

نحوه آماده کردن شربت زعفران

در این روزهای گرم تابستان نوشیدن یک لیوان شربت زعفران علاوه بر رفع عطش، حس خوب طراوت و شادابی را به شما می بخشد. این شربت از گذشته ها برای جلوگیری از گرمازدگی مصرف می شد و هنوز هم با گرم شدن هوا بازار تهیه آن داغ می شود. در این مطلب نحوه آماده کردن شربت زعفران و نکات مهم در تهیه این شربت را برای شما به طور کامل توضیح می دهیم.

به گزارش خبرگزاری گزارش خبر، در این روزهای گرم تابستان نوشیدن یک لیوان شربت زعفران علاوه بر رفع عطش، حس خوب طراوت و شادابی را به شما می بخشد. این شربت از گذشته ها برای جلوگیری از گرمازدگی مصرف می شد و هنوز هم با گرم شدن هوا بازار تهیه آن داغ می شود. در این مطلب نحوه آماده کردن شربت زعفران و نکات مهم در تهیه این شربت را برای شما به طور کامل توضیح می دهیم. این شربت خوشمزه از مواد اولیه ساده و در دسترس چون آب، شکر، آبلیمو، زعفران و گلاب تهیه می شود که البته افزودن گلاب و آبلیمو کاملاً اختیاری است. در ادامه مطلب با ما همراه باشید.

روش تهیه شربت زعفران با ساده ترین روش

برای تهیه شربت زعفران مواد ذکر شده در جدول زیر را تهیه کرده و در دسترس داشته باشید. لازم به ذکر است که در مقادیرهای ذکر شده اجباری وجود ندارد و شما می توانید بسته به ذائقه خود آن ها را کم یا زیاد کنید.

مواد مورد نیاز

مقدار لازم

زعفران

یک قاشق چایخوری

شکر

۲ لیوان

آب

۲ لیوان

گلاب

نصف لیوان

آبلیمو

یک قاشق غذاخوری

تخم شربتی یا خاکشیر (اختیاری)

۲ قاشق غذاخوری

مرحله اول

بهترین روش برای تهیه شربت زعفران استفاده از زعفران دم کرده است؛ بنابراین در اولین مرحله از نحوه آماده کردن شربت زعفران باید اقدام به دم کردن زعفران کنید. به این منظور ابتدا زعفران را به خوبی در هاون بکوبید و سپس داخل لیوانی بریزید. مقداری آب جوش در لیوان بریزید؛ روی لیوان را با نعلبکی بپوشانید و چند دقیقه اجازه دهید که زعفران دم بکشد. پس از چند دقیقه یک قالب یخ داخل لیوان بیندازید؛ این کار باعث می شود که به زعفران شوک وارد شده و خوش رنگ تر شود.

مرحله دوم

آب و شکر را داخل یک قابلمه ریخته و پس از ترکیب کردن روی حرارت متوسط قرار دهید. با استفاده از یک قاشق محلول را هم بزنید و اجازه دهید که شکر به طور کامل به خورد آب برود. در نحوه آماده کردن شربت زعفران توجه داشته باشید که شربت را حتماً روی حرارت ملایم تهیه کنید؛ چرا که بالا بردن حرارت ممکن است باعث کوتاه شدن عمر نگهداری شربت و شکرک زدن آن شود.

مرحله سوم

پس از این که شکر روی حرارت به طور کامل در آب حل شد گلاب و زعفران دم کرده را به آن اضافه کرده و هم بزنید. در مرحله بعد مقداری آبلیمو نیز به ترکیب اضافه کنید. افزودن آبلیمو برای جلوگیری از شکرک زدن شربت و خوش طعم تر شدن آن است.

مرحله چهارم

ترکیب را به مدت ۲۰ تا ۳۰ دقیقه بسته به قوام شربت روی حرارت هم بزنید. هنگامی که حس کردید قوام شربت مناسب است زیر شعله را خاموش کنید و اجازه دهید که شربت کمی خنک شود.

مرحله پنجم

برای سرو کردن شربت حدود یک سوم لیوان را با شربت غلیظ تهیه شده و مابقی را با آب پر کنید. مقداری خاکشیر یا تخم شربتی و چند قالب یخ به لیوان اضافه کنید و آن را نوش جان کنید.

