



پیازهای جهانی

به طور طبیعی، پیازها در سه رنگ متنوع دیده می‌شوند: پیازهای زرد یا قهوه‌ای، پیاز قرمز و پیاز سفید که هر کدام از آنها جایگاهی بین‌المللی دارند. یعنی چه؟ یعنی اگر ما از همه آنها برای یک هدف استفاده می‌کنیم اشکالی ندارد اما خوب است بدانیم که در دنیای جهانی غذا، هر کدام از این پیازها، استفاده خاصی دارند. مثلاً این که از پیاز زرد در پخت انواع سوپ‌ها که مزه شیرینی می‌دهند استفاده می‌شود. پیاز قرمز معمولاً به صورت تازه یا کبابی استفاده می‌شود، چرا که رنگ آن، ظاهری وسوسه‌انگیز برای سرو غذا دارد و پیاز سفید هم همان پیاز محبوب ما ایرانی‌هاست که به صورت سنتی در آشپزی‌هایمان آن را تفت می‌دهیم و به رنگ طلایی که درآمد، آن وقت تصمیم می‌گیریم چه غذایی درست کنیم. اصلاً مگر غذا بدون پیاز هم می‌شود؟

حالا چی بپزیم؟

پیاز به صورت کاملاً سنتی تقریباً در اکثر غذاهای ایرانی حضور چشمگیری دارد اما تابه حال به ایده‌های خاص و تازه درباره طبخ پیاز فکر کرده‌اید؟ مثلاً این که می‌توانید پیاز را حلقه کنید و از یکی از حلقه‌هایش به عنوان قالبی برای پخت نیمرو استفاده کنید. شک نکنید که ترکیب تخم مرغ و پیاز کمی طلایی شده، پیشنهاد هیجان‌انگیزی برای صبحانه خواهد بود. در این میان، ایده پیاز سوخاری هم می‌تواند محبوبیت این پیاز پرخاصیت را بین کودکان و نوجوانان بیشتر کند. برای این کار، پیاز را به صورت حلقه‌های باریک برش بزنید و بعد در ترکیبی از پودر سوخاری و تخم مرغ بغلتانید؛ ترکیبی که بعد از سوخاری شدن این پیاز خورده می‌شود، هیچ شباهتی به آن پیاز اولیه و به نظر بچه‌ها بدبوی چند دقیقه پیش ندارد. سس پیاز و ترشی پیاز هم برخی دیگر از مشتقات پیاز است که صورتان را نسبت به یک پیاز ساده کاملاً عوض می‌کند. کافی است کمی پیاز خرد شده را در ترکیبی از سس مایونز، آبلیمو، و خیارشور مخلوط کنید تا بعد از آن دیگر نتوانید هیچ ساندویچی را بدون چنین سسی بخورید. ترشی پیاز هم تقریباً یکی از محبوب‌ترین ترشی‌هاست که با آن پیازهای گرد و کوچک و قرمز، دل هرکسی را به وسوسه خوردنش به همراه یک غذای اصیل ایرانی می‌اندازد.

همه به صف برای ترشی

تقریباً محصولی از محصولات کشاورزی نیست که به دست ایرانی‌ها به ترشی تبدیل نشده باشد؛ از ترشی بامیه و بادمجان تا همین ترشی پیاز و سیرترشی که شیشه چندین و چند ساله‌اش تقریباً در خانه همه خانواده‌ها، حضور پررنگی دارد. خوبی‌شان این است که اگر نمی‌توانید سیر و پیاز را به صورت خام مصرف کنید، ترکیبی مانند ترشی پیاز، این فرصت را به شما می‌دهد که از خواص آن بهره‌مند شوید اما در شکل و شمایلی دیگر.

