیلوفر از مربعی خوشش می‌آید، و سپیده کاشانی از شکل گوش فیل، چون خودش فیل است.

مواد لازم برای خمیر پای

تخم‌مرغ، پنج عدد
ماست، ۲۴۰ گرم
نشاسته‌ی صاف‌شده، ۱۵۰ گرم
آرد، یک کیلوگرم؛
بیکنینگ‌پودر، یک ق.غ
جوش‌شیرین، نصف قاشق چ.خ
روغن، ۱۵۰ گرم

اول پنج تا تخم‌مرغ را می‌اندازیم داخل همزن و خوب به حسابشان می‌رسیم.
بیکنینگ‌پودر را به ماست اضافه می‌کنیم تا حالت پف‌پفی به خودش بگیرد. بعد ماست و نشاسته‌ی صاف‌شده و روغن را یکی بعد از دیگری اضافه می‌کنیم. جوش‌شیرین را در آن می‌ریزیم. حالا آرد را اضافه می‌کنیم و خوب ورز می‌دهیم تا نهایتاً یک خمیر یکدست به ما بدهد. در ظرف را می‌گذاریم و اجازه می‌دهیم یک‌ساعتی استراحت کند. بعد یک سانتی‌متر، دو سانتی‌متر، نازک، کلفت، به اندازه‌ها و شکل‌های دلخواه از آن جدا کرده با وردنه پهن می‌کنیم و توی روغن می‌اندازیم تا خوب سرخ شود و نهایتاً می‌گذاریمشان توی شهد.

برای تهیه‌ی شهد، مقداری شکر و آب حرارت می‌دهیم و بعد زعفران و هل را به آن اضافه می‌کنیم. میزان شیرینی گوش‌فیل به زمان ماندن در شهد بستگی دارد؛ یک دقیقه، پنج دقیقه یا ده دقیقه... شیرینی گوش‌فیل، بسته به ذائقه‌ی هر فرد، متفاوت است.



نان اسکون . برای نازنین زاغری .

نازنین مصداق این مثل است: «از هر انگشتش یک هنر می‌بارد.» البته بهتر است بگوییم از هر انگشتش بیست هنر می‌بارد، چون نازنین دویست هنر را فوت آب است. به جز خیاطی و نقاشی و ۱۹۷ هنر دیگر، شیرینی‌پزی یکی از هنرهای اوست، با دقت و ظرافتی بی‌نظیر. شمایلش را هنوز پای میز اتاق ۱ به خاطر دارم؛ با پیشبندی تقریباً قهوه‌ای‌رنگ، مشغول پخت شیرینی زنجبیلی برای گیسوی نازنینش. همان‌جا بود که رفیق شدیم. تابش نور این زن در همان مدت کوتاه طوری بی‌وقفه بود که هنوز هم عطر زنجبیل و دارچین من را به یاد تب‌وتاب تمام‌نشده‌اش برای دیدار با گیسوی کوچولو می‌اندازد. از آن‌جایی که نازنین ما، مادر گیسو، زندانی سیاسی دوتابعیتی، نسبت به میزان شکر شیرینی‌جاتش بسیار حساس بود، همیشه مواظب بود شیرین‌تر از حد معمول نشود. همین‌طور عاشق دارچین بود. نان اسکون را تقدیم می‌کنیم به یاد و خاطره‌ی زاغری عزیزمان.

مواد لازم

آرد، ۲۵۰ گرم
کره، ۵۰ گرم
شیره‌ی خرما یا عسل یا شکر،
۳۰ گرم
تخم‌مرغ، دو عدد
بیکنگ‌پودر، یک ق. غ
دارچین به خودتان بستگی
دارد.
گردوی خردشده و کشمش
پلویی بستگی به جیب‌تان
دارد.

اسکون خیلی راحت و سریع آماده می‌شود. من به‌جای شکر از شیره‌ی خرما استفاده کردم. شما هم می‌توانید این‌کار را انجام دهید یا از عسل استفاده کنید، مخصوصاً اگر در رژیم غذایی هستید یا مثل نازنین عددی که ترازویتان نشان می‌دهد نباید از یک حدی بالاتر برود. می‌توانید اسکون را در کمتر از ده دقیقه آماده کنید و در کمتر از سی دقیقه آن را سر میز صبحانه بیاورید و به دختر عزیزتان تقدیم کنید. چون مدرسه‌اش دارد دیر می‌شود و بهتر است قبل از آن اسکون داغ میل کند.

تخم‌مرغ‌ها را با قاشق هم می‌زنیم. بعد شیره‌ی خرما را به آن اضافه می‌کنیم و آرد و بیکنگ‌پودر را در آن می‌ریزیم. سپس کره را که به دمای محیط رسیده به آن اضافه می‌کنیم. ترکیب به‌دست آمده را با دست خوب ماساژ می‌دهیم. در آخر، دارچین، گردوی خردشده و کشمش پلویی را به آن اضافه می‌کنیم. مایه را با وردنه یا با کف دست پهن می‌کنیم و خمیری به ضخامت دو تا پنج سانتی‌متر درست می‌کنیم. با کاتر دایره‌ای، قطعه‌های کوچکی از آن را جدا کرده و به مدت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه داخل فر با دمای ۱۸۰ قرار می‌دهیم تا روی آن پف کند و زیرش طلایی شود. می‌توانیم زرده‌ی تخم را هم زده و زعفران به آن اضافه کنیم و روی اسکون‌ها را با آن بپوشانیم.



دونات با کرم پاتیسیر . برای الهه درویشی .

حالا زندگی را از دریچه‌ی نگاه زنی می‌بیند که خیلی آرام از کریدور رد می‌شود، مبادا زمین بخورد. همان حین می‌خندد و دست روی شکم خیلی خیلی برآمده‌اش می‌گذارد. خنده‌اش را زیر لب قایم می‌کند و می‌گوید: «لگد می‌زند.» امروز همه‌ی زندگی لبخند زن باردار هجده‌ساله‌ای است که تمام رنج جهان را در شکم برآمده‌اش حمل می‌کند اما از لگد زدنش خنده‌اش می‌گیرد و به بند برمی‌گردد. دست رفیق ناقتنادش را می‌گیرد و می‌گوید: «ویارم الان به پیراشکی کرم‌دار است. چی می‌گید شما باکلاس‌ها؟ دونه؟ دونا؟»

«دونات؟»

«آره آره، دونات. حاضرم همه‌چیمو بدم الان دونات بخورم.»

