

کمتر از ۳۰ دقیقه

طرز تهیه زیتون پرورده

بوی گیلان در خانه

زیتون پرورده یکی از چاشنی‌های پرطرفدار است که علاوه بر مزه عالی، خواص زیادی نیز دارد. در شرایط کرونایی حاضر می‌توان خیلی راحت آن را در خانه تهیه کرده و با خیال راحت از سلامت و بهداشتی بودنش آن را استفاده کرد.



طرز تهیه

زیتون را در کاسه بزرگ و مناسبی ریخته و مغز گردوی خرد شده که دوبار آن را چرخ کرده‌ایم، رب انار و نعنا، گشنیز، مرزه و ترخون تازه و خرد شده را به آن اضافه کرده و به آرامی هم می‌زنیم طوری که زیتون‌ها شکسته و خرد نشود سپس مواد دیگر از جمله سیر تازه رنده شده، آبلیموی تازه، روغن زیتون، آب انار یا آب نارنج، دانه‌های خشک انار، نمک، گلپر و پودر آویشن را مرحله به مرحله اضافه کرده و به خوبی و به آرامی هم زده و مخلوط می‌کنیم طوری که مزه و طعم مواد با هم مخلوط شود. در آخرین مرحله، زیتون پرورده را حداقل یک روز در یخچال گذاشته و سپس با انواع غذاها به خصوص غذاهای شمالی استفاده می‌کنیم.

مواد اولیه برای ۴ نفر

- ۱ زیتون ساده بدون هسته: ۳۰۰ گرم
- ۲ گردو: ۱۰۰ گرم
- ۳ رب انار: ۱۰۰ گرم
- ۴ روغن زیتون تازه: یک پیمانه
- ۵ آب انار یا آب نارنج تازه: ۲ قاشق غذاخوری
- ۶ آبلیموی تازه: نصف پیمانه
- ۷ نعنا، گشنیز، مرزه و ترخون تازه خرد شده: ۲ قاشق غذاخوری
- ۸ دانه انار خشک شده: ۲ قاشق غذاخوری
- ۹ سیر تازه: ۳ حبه
- ۱۰ نمک، گلپر و پودر آویشن: به میزان لازم

استفاده از رب انار بیشتر باعث تیره تر شدن زیتون پرورده و استفاده از مغز گردوی بیشتر باعث روشن تر شدن آن می‌شود. اگر زیتون شور یا ترش باشد قبل از کار باید حدود یک ساعت آن را در آب سرد قرار دهیم.

نکات آشپزی

مزایده ۳۱۱۹ / ۱۴۰۰ / اقلام کتبی مرکز فروش کوثر

- مرکز فروش کوثر در نظر دارد، اقلام زیر را از طریق مزایده کتبی به فروش رساند.
- ریل راه آهن ضایعاتی به همراه تراورس چوبی**
آدرس محل بازدید: تهران، کیلومتر ۸ جاده مخصوص کرج، شهرک استقلال، جنب درمانگاه شهید صنیع خانی، مرکز فروش کوثر
تلفن تماس: ۰۲۱-۴۴۵۴۹۱۲۵
(محل تحویل ریل‌های ضایعاتی شهرستان شاهرود می‌باشد)
- لوازم چاپخانه شامل (دستگاه بسته‌بندی پنوماتیک شیرینک، دستگاه نورد ورق، دستگاه ورق تاکن اتوماتیک stal - ماشین صحافی برقی نیمه اتوماتیک چسب گرم، دستگاه چاپ ورقی شرکت هایدل برگ)**
آدرس محل بازدید: تهران، بزرگراه بسیج، سه راه هجرت، میدان شهید مطهری، انتهای خیابان شهید آتوت، دست چپ، مرکز چای سپاه
تلفن تماس: ۰۹۱۹۴۸۷۲۵۱۱
دستگاه کالباس بر (۹۴ عدد)
- آدرس محل بازدید:** تهران، کیلومتر ۸ جاده مخصوص کرج، شهرک استقلال، جنب درمانگاه شهید صنیع خانی، مرکز فروش کوثر
تلفن تماس: ۰۲۱-۴۴۵۴۹۱۲۵
(محل تحویل کالباس برها دفتر فروش مشهد می‌باشد)
- الف) شرایط مزایده:**
۱- اهلیت قانونی خریدار (همراه داشتن اصل و کپی کارت ملی الزامی می‌باشد).
- ۲- متقاضیان مزایده می‌بایست در ایام بازدید نسبت به دریافت پاکت شرکت در مزایده اقدام نموده و سپرده مورد نظر (۱۰٪ قیمت برآوردی) را به صورت فیش واریزی به حساب مرکز فروش کوثر یا ضمانت‌نامه بانکی شرکت در مزایده به عنوان سپرده بپردازند.
- ۳- متقاضی می‌بایست پاکت پیشنهاد قیمت را تا پایان وقت اداری روز سه‌شنبه ۲۳ شهریور ماه به قسمت مربوطه تحویل نماید.
- ۴- در صورت انصراف خریدار، سپرده به نفع فروشنده ضبط خواهد شد.
- ۵- خریدار مکلف است علاوه بر قیمت خرید، ۲٪ بابت هزینه‌های جانبی مزایده به فروشنده پرداخت نماید.
- ۶- فروشنده در رد یا قبول پیشنهادها مختار می‌باشد.
- ۷- کلیه هزینه‌های پس از فروش به عهده خریدار می‌باشد.
- ب) زمان و مکان:**
زمان بازدید و دریافت پاکت مزایده: روزهای یکشنبه و دوشنبه ۲۱ و ۲۲ شهریور ماه ۱۴۰۰ صبح از ساعت ۸ الی ۱۲ و عصر ۱۴ الی ۱۶
- آخرین مهلت ارائه پیشنهادات: تا پایان وقت اداری روز سه‌شنبه مورخ ۱۴۰۰/۰۶/۲۳ می‌باشد.
- زمان بازگشایی پاکت‌ها: روز چهارشنبه ۱۴۰۰/۰۶/۲۴
- آدرس محل دریافت و تحویل پاکت‌های مزایده: تهران، کیلومتر ۸ جاده مخصوص کرج، شهرک استقلال، جنب درمانگاه شهید صنیع خانی، مرکز فروش کوثر
تلفن تماس: ۰۲۱-۴۴۵۴۹۱۲۵