نهایت کارش هم این است که پیازهای گرد و کوچک مخصوص ترشی را به صورت کامل خشک کنید و در شیشه‌ای خشک بریزید؛ بعد از آن هم به میزان لازم، سرکه و کمی آب جوشیده اضافه کنید و اجازه دهید مدتی با همدیگر معاشرت کنند. با تجربه‌های این امر می‌گویند بعد از حدود یک هفته، با یک ترشی پیاز خوشمزه مواجه خواهید شد.

ولی سیرترشی هم از آن دسته ترکیبات محبوبی است که طرز تهیه‌اش بسیار آسان است اما برای جالفتادن و قابل خوردن شدنش، باید صبر داشته باشید. برای تهیه سیرترشی باید حتماً از سیر خشک استفاده کنید و آن را با نمک و سرکه ترکیب کنید و اجازه دهید زمان بگذرد. البته استفاده‌اش در اسرع وقت هم امکان‌پذیر است و شما را مهمان یک سیرترشی خوشمزه و ترد می‌کند اما آن سیرترشی که حکم دوا را دارد، همان است که باید امروز در آن را ببندید و تقریباً شش هفت سال دیگر سراغش بروید. حتماً درباره سیرترشی هفت ساله که چیزی شنیده‌اید!

پودر سیری این چنین

حریره سیر و پودر سیر چه تفاوتی با هم دارند؟ واقعیت این است که خیلی تفاوت‌ها مثلاً این که یکی از کاربردهای اصلی پودر سیر در تهیه انواع سس‌هاست؛ کاربردی که برای حریره سیر قابلیت اجرایی شدن ندارد. برخی سالادها مانند سالاد الویه و سالاد کلم و سالاد ذرت، بدون پودر سیر، انگار چیزی کم دارند. حالا به همه اینها، ترکیب دوست‌داشتنی و محبوب ماست و خیار را هم اضافه کنید که پودر سیر، عضو اصلی و جدانشدنی آن محسوب می‌شود. خلاصه حرف این است که هر سیری جایی و هر نکته مکانی دارد. ضمن این که فراموش نکنید با وجود این که می‌توانید پودر سیر را در هر زمانی از پخت به غذا اضافه کنید اما از تاثیر طعم آن در اضافه کردن آن در زمان ابتدایی غافل نشوید که عطر متفاوتی به غذایتان خواهد داد. در نهایت هم بدانید اگر میزان سیرتان در غذا، بیشتر از آن چیزی که مدنظرتان بود شده است، کمی شکر به غذا اضافه کنید تا تند سیر را بگیرد. نگران شیرینی آن هم نباشید، چرا که با تندی سیر، خنثی خواهد شد.

از حریره سیر غافل نشوید

حریره را با پودر سیر اشتباه نگیرید. پودر سیر از آن دسته ادویه‌هاست که بسته به سلیقه افراد، قابلیت استفاده در هر غذایی را دارد اما حالا مدتی است که حریره سیر به یکی از ترکیبات پرطرفدار و پرمصرف بین آشپزها تبدیل شده است؛ ترکیبی که طعم بی‌نظیری به غذاها می‌دهد. اما چطور تهیه می‌شود؟ به این صورت که سیر را پوست بگیرید و بشویید. اجازه بدهید آب آن کاملاً برود و سیرها خشک شوند. سپس سیرها را با روغن داخل غذاساز یا مخلوط‌کن بریزید. حدوداً دو قسمت روغن و یک قسمت سیر احتیاج دارید. می‌توانید روغن مایع یا روغن زیتون را کم‌کم اضافه کنید.

نباید مواد حریره سیر شما خشک باشد. زمانی که کاملاً پوره شد و غلظت آن به حد مورد نیازتان رسید، مقداری نمک به آن اضافه کنید. این ترکیب نه تنها به ماندگاری سیرهای شما کمک می‌کند بلکه یک چاشنی همیشه آماده خواهد بود که طعم متفاوتی به غذایان می‌دهد.



س‌های شگفت‌انگیز سیر و پیاز دوست‌داشتنی