بعد، از دور چشم‌هایش را که قدر شکمش درشت است جمع می‌کند و زیانش را روی لب‌هاش می‌کشد.

مواد لازم برای خمیر

آرد، ۵۰۰ گرم
شکر، ۴۵۰ گرم
کره، ۶۰ گرم
تخم‌مرغ، دو عدد
پودر خمیرمایه، ۷ گرم
نمک، یک قاشق چای خوری
شیر، نصف پیمانه
آب ولرم، یک چهارم پیمانه

مواد لازم برای کرم پاتیسیر

شیر، ۴۰۰ گرم
نشاسته ذرت، ۲۰ گرم
زرده‌ی تخم‌مرغ، ۸۰ گرم
کره، ۴۰ گرم
شکر، ۱۲۵ گرم
آرد، ۲۰ گرم

برای تهیه‌ی دونات نیازی به فر نداریم و مقداری روغن و یک گاز کارمان را راه می‌اندازد. اما حتماً باید خمیرمایه را تازه تهیه کنیم.

بعد از سرخ‌شدن، لای دونات‌ها را با چاقو از وسط‌باز می‌کنیم و در آن کرم پاتیسیر می‌ریزیم. اصلاً نگران‌ش نباشید، چون جا از این گرم‌ونرم‌تر پیدا نمی‌کند.

قبل از هر کاری باید دست‌هایمان را خوب بشوییم. یادمان نرود که حین تهیه‌ی دونات باید لباس گلدار تنمان باشد.

خمیرمایه و آب ولرم را در یک لیوان مخلوط می‌کنیم، خوب هم می‌زنیم و در لیوان را می‌گذاریم تا به مدت ۱۵ دقیقه با هم خلوت کنند. بعد آرد و کره را تا زمانی که به شکل خمیر نان دربیاید ورز می‌دهیم. شکر و دو تخم‌مرغ را به آن اضافه می‌کنیم و دوباره ورز می‌دهیم تا برای شیرخوردن آماده‌اش کنیم، دقیقاً مثل بچه‌ی الهه. شیر را اضافه کرده و به ورز دادن ادامه می‌دهیم. در پایان، مخلوط مایه‌ی خمیر را در آن می‌ریزیم. اگر خمیر در حال ورز دادن به دستمان می‌چسبید، به آن کمی آرد اضافه می‌کنیم. خودم در مواقعی که عصبی می‌شوم شروع می‌کنم به مشت‌زدن به خمیر؛ این کار هم خودم را خیلی آرام می‌کند هم خمیر را.

در ادامه، یک ظرف را چرب می‌کنیم، خمیر را در آن می‌ریزیم و رویش سلفون می‌کشیم. ظرف خمیر را به مدت یک ساعت و نیم در یک محیط گرم نگه می‌داریم. هرچه گرم‌تر باشد بهتر استراحت می‌کند. برای همین بد نیست رویش پتو هم بکشیم. حالا کف یک سینی را چرب می‌کنیم و به هر اندازه یا شکلی که دوست داریم از خمیر جدا کرده و می‌گذاریم روی سینی. لای خمیر را با کاتری که آردی شده است شکاف می‌زنیم. بعد روی دونات‌ها را با یک پارچه‌ی تمیز می‌پوشانیم و اجازه می‌دهیم ۱۰ دقیقه‌ی دیگر استراحت کنند. آنها را در روغن خیلی داغ سرخ می‌کنیم. بعد از سرخ‌شدن دونات‌ها، می‌توانیم لای شکاف دونات‌ها کرم پاتیسیر بریزیم که رسپی آن را در ادامه می‌خوانید.

کرم پاتیسیر: در ابتدا شیر را حرارت دهید. حالا در ظرف دیگری زرده را با شکر مخلوط کنید و آرد را به آن اضافه کنید. در آخر نوبت می‌رسد به نشاسته‌ی عزیز ذرتمان که یار خوبی است.

زمانی که شیر یک قل می‌زند، مخلوط زرده را به آن اضافه می‌کنیم. حالا باید هم زد و روی حرارت با شعله‌ی کم قرار داد. فرآیند هم‌زدن و گرم‌شدن باید آهسته و پیوسته بدون خستگی تا زمانی ادامه پیدا کند که کرم غلیظ بشود.

حالا مجبوریم کرم غلیظ شده را برای همیشه از حرارت جدا کنیم. اما هم‌زدن را باید به همان آهستگی و پیوستگی ادامه و ادامه بدهیم. در این میان، ممکن است قابلمه دلش برای حرارت تنگ شود و شروع کند به بهانه‌گرفتن. باید حوصله به خرج بدهیم و ضمن درک دل‌تنگی‌اش، سعی کنیم به آن بفهمانیم که حرارت رفته مسافرت، و الان موقع اضافه‌کردن کرم است. پس به آرامی کرم را اضافه کرده و به هم‌زدن ادامه می‌دهیم. آنقدر هم می‌زنیم که کرم هم ذوب جذابیت کرم پاتیسیر ما شود.

«الهی چموش عاشق نقاشی و آشپزی است. اگر جایی زنی کوتاه‌قامت با پوست سفید و چشمان درشت عسلی دیدید که دارد روی خاک نقاشی می‌کشد یا زیر گلوله و موشک

سینه‌اش را در آورده و به نوزادش شیر می‌دهد و قهقهه می‌زند، او الهه است؛ الهه‌ای که با تولد "ابراهیم"، که نامش بالاجبار به "علی" تغییر پیدا کرد، یک سال بزرگ‌تر شد؛ ۱۹ ساله شد؛ الهه‌ای که در ۱۸ سالگی و در بارداری، راهروهای تاریک مرگ را با شکم برآمده طی کرد؛ الهه‌ای در سوگ "حسن"، در سوگ جوانی، در سوگ زندگی، در سوگ الهه‌ها؛ (سپیده قلیان. *تیلایا خون هورالعظیم را هورت می‌کشد*. مرداد ۹۹. *ایران‌وایر*)



تارت لیمو و مرنگ . برای زهرا حسینی .

