



این هفته: سوب پياز و سبزيجات



چه لازم داریم؟
شیر (ترجیحاً پرچرب): یک لیوان
جعفری تازه خردشده: ۳ قاشق غذاخوری
لیموترش تازه: یک عدد
آرد: ۲ قاشق غذاخوری
نمک و ادویه: به میزان لازم

سینه مرغ پخته شده: یک تکه کوچک
پیاز متوسط: ۴ عدد
سیر تازه: ۳ بچه
آب مرغ: ۲ لیوان

چطور درست کنیم؟

ابتدا پوست پیازها را کنده و خرد کرده و با کمی روغن در قابلمه‌ای ریخته و روی حرارت گذاشته و تفت می‌دهیم به اندازه‌ای که پیازها سبک شود. بعد سه حبه سیر را نهاده یا کوبیده و به پیاز اضافه کرده و تفت می‌دهیم تا باهم سرخ شود. نصف آن را برای تزیین سوب بر می‌داریم و سپس دو قاشق آرد به آنها اضافه کرده و کمی تفت می‌دهیم تا خامی آرد گرفته شده و کرم‌رنگ شود. در این مرحله دو لیوان آب مرغ را اضافه می‌کنیم و روی حرارت کم می‌گذاریم تا جوشیده و جا بیفت. سپس یک لیوان شیر را همراه دو قاشق غذاخوری جعفری خردشده و سینه مرغ ریش شده و ادویه‌های موردنظر به سوب اضافه کرده و نمک آن را نهاده می‌کنیم و بعد از چند دقیقه جوشیدن از روی حرارت برداشته و در ظرف موردنظر ریخته و با لیموترش تازه و جعفری خردشده ترین کرده و سرو می‌کنیم.

نکات مهم:

- شیر اگر پرچرب باشد بهتر است و طعم سوب را خیلی خوشمزه می‌کند.
- هر چقدر پیاز این سوب بیشتر باشد خاصیت و طعم آن بهتر می‌شود. (البته نه خیلی زیاد)
- بنا به ذائقه و سلیقه می‌توانیم از ادویه‌های متنوع استفاده کنیم.
- در صورت دسترسی نداشتن به سبزی تازه می‌توانیم از نعنادغ برای خوشمزه ترشیدن سوب استفاده کنیم که البته خاصیت آن کمتر می‌شود.

موسسه فرهنگی - مطبوعاتی جام جم، برگزار می‌کند



مدرسه‌ی تربیت منتقد، به عنوان اولين و جامع ترين مرکز تربیت تحلیلگران و متقدین سینما، با شناخته شده ترین مدرسین سینما، قصد دارد، کارشناسان، متقدان و روزنامه نگارانی را پرورش دهد تا بتوانند درست فیلم ببینند و عمیق و دقیق، آن را تحلیل کنند.

برای ثبت نام فایلی شامل مشخصات، مهارت‌ها، سوابق و نمونه کارها (درصورت وجود) را به نشانی QR کد زیر ارسال فرمایید.
جهت کسب اطلاعات بیشتر و ثبت نام لطفاً با شماره ۰۷۳۰۰۵۱۰۷ تماس بگیرید.



برای ثبت نام اسکن کنید



آشنایی با درخت شمعدان

عربستان است، در دمای ۱۳ تا ۱۵ درجه سانتی‌گراد زنده می‌ماند. در عین حال، انواع دیگر افوریبا متعلق به ماداکسکار و آفریقای شرقی، دمای کمتر از هم تحمیل می‌کنند. پس بهتر است ابتدا از نوع افوریبا مطلع شویم.

درخت افوریبا اصل و نسبیش به آفریقای جنوبی بر می‌گردد و با هوا خشک هم سازگار است. اما غالباً اینجاست که به دلیل شباهت زیادی که به شمعدان دارد، آن را درخت شمعدان می‌خوانند.

گیاهی که از خانواده کاکتوس است و ۲۰۰ نوع مختلف دارد. اما بد نیست کمی با جزئیات نگهداشی این درخت آشنا شویم.

نور

افوریبا به شدت دلباخته نور است. به همین دلیل بهتر است در کمترین فاصله از پنجره قرارش دهید. بیشتر افوریباها به دنبال نورند اما اندکی سایه هم برایشان بد نیست. بهترین نقطه برای قراردادن آن، پنجره نورگیر جنوبی است. اما حالا که پاییز است می‌توانید گاهی آن را به بالکن و با گچه منتقل کنید و در عین حال زیر نور آفتاب مستقیم قرار ندهید.

دما

گفتم که افوریبا نریسند است. پس دمای بالای هوای تابستان برایش قابل تحمل است. اما سرمای زمستان قدری برایش سخت است. البته گفته می‌شود برخی گونه‌های افوریبا که متعلق به