نکات و ترفندهای جالب تهیه شربت زعفران

شاید برای شما هم پیش آمده باشد که در منزل افراد خوش سلیقه شربت زعفرانی نوشیده باشید که هنوز مزه آن را فراموش نکرده‌اید و با خودتان فکر کنید که اگر خودتان این شربت را تهیه کنید به این خوشمزگی نخواهد شد. همه این طعم و سلیقه بخاطر رعایت نکات و ترفندهایی است که این افراد در هنگام تهیه و آماده‌سازی شربت رعایت می‌کنند. از جمله نکات مهم در نحوه آماده کردن شربت زعفران می‌توان به موارد زیر اشاره کرد؛

برای تهیه شربت زعفران حتماً از زعفران اصل و باکیفیت استفاده کنید چرا که تأثیر زیادی در عطر، رنگ و طعم شربت دارد. یکی از نکات مهم در نحوه آماده کردن شربت زعفران، نحوه دم کردن زعفران است. زعفران را می‌توانید به روش‌های مختلفی دم کنید؛ اما بهترین روش برای دم کردن زعفران، استفاده از بخار کتری یا سماور است. جهت انجام این کار زعفران آسیاب شده را روی بخار کتری قرار دهید تا دم بکشد. برای این‌که زعفران رنگ و عطر بیش‌تری در آب آزاد کند، یک قالب یخ به آن اضافه کنید. برای تهیه شربت زعفران، ترکیب آب و شکر را روی حرارت ملایم گاز قرار دهید؛ چرا که حرارت زیاد سبب شکرک زدن شربت خواهد شد. می‌توانید با کم یا زیاد کردن مقدار شکر، شیرینی زعفران را مطابق با ذائقه خود تنظیم کنید. علاوه بر گلاب و خاکشیر می‌توانید به شربت زعفران، افزودنی‌های متنوعی همچون عسل، عرق بیدمشک، عرق نسترن و تخم شربتی اضافه کنید. برای تهیه شربت زعفران با عسل، ابتدا صبر کنید شربت خنک شود سپس عسل را به آن اضافه کنید. جهت افزایش ماندگاری و جلوگیری از شکرک زدن، مقدار کمی آبلیمو یا جوهر لیمو به شربت اضافه کنید. اضافه کردن هل به شربت زعفران سبب خوش‌عطر و خوش‌طعم شدن آن خواهد شد. برای این‌که شربت شما طعم بهتر و غنی‌تری داشته باشد، زعفران دم‌کرده را در مراحل پایانی پخت به آن اضافه کنید. یکی دیگر از نکات مهم در نحوه آماده کردن شربت زعفران، قوام شربت است. رقیق بودن شربت سبب ترش شدن و کپک زدن آن خواهد شد. اگر بعد از مدتی متوجه شدید شربت رقیق است، مقداری آب جوش به آن اضافه کنید و اجازه دهید روی حرارت ملایم بجوشد. برای نگه‌داری شربت زعفران، آن را داخل ظرف‌های شیشه‌ای درب‌دار ریخته و در یخچال نگه‌داری کنید. می‌توانید شربت زعفران را با مواد متنوعی از جمله خلال پسته، خلال بادام، گل محمدی خشک، برش‌های لیمو یا پرتقال و برگ نعناع تزیین کنید. زعفران طبع گرمی دارد و مصرف شربت زعفران در دوران بارداری باید با احتیاط و تحت نظر پزشک صورت گیرد. جهت مصرف شربت زعفران، یک سوم لیوان را شربت ریخته و بقیه حجم لیوان را با آب خنک پر کنید تا شربت غلظت مناسبی داشته باشد.

سخن پایانی

شربت زعفران یکی از ساده‌ترین و درعین‌حال محبوب‌ترین انواع نوشیدنی‌ها بوده که روش تهیه ساده‌ای نیز دارد. نحوه آماده کردن شربت زعفران با توجه به مواد اولیه‌ای که برای درست کردن آن استفاده می‌شود می‌تواند متفاوت باشد. این شربت در ساده‌ترین روش با ترکیب زعفران با آب، شکر، آبلیمو و گلاب تهیه می‌شود. آماده‌سازی و تهیه این شربت حدود ۴۵ دقیقه زمان می‌برد و شما با صرف این زمان کم می‌توانید یک نوشیدنی مقوی، پرخاشیت و بسیار خوش‌طعم برای جمع‌های خودمانی و یا مهمانی‌های بزرگshy&تر تهیه کنید.