یک بار عکسش را با هم دیدیم، توی یک مجله به گمانم.
گفت نمی‌دونم عکس چیه اما شکل همون چیزیه که دلم
می‌خواد.

امروز که با هم «سراومد زمستون» را خواندید، تارت
لیمو و مرنگ ایتالیایی را ببیزید. شکلش که به قول زهرا
حرف ندارد. درباره‌ی طعمش هم من به شما اطمینان
می‌دهم، چه می‌خواهید دیگر؟

مواد لازم برای خمیر تارت

آرد، ۲۰۰ گرم
پودر قند، ۷۰ گرم
نمک، به مقدار کمی
کره، ۱۲۵ گرم
تخم مرغ، یک عدد
وانیل، نوک ق. چ،
یا عصاره‌ی وانیل، ۴ قطره

مواد لازم برای کرم لیمو

تخم مرغ، سه عدد
شکر، ۱۰۰ گرم
پوست رنده شده‌ی یک عدد
لیموترش بزرگ
آب لیموی تازه، ۸۰ گرم
کره، ۳۰ گرم
ژلاتین، سه گرم
پنیر خامه‌ای، سه قاشق
نعناع تازه، به مقدار دلخواه

خمیر تارت: کره و شکر را هم می‌زنیم تا به شکل کرم‌رنگ دربیاید. وانیل، تخم مرغ، آرد و نمک را به آن اضافه می‌کنیم. مخلوط این مواد را ورز می‌دهیم تا زمانی که به یک خمیر یکدست برسیم. خمیر را به مدت ۴۰ دقیقه می‌گذاریم داخل یخچال. بعد با وردنه خمیر را پهن و باز می‌کنیم و می‌گذاریم داخل قالب تارت دلخواه‌مان. حالا بر روی آن سوراخ‌های کوچک ایجاد می‌کنیم. یک کاغذ روغنی می‌گذاریم روی خمیر و بعد یک مشت نخود و لوبیا می‌ریزیم روی کاغذ (تا رویه‌ی خمیر نسوزد) و آن را به مدت ۱۵ دقیقه می‌گذاریم داخل فر با دمای ۱۸۰ درجه. آن را درمی‌آوریم. نخود و لوبیاها را از روی کاغذ برمی‌داریم و این‌بار به مدت ۱۰ دقیقه داخل فر قرار می‌دهیم تا کف خمیر برشته شود.

کرم لیمو: همه‌ی این مواد را با هم مخلوط کرده و به مدت ۱۰ الی ۱۵ دقیقه هم می‌زنیم. ژلاتین را در آب سرد می‌ریزیم و می‌گذاریم خیس بخورد. وقتی خوب نرم شد آن را از آب جدا می‌کنیم و به کرم که هنوز داغ است اضافه می‌کنیم تا با همان حرارت کرم ذوب شود. بعد از اینکه خنک شد، نعناع خرد شده و کره را به آن اضافه می‌کنیم و ترکیب به‌دست آمده را در نان تارت می‌ریزیم و می‌گذاریم داخل یخچال.

مواد لازم برای مرنگ ایتالیایی

سفیده‌ی تخم‌مرغ، ۱۰۰ گرم
شکر، ۲۰۰ گرم
آب، ۷۰ گرم

مرنگ ایتالیایی: سفیده را داخل یک کاسه می‌ریزیم. شکر و آب را داخل «شیشه‌جوش» می‌گذاریم روی شعله. دمای آن را باید با دماسنج دیجیتال مخصوص شیرینی‌پزی کنترل کرد تا به محض اینکه به ۱۰۰ درجه رسید، همزن را روشن کنیم و با سرعت سفیده را هم بزنییم تا پف کند. با رسیدن دما به ۱۲۵، فوراً شیشه را از روی شعله برمی‌داریم. با حالت یک رشته‌ی باریک به سفیده‌ی در حال هم‌خوردن اضافه می‌کنیم و به مدت ۱۰ دقیقه به هم‌زدن ادامه می‌دهیم تا زمانی که دمای آن پایین بیاید. حالا مرنگ را داخل قیف ریخته و با ماسوره روی کرم لیمو قیف می‌زنیم. در پایان با فندک صنعتی روی آن را حرارت می‌دهیم تا به رنگ طلایی دربیاید.



چیزتارت هلندی . برای مریم حاجی حسینی .

مریم هر روز صبح به طرزی برق آسا در آشپزخانه مشغول قروقاتی کردن یکسری مواد غذایی است و برای هر غذا یا شیرینی‌یی که می‌خواهد درست کند یک فرمول مشخص دارد، کاملاً مشخص. مثلاً کتلت: «مخلوط کردن نودل به اضافه‌ی گوشت، پیاز، سیب‌زمینی، کشمش، دستگیره‌ی آشپزخانه، بنزین، پیچ و مهره و مخلفات دیگر.» یا چیزکیک: «بیسکوئیت ساقه‌طلایی، خامه‌ی صبحانه، استخوان‌گاو ماده و دو تن ژلاتین.» گویا هنوز باورش نشده زندان است، سوای آنکه اگر مسئولی وارد بند شود، حتماً و اکیداً و قطعاً درخواست «اعدام کنید» را مطرح می‌کند، حتماً و اکیداً و قطعاً هر روز ساعت پنج صبح از خواب بیدار می‌شود تا به زبان خواندن و مطالعه‌اش برسد. آن وسط مسط‌ها وقت مختصری را هم به آشپزی بی‌نظیرش اختصاص می‌دهد. تازگی شیرینی‌پزی هم به برنامه‌اش اضافه شده است. کارش در شیرینی‌پزی خارق‌العاده است و بی‌نظیر. هرچه بگویم کم گفته‌ام. می‌شود گفت در شیرینی‌پزی نبوغ خاصی دارد. این نبوغش آنجا خیلی اهمیت پیدا می‌کند که برای این کار تنها پنج دقیقه وقت اختصاص می‌دهد. چون در غیر این صورت باید از فرصت مطالعه و علم‌آموزی‌اش بزند. قرار است در این ده‌ساله‌ی زندان، هر روز بیست‌ویک ساعت و نیم کتاب بخواند، یک ساعت بخوابد، پنجاه‌وپنج دقیقه مطالعه‌ی اعدامش را مطرح کند، نیم ساعت ورزش کند و پنج دقیقه هم برای شیرینی‌پزی و آشپزی و اینجور کارها صرف کند.

بر این اساس، ما جامعه‌ی قنادان ضمن شکایت از مریم حاجی حسینی به علت اهانت به چیزکیک و به قلب جریحه‌دار این جامعه، بهترین چیزکیک جهان را به او تقدیم می‌کنیم: چیزتارت هلندی.

مواد لازم برای خمیر

آرد سفید، ۳۰۰ گرم
وانیل، یک ق. چای خوری
ماست، دو ق. چای خوری
روغن صاف‌شده، ۱۴۰ گرم
تخم‌مرغ، یک عدد
عسل، یک ق. غذاخوری
شیرخشک، دو ق. غذاخوری
پودر قند، ۱۲۰ گرم

مواد لازم برای کرم لیمو

تخم‌مرغ، دو عدد
پنیر خامه‌ای، ۳۰۰ گرم
خامه‌ی صبحانه، ۲۰۰ گرم
شکر، نصف پیمانه
کرمفیل شیر یا کرم پاتیسیر،
۳ قاشق غذاخوری
آرد، یک قاشق غذاخوری

خمیر: برای تهیه‌ی خمیر ابتدا آرد و روغن صاف‌شده را ورز می‌دهیم تا خمیر شود. بقیه‌ی مواد را با همزن هم زده و به مخلوط آرد و روغن اضافه می‌کنیم و دوباره شروع می‌کنیم به ورز دادن آن تا خمیر شکل بگیرد. اگر خمیر به دست بچسبد، به آن آرد اضافه می‌کنیم تا به حالت مطلوب نزدیک شود. خمیر را داخل یخچال می‌گذاریم تا خوب استراحت کند.

کرم: همه‌ی مواد لازم برای تهیه‌ی کرم را با هم مخلوط کرده و هم می‌زنیم.

حالا خمیر را از یخچال درمی‌آوریم و در کف قالب تارت پهن می‌کنیم. تارت قالب‌های متنوعی دارد. مریم ما قالب مستطیلی دوست دارد. چند چنگال به خمیر داخل قالب می‌زنیم و کرم را می‌ریزیم روی آن و به مدت ۴۰ دقیقه داخل فر با دمای ۱۵۰ درجه می‌گذاریم. مدت‌زمان آن ممکن است کمی بیشتر یا کمتر باشد. زمانی که دیواره‌ی تارت طلایی و کرم روی آن تنوری شد یعنی چیزتارت ما آماده است. تارت را از فر بیرون می‌آوریم. روی آن را می‌توانیم با خامه‌ی قنادی یا میوه تزیین کنیم.

«مریم حاجی حسینی بیش از دو سال است که در زندان به سر می‌برد. مریم یکی از آنانی است که، میان وسوسه‌ی رفتن و عطش ماندن، وطنش را ترجیح داد، بلکه بتواند سهمی در آبادانی‌اش داشته باشد. خودش به مسئولان گفته که از جایگاه کشور در جهان ناراضی است، پس مانده تا کاری کند. اما جوابش بازداشت و متهم‌شدن به جاسوسی برای اسرائیل بود. مریم به افساد فی الارض و اعدام محکوم شد.» (سپیده قلیان، «نام این زنان را دهان به دهان بگردانید». اسفند ۱۴۰۰، رادیو فردا)



کرامبل خرمایی . برای فاطمه مثنی .

همسر فاطمه شیرینی‌پز است، پس کارمان در آمده؛ یعنی باید یک چیز خوشمزه برایش درست کنیم، چون فاطمه عاشق حسن آقا هم هست. هرچه خرما یا گرمی‌جات داشته باشد می‌خواهد. چون مشکل روده‌هایش قوز بالا قوز است. همه‌چیز را شکل گرمی و سردی می‌بیند، حتی رفاقت‌هایش. با آدم‌های گرم رفاقت می‌کند. برای گرمی کردن سردی‌ها یک فرمول خاص دارد؛ شاخه‌نبات. «فاطمه! مریای آلبالو گرمی‌ست یا سردی؟»

«سردی.»

«چکار کنیم؟»

«موقع پختن یه نبات بنداز توش!»

«فاطمه! هوا سرده، پایین نرو.»

«پالتو نباتیم رو می‌پوشم حل می‌شه!»

خرما را از گرم‌ترین منطقه گرفته و با آن ترافل خرما درست می‌کنیم. تا یک بار برای همیشه نبات را از او بگیریم. کرامبل خرما، برای فاطمه نباتی ما.

مواد لازم برای خمیر

آرد، ۶۰۰ گرم
وانیل، یک ق.چای خوری
خامه، ۵۰ گرم
روغن صاف شده یا کره،
۲۸۰ گرم
تخم مرغ، یک عدد
شهد، ۵۰ گرم
شیرخشک، دو ق. غذاخوری

مواد میانی

خرما، ۵۰۰ گرم
آرد، ۲۰۰ گرم
روغن مایع، ۲۰۰ گرم
پودر هل و دارچین، به
میزان لازم

برای تهیهی خمیر، همهی مواد لازم را با هم مخلوط می‌کنیم و هم می‌زنیم تا زمانی که خمیر یکدستی شکل بگیرد. حالا آماده‌کردن مواد میانی را به این ترتیب شروع می‌کنیم. آرد را با روغن مخلوط می‌کنیم و روی گاز خوب تفت می‌دهیم. بعد خرماهای له شده را اضافه می‌کنیم. خرماها را باید قشنگ با گوشت‌کوب له کنیم. بعد هل و دارچین را اضافه می‌کنیم و می‌گذاریم تا خوب سرد شود. حالا خمیری را که در ابتدا آماده کرده بودیم نصف می‌کنیم، نصفش را می‌گذاریم داخل فریزر و نصف دیگرش را در رولت بیست در سی سانتی‌متری پهن می‌کنیم. بعد خرماها را در آن می‌ریزیم. حالا خمیر داخل فریزر را درمی‌آوریم، رنده می‌کنیم روی خمیر دیگر و به مدت نیم ساعت می‌گذاریم داخل فر با دمای ۱۸۰ درجه. شعله‌های بالایی فر را هم روشن می‌گذاریم تا روی آن به رنگ طلایی دربیاید.



شیرینی زعفرانی . برای زهرا زهتابچی .

مواد لازم

آرد، ۲۵۰ گرم
کره، ۱۶۵ گرم
وانیل یا پودر هل، به
اندازه‌ی نوک ق. چ
زرده‌ی تخم‌مرغ، دو تا
پودر شکر، ۷۰ گرم

برای زهرا زهتابچی که سادگی از ویژگی‌های
برجسته‌ی اوست و معتقد است نباید زعفران را
بجوشانیم. برای احترام به اصول او در رفتار با
زعفران، برای تهیه‌ی این شیرینی باید زعفران را
دم‌کنیم.
اول پودر شکر و کره و وانیل را هم می‌زنیم، زرده‌ی
تخم‌مرغ و بعد آرد را اضافه می‌کنیم و در آخر یک
قاشق‌چای خوری زعفران. گلوله‌ی گردویی را روی
آن قرار می‌دهیم و به مدت ۱۰ دقیقه می‌گذاریم
داخل فر با دمای ۱۸۰ درجه.



پای سیب . برای مریم اکبری منفرد .

مواد لازم

آرد، ۳۵۰ گرم
تخم‌مرغ، پنج عدد
پودر شکر، دو ق. غ
شکر، ۲۵۰ گرم
کروی نرم‌شده، ۲۵۰ گرم
وانیل، یک‌چهارم ق. چ
بیکنگ‌پودر، یک ق. غ آرد
ذرت، چهار ق. غ
سیب، سه عدد
گردو، به دلخواه
دارچین، به میزان لازم

این پای سیب مثل مریم طعم بی‌نظیری دارد. ترد است و توی دهان آب می‌شود. عطر سیب و دارچین و تردبودنش پای سیب ویژه‌ای از آن ساخته است. باید چند قالب پای سیب تهیه کنیم. آرد ذرت راز موفقیت ما در تهیه‌ی این پای سیب خواهد بود. پس مراحل زیر را با دقت انجام می‌دهیم.

اول آهنگ «سنین یادگارین» از گروه رستاک را پلی کنید. اگر موهایتان بلند است بازشان کنید. یادتان نرود که موقع پخت سرتان را تکان‌تکان بدهید.

کره را چند ساعت در دمای مایع نگه دارید. نرم و کرم‌رنگ که شد یکی‌یکی تخم‌مرغ‌ها را اضافه کنید. یعنی اول یک تخم‌مرغ اضافه کنید بعد زیرلب با موسیقی ترکی در حال پخش بخوانید و چرخشی به موها بدهید و تخم‌مرغ بعدی. آرد و آرد ذرت و بیکنگ‌پودر را به تدریج به مواد اضافه کنید. سیب‌ها را حلقه‌حلقه کرده و موزیک ترکی را بگذارید از اول پلی شود و دو قاشق غذاخوری پودر شکر و گردو و دارچین را با سیب‌ها مخلوط کنید. به اندازه‌ی دو قاشق از مواد خمیری را در قالب بریزید. برای این کار بهتر است از قیف استفاده کنید. مواد خمیری را

با قیف بردارید و به اندازه‌ی دو قاشق بریزید داخل قالب پای سیب. سپس مواد سیب و گردویی را روی آن بچینید و یک لایه‌ی دیگر مایه روی آن بریزید. حالا قالب‌ها را به مدت ۲۰ تا ۳۰ دقیقه داخل فر با دمای ۱۸۰ درجه بگذارید.

در آخر می‌توانید روی پای‌ها پودر قند الک کنید. حالا پای سیب خوش‌عطرتان را خارج کنید. کمی برقصید. اگر جلو آینه هستید، به تنهایی، اگر همراهی دارید، دونفره بچرخید و بعد پای سیب و چای داغتان را میل کنید. اگر رقص ترکی بلد نیستید، پیشنهاد می‌کنم چند ویدیوی مقدماتی آموزش رقص ترکی ببینید. نیازی به رقص حرفه‌ای نیست. چرخش مو و سر، شادی و خنده و جابه‌جایی ساده‌ی پاها، همین‌ها بهترین ترکیب را می‌سازند با پای سیب لذیذتان.



لگیمات . برای فاطو .

مواد لازم

آرد، دو پیمانه
تخممرغ، یک عدد
شیره‌ی خرما، یک پیمانه
روغن مایع، یک پیمانه
مایه‌ی خمیر، یک قاشق چ.خ
نشاسته، دو ق. غذاخوری
آب، یک لیوان پر

خمیرمایه را به آرد اضافه می‌کنیم و آب را کم‌کم داخل آن می‌ریزیم. مواد را خوب مخلوط می‌کنیم و روی ظرف را می‌پوشانیم. بعد از چند دقیقه، دور ظرف پارچه‌ی کلفت یا پتو می‌بندیم و آن را برای دو ساعت کنار بخاری یا شوفاژ یا هر جای گرم دیگری قرار می‌دهیم تا خمیر ور بیاید. بعد تخم‌مرغ و نشاسته را مخلوط کرده و هم می‌زنیم و به خمیر اضافه می‌کنیم. آن را در قیف می‌ریزیم و به صورت گلوله یا مربع‌های کوچک توی روغن داغ سرخ می‌کنیم و بعد که لگیمات‌ها سرخ شدند آن‌ها را با کفگیر از روغن داغ بیرون می‌آوریم و برای چند دقیقه در شیره‌ی خرما یا شربت زعفران می‌اندازیم. برای سرو کردن می‌توانید روی آن پودر نارگیل هم بریزید.



کوکوی کره‌ی بادام‌زمینی . برای هومن جوکار و سپیده کاشانی.

مواد لازم

آرد، ۲۵۰ گرم
کره‌ی بادام‌زمینی، یک یا
دو قاشق سوپ‌خوری (به
ذائقه‌ی خودتان بستگی
دارد، به ما ربطی ندارد)
پودر شکر، ۷۰ گرم
وانیل، نوک ق. چای خوری
کره، ۷۰ گرم
گردو، به میزان لازم
تخم‌مرغ، دو عدد

اول آهنگ «یاور همیشه مؤمن» داریوش را پلی کنید. یاور همیشه مؤمن هومن است. سپیده‌ی ما هم زیرلب زمزمه می‌کند. حالا زرده و سفیده‌ی تخم‌مرغ‌ها را جدا و بعدش گردوها را خرد کنید. حواستان باشد آسیابی نه، نگینی خرد کنید. کره و پودر شکر و وانیل را هم بزنید تا یکدست شوند و زرده‌های تخم‌مرغ را به آن اضافه کنید. آرد را در چند مرحله اضافه کنید و سر آخر کره‌ی بادام‌زمینی را. خمیر را با دست ورز بدهید، برای یاور همیشه مؤمن‌تان، آنقدر ورز بدهید تا خمیر به دست نچسبد. بعد به اندازه‌ی یک گردو از خمیر بردارید و گلوله کنید. اول در سفیده‌ی تخم‌مرغ، بعد آن را توی گردوی نگینی خردشده بچرخانید و توی سینی فر بگذارید. کاغذ روغنی برای کف سینی یادتان نرود. حالا سینی را بگذارید داخل فر، به مدت ۱۵ دقیقه در دمای ۱۸۰ درجه صبر کنید تا زیر کوکی‌ها طلایی بشود. کوکی‌ها که آماده و سرد شدند از کاغذ روغنی جداشان کنید. اگه باشی یا نباشی، برای من تکیه‌گاهی، کوکی عزیزم.



مادلن . برای تو.

مرضیه را با مادلن بچشید. زیباست. اما برای زیبایی نیازی به هیچ خامه یا مواد مشابه ندارد. یک شیرینی ساده با طعم خوب. بارش سنگین است اما آخ نمی‌گوید. مرضیه را می‌گویم. برای درست کردن مادلن به قالب مادلن نیاز دارید. آن را از هر قنادی یا فروشگاه‌های می‌توانید تهیه کنید. شکل صدف است. خوشگل است نه؟ مرضیه هم همین‌طور است. «جدول و رؤیا»ی سروش هیچکس را پلی کنید. مرضیه عاشق رپ است. این شیرینی هم مانند موسیقی مورد علاقه‌اش خیلی سریع است. منظورم این است که سریع آماده می‌شود. شیرینی مرضیه است. به شکل صدف است اما سادگی خاص خودش را دارد. دوام بالایی دارد. دیر کهنه می‌شود. ادا و اصول اصلاً ندارد. پختش هیچ ریسکی ندارد، مثل رفاقت مرضیه که قطعاً بدون ریسک است. توی جیب جا می‌شود. همان‌طور که هندزفری در گوشتان است و شالتان را یک‌جوری انداخته‌اید و در خیابان راه می‌روید، باد را در گوشتان حس کنید و درهایی آن رپ را ببلعید.

شب قبلش نیم ساعت وقت صرف کنید و این مادلن‌ها را بپزید تا وسط پیاده‌روی طولانی‌تان یکی از آن‌ها را در دهانتان بگذارید و به راهتان ادامه بدهید. فمینیسم در خیابان، به یاد مرضیه و سبک زندگی‌اش.

مواد لازم

تخم‌مرغ، سه عدد
بیکی‌نگ‌پودر، یک ق.چ
کره‌ی آب‌شده، ۱۱۵ گرم
آرد، ۱۱۵ گرم
شکر، ۱۱۵ گرم
وانیل، نصف ق.چ
پسته یا گردوی
آسیاب‌شده (یا پودر
نارگیل)، ۵۵ گرم

اول شکر و آرد و بیکی‌نگ‌پودر را در ظرفی ریخته و مخلوط کنید. بعد کره‌ی ذوب‌شده را کنار بگذارید تا خنک شود. سپس تخم‌مرغ‌ها را هم بزنید تا زرده و سفیده‌ی آن‌ها با هم مخلوط بشود. تخم‌مرغ‌ها را با مواد خشک مخلوط کنید و به تدریج کره و وانیل و پسته یا گردوی آسیاب‌شده (یا پودر نارگیل) را اضافه کنید و کمی هم بزنید. بعد روی آن را بپوشانید و به مدت یک ساعت در یخچال بگذارید، یا نگذارید. بعد قالب‌ها را چرب کرده و هرکدام را به اندازه‌ی دو سوم پر کرده و به مدت ده دقیقه تا یک ربع بگذارید داخل فر با دمای ۱۸۰ درجه تا زمانی که زیرش به رنگ طلایی قشنگی درآمده و رویش پف می‌کند.

اگر قبلاً مادلن نپخته‌اید، پیشنهاد می‌کنم از پودر گردو استفاده کنید. پودر گردو به شما مادلنی با تردی مطلوب می‌دهد، مادلنی نه آنقدر ترد که سریع بشکند و نه آنقدر سفت که اشتهای را کور کند. همزمان پودر گردو باعث می‌شود که مادلن شما خوشگل و جمع‌وجور از قالب دربیاید، طوری که بتوانید خود را با خیال راحت یک شیرینی‌پز حرفه‌ای معرفی کنید. توصیه‌ی آخر اینکه، برای داشتن پودر گردوی مطلوب آن را با پشت الک آسیاب کنید.



رولت . برای محبوبه رضایی .

مواد لازم برای رولت

آرد، یک پیمانه
شکر، ۱۰۰ گرم
وانیل، نصف ق. چ
بیکینگ پودر، نصف ق. چ
تخم مرغ، چهار عدد
روغن مایع، ۲۵ گرم
عسل یا شربت بار، یک ق. غ

زرده و سفیده‌ی تخم مرغ‌ها را از هم جدا می‌کنیم. سفیده‌ها را مخلوط کرده و آنقدر هم می‌زنیم (با همزن) تا کاملاً پف کند. حالا زرده‌ها را با شکر و وانیل مخلوط کرده و هم می‌زنیم تا کرم‌رنگ و کشدار شود. سپس عسل یا شربت بار را اضافه و مخلوط می‌کنیم تا بتوانیم روغن مایع را به آن اضافه کنیم. حالا کم‌کم از آرد به مواد اضافه کرده و به صورت دورانی هم می‌زنیم. در مرحله‌ی آخر سفیده‌ها را به مایه‌ی رولت اضافه می‌کنیم.

مواد به دست آمده را در قالب‌های ۳۰ در ۴۰ سانتی‌متری که از قبل در کاغذ روغنی انداخته‌ایم می‌ریزیم و به مدت ده دقیقه در داخل فر که از قبل گرم شده می‌گذاریم. این مدت زمان باید کوتاه باشد تا رولت خشک نشود.

بعد از اینکه آن را از فر آوردیم، سریع یک پارچه‌ی تمیز روی قالب می‌گذاریم تا رولت نرم بماند. پس از خشک شدن، رولت را روی پارچه برمی‌گردانیم و از کاغذ روغنی جدا می‌کنیم و پارچه را رول می‌کنیم. اجازه می‌دهیم به مدت نیم ساعت در همین حالت باقی بماند.

در این فاصله خامه‌ی قنادی را فرم می‌دهیم. نهایتاً، رولت را از پارچه درآورده و روی آن را با خامه‌ی قنادی می‌پوشانیم و دوباره رول می‌کنیم. در زمان برگرداندن رولت، می‌توانیم روی پارچه پودر قند بریزیم که رولت به پارچه نچسبد. روی رولت را می‌توانیم با خامه، میوه یا هرچیزی که دوست داریم تزیین کنیم.



شیرینی روسی . برای نانا جونم، ناهید تقوی .

مواد لازم

کره، ۲۳۰ گرم
وانیل، ۱ ق.چ
پودر شکر، ۶ ق. سوپ خوری
آرد، ۲۵۰ گرم
گردو آسیاب شده، ۱ پیمانه

کره و وانیل و پودر شکر را مخلوط کنید تا یکدست شود. آرد را روی مواد الک کنید و مخلوط کنید. حالا گردو آسیاب شده را اضافه کرده و مخلوط کنید. از مواد به اندازه یک قاشق چای خوری در دست گرد کنید و به مدت ۱۰ دقیقه در یخچال استراحت دهید و به مدت ۱۲ تا ۱۵ دقیقه داخل فر بپزید تا زیر شیرینی ها طلایی شود و پس از خنک شدن شیرینی ها، روی آن ها پودر شکر الک کنید.



شیرینی وینی . برای مهوش شهرداری .

مواد لازم

کره، ۲۵۰ گرم
پودر شکر، ۶۰ گرم
زرده تخم مرغ، ۱ عدد
آرد، ۲۰۰ گرم
نشاسته ذرت، ۱۰۰ گرم
نمک، ۱ پینچ
وانیل، ۱ ق.چ

کره و پودر شکر را مخلوط کنید تا حالت کرمی به خود بگیرد. زرده تخم مرغ و وانیل را افزوده و کمی با همزن برقی مخلوط کنید. آرد نشاسته ذرت و نمک الک شده را بیفزایید. مواد را در قیف ریخته و روی سینی رزت بزنید. به مدت ۲۰ دقیقه در یخچال استراحت دهید و سپس در فر با دمای ۱۵۰ درجه، به مدت ۲۵ دقیقه بپزید. پس از خنک شدن شیرینی ها، با مارمالاد یا قورنفل تزئین کنید.



شیرینی پرتقالی . برای هستی امیری .

مواد لازم

کره، ۱۸۰ گرم
پودر شکر، ۵۰ گرم
آرد، ۱۸۰ گرم
پودر کاستارد، ۵۰ گرم
نمک، یک هشتم ق.چ
بکینگ پودر، ۱ ق.چ
پوست پرتقال رنده شده، ۱ ق.چ
وانیل، نصف ق.چ
آب پرتقال، ۱ ق.چ

کره و پودر شکر را با همزن برقی مخلوط کنید. سپس پودر کاستارد را اضافه کنید. حالا آرد را با نمک، بکینگ پودر، وانیل و پوست پرتقال مخلوط کرده و روی مواد الک کنید و با همزن بزنید. در آخر آب پرتقال را اضافه کنید. یک قاشق چای خوری از مواد بردارید و در دست گرد کنید و با چنگال روی شیرینی خط بیندازید. ۱۵ دقیقه در یخچال استراحت دهید و سپس در فر با دمای ۱۸۰ درجه به مدت ۱۵ دقیقه بپزید. پس از خنک شدن، شیرینی ها را با شکلات و پودر پسته تزیین کنید.



شیرینی گردویی . برای نونوشم .

مواد لازم

کره، ۶۰ گرم
پودر شکر، ۴۰ گرم
آرد، ۸۰ گرم
وانیل، نصف ق.چ
گردو پودر شده، ۴۰ گرم

کره و پودر شکر را با همزن برقی مخلوط کنید. سپس آرد و وانیل را مخلوط کرده و گردو پودر شده را اضافه کنید و به هم زدن ادامه دهید تا مواد حالت خمیری پیدا کند. از خمیر به اندازه یک قاشق چای خوری برداشته و در دست گرد کنید و داخل سینی فر قرار دهید و روی هر شیرینی، یک تکه گردو قرار دهید. حالا سینی را به مدت ۱۰ دقیقه در یخچال قرار دهید. سپس سینی را به مدت ۱۵ دقیقه در فر از پیش گرم شده، با دمای ۱۷۰ درجه سانتیگراد قرار دهید و پس از پخت، شیرینی ها را در دمای محیط خنک کنید.



شیرینی پسته‌ای . برای بهارم، بهاره هدایت .

مواد لازم

کره، ۱۰۰ گرم
پودر شکر، ۳۰ گرم
آرد، ۱۰۰ گرم
پودر پسته، ۳۰ گرم
پودر بادام، ۲۰ گرم
هل یا وانیل شکری، یک چهارم
ق.چ

کره و پودر شکر را با همزن برقی مخلوط کنید تا یکدست شود. سپس آرد و پودر هل و وانیل را افزوده و کمی با همزن مخلوط کنید. در آخر، پودر پسته و پودر بادام را افزوده و مواد را در حد مخلوط شدن زده تا بافت یکدستی پیدا کند. از مواد به اندازه یک دوم قاشق چای‌خوری برداشته و در دست گرد کنید یا در پودر پسته بغلتانید یا روی آن یک پولک پسته بگذارید. به مدت ۱۰ دقیقه در یخچال استراحت دهید و سپس در فر با دمای ۱۷۰ درجه سانتیگراد به مدت ۱۵ دقیقه بپزید و بعد از پخت، شیرینی‌ها را در دمای محیط خنک کنید.



شیرینی رزت. برای مهرانگیزکار.

مواد لازم

کره، ۱۲۵ گرم
پودر شکر، ۳۵ گرم
آرد، ۱۲۵ گرم
پودر بادام، ۳۰ گرم
وانیل، یک چهارم ق.چ

کره و پودر شکر و وانیل را با هم مخلوط کنید. آرد را الک کرده و در آخر پودر بادام را اضافه کنید و در حدی مخلوط کنید تا مواد یکدست شود. کاغذ مینی مافین را در قالب مینی مافین قرار دهید. مواد را داخل قیف ریخته و در داخل قالب شکوفه بزنید. به مدت ۱۰ دقیقه در یخچال استراحت دهید و سپس در فر با دمای ۱۹۰ درجه سانتیگراد، به مدت ۲۰ دقیقه بپزید و بعد از خنک شدن، با پودر قند و مارمالاد تزئین کنید.



شیرینی بادام و مارمالاد

مواد لازم

آرد، ۱۲۵ گرم
پودر شکر، ۲۵ گرم
پودر بادام، ۲۰ گرم
کره، ۱۰۰ گرم
وانیل، یک چهارم ق.چ
پرک بادام و مارمالاد، به
مقدار لازم

کره و پودر شکر را مخلوط کنید. وانیل را اضافه کرده، سپس آرد را الک کرده و اضافه می‌کنیم در آخر پودر بادام را اضافه کرده و مخلوط می‌کنیم تا خمیر یکدستی داشته باشیم. از خمیر به اندازه ۲ قاشق چای خوری برمی‌داریم و در دست گرد می‌کنیم و روی شیرینی‌ها را با ابزار گود می‌کنیم. کاغذ مینی‌مافین را در قالب مینی‌مافین قرار دهید. سپس به مدت ۱۰ دقیقه در یخچال استراحت دهید و سپس در فر با دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت ۲۰ دقیقه بپزید. پس از خنک شدن، شیرینی‌ها با پرک بادام و مارمالاد تزیین کنید.



شیرینی شکلاتی انگشتی . برای فریبای کمال آبادی .

مواد لازم

کره دمای محیط ۱۱۵ گرم
پودر شکر الک شده، ۵۵ گرم
آرد، ۱۲۵ گرم
پودر کاکائو، ۱ ق. سوپ خوری

کره و پودر شکر را با همزن برقی مخلوط کنید.
سپس آرد و پودر کاکائو را الک کرده و به
مواد اضافه کنید تا خمیر یکدستی حاصل شود.
سپس مواد را داخل قیف ریخته و با ماسوره به
صورت انگشتی پایپ کنید. سپس ۱۰ دقیقه در
یخچال استراحت دهید. در فر با دمای ۱۸۰
درجه و به مدت ۱۵ دقیقه بپزید و پس از خنک
شدن، شیرینی ها با شکلات و پودر پسته تزیین
کنید.

طی این مدت نامه‌های زیادی دریافت کردم، باورم نمی‌شد بوی یک پینچ وانیل از مرزها بگذرد، از سیم‌های خاردار و حصارها نیز. حالا دیگه فرقی نمی‌کنه، می‌دونم اگه گوشه به گوشه و گله‌به‌گله رو بیشتر از اینی که الان هست فلاکت در بر بگیره و هی ضخامتش بیشتر و خفه‌کننده‌تر هم بشه، شما هستید. اون محلول بُرنده‌ای که راهتون رو و می‌کنید و مثل آب‌های زیرزمینی نفوذ می‌کنید تا قلب من، اونجا با هم باز ترکیب می‌شیم، ریشه‌ها مون رو پیدا می‌کنیم می‌ریم تو رگاشون و بعد تنه درخت و بعد برگ‌ها و بعد شکوفه و شاید به دونه کُنار، بعد به بچه تخم درحالی‌که پنج دقیقه پیش توی به محله دیگه با سنگ زده شیشه ملت رو شکونده و دررفته، تو یکی از همون سوراخ سنبه‌های شلنگ آباد رفته از درخت بالا و دست دراز می‌کنه. آره! دست دراز می‌کنیم به هم. نامه‌ها قرار اولمون بود. منتها الان می‌خوام قرار بعد از آزادی بذارم؛ همه کنار پل سفید اهواز و پل دزفول دعوتید برای درست کردن نون تیری تازه و پنیر محلی. می‌بینمتون خیلی زود!

سپیده قلیان، زندانی سیاسی و کنشگر مدنی اهل دزفول است که در جریان اعتصابات کارگران هفت‌تپه (۱۳۹۷) بازداشت و به پنج سال زندان محکوم شد. او تجربیاتش از بند نسوان زندان بوشهر، از اسفند ۱۳۹۹ تا مهره ۱۴۰ و روایاتی مرتبط با همبندی‌ها و رفتار مسئولان زندان را در قالب کتاب حاضر در زندان به رشته تحریر درآورده است. روایات او از اداره اطلاعات دزفول و زندان سپیدار اهواز قبلا در کتاب اولش با عنوان «تیلاییا خون هورالعظیم را هورت می‌کشد» منتشر شده است. سپیده قلیان در زمان انتشار این کتاب برای گذراندن سه سال حبس برای دو پرونده دیگر در زندان اوین به سر می‌برد.