

تاریخچه جشن هالووین | 3 دسر خوشمزه برای هالووین

هر سال در شب ۳۱ اکتبر (۹ آبان)، میلیون‌ها نفر در کشورهای مختلف دنیا با لباس‌های عجیب و گریم‌های ترسناک، در خیابان‌ها و مهمانی‌ها حاضر می‌شوند تا هالووین را جشن بگیرند.

اما واقعاً در جشن هالووین چه می‌کنند؟

ریشه این جشن به آیین‌های باستانی سلت‌ها برمی‌گردد؛ جایی که مردم باور داشتند در آخرین شب ماه اکتبر، مرز میان دنیای زندگان و مردگان نازک می‌شود. برای همین با روشن کردن شمع و پوشیدن لباس‌های خاص، ارواح را دور می‌کردند.

امروزه، جشن هالووین به یکی از هیجان‌انگیزترین مناسبت‌های پاییزی در سراسر جهان تبدیل شده است. مردم خانه‌هایشان را با کدوهای تراشیده، شمع، عنکبوت‌های مصنوعی و رنگ نارنجی و مشکی تزئین می‌کنند، کودکان با شعار trick or treat (حقه یا هدیه) از خانه‌ای به خانه‌ای دیگر می‌روند و بزرگ‌ترها در مهمانی‌های تمدار شرکت می‌کنند.

جشن هالووین در ایران

جشن هالووین در ایران طرفداران خودش را دارد. هر سال در شهرهای بزرگ مثل تهران، اصفهان و شیراز، کافه‌ها و رستوران‌ها با دکورهای پاییزی و موسیقی‌های خاص، میزبان مهمانانی می‌شوند که با لباس‌های خلاقانه آمده‌اند تا در این فضای خاص شرکت کنند. حتی خیلی‌ها در خانه، با دوستانشان جشن هالووین در ایران را به شکل کوچکتر برگزار می‌کنند. از تزئین کدو گرفته تا درست کردن دسرها و میان‌وعده‌های مخصوص این شب.



1. نان خامه‌ای کدو حلوایی مخصوص هالووین

خمیر:

- ۱/۲ پیمانه آب
- ۱/۴ پیمانه روغن پخت و پز توکوفرول
- ۱ قاشق غذاخوری شکر
- ۱/۲ پیمانه آرد سفید همه‌منظوره

- ۱/۲ قاشق چای‌خوری ادویه‌ی پای کدو (Pumpkin Pie Spice)
- ۲ عدد تخم‌مرغ بزرگ در دمای محیط

مواد میانی:

- 120 گرم پنیر خامه‌ای نرم‌شده
- ۱/۲ پیمانه پوره‌ی کدو حلوایی (کنسروی)
- 2 قاشق غذاخوری شکر
- ۱/۲ قاشق چای‌خوری ادویه‌ی پای کدو
- ۳/۴ پیمانه خامه‌ی فرم‌گرفته (whipped topping)

روکش:

- ۱/۲ پیمانه پودر قند
- ۲ قاشق چای‌خوری روغن پخت و پز (نرم‌شده)
- ۱/۴ قاشق چای‌خوری عصاره‌ی وانیل
- ۱ تا ۲ قاشق چای‌خوری شیر
- رنگ خوراکی سبز و نارنجی
- ۱ قاشق غذاخوری پودر کاکائو

طرز تهیه نان خامه‌ای کدو حلوایی

آماده‌سازی خمیر:

در یک قابلمه‌ی کوچک، آب، روغن و شکر را بریزید و روی حرارت قرار دهید تا به جوش آید.

ترکیب آرد و ادویه:

- در یک کاسه‌ی کوچک، آرد و ادویه پای کدو را مخلوط کنید؛ همه را یکجا به مخلوط آب اضافه کرده و هم بزنید تا خمیری نرم و یکدست تشکیل شود.
- قابلمه را از روی حرارت بردارید و اجازه دهید ۵ دقیقه استراحت کند.
- تخم‌مرغ‌ها را یکی‌یکی اضافه کنید و بعد از هر بار افزودن، خوب هم بزنید تا کاملاً جذب خمیر شود.
- در پایان، خمیر باید نرم، براق و یکدست باشد.

پخت نان‌ها:

- فر را روی ۴۰۰ درجه فارنهایت (۲۰۰ درجه سانتی‌گراد) تنظیم و گرم کنید.
- با قاشق غذاخوری، از خمیر گلوله‌هایی به اندازه‌ی تقریبی ۱ قاشق پر بردارید و با فاصله‌ی ۵ سانتی‌متر از هم روی سینی فر چرب‌شده بریزید (۱۲ عدد).
- حدود ۳۰ تا ۳۵ دقیقه بپزید تا نان‌ها طلایی و پف‌کرده شوند.
- روی توری سیمی قرار دهید.
- در حالی که هنوز گرم هستند، آن‌ها را باز کرده، قسمت بالایی را جدا کنید و خمیر نرم داخل را خارج کنید.
- اجازه دهید پوسته‌ها کاملاً خنک شوند.

تهیه‌ی مواد میانی:

- در یک کاسه‌ی کوچک، پنیر خامه‌ای، پوره‌ی کدو، شکر و ادویه‌ی پای کدو را همزن بزنید تا یکدست شود.
- سپس خامه‌ی فرم‌گرفته را به آرامی با لیسک به مخلوط اضافه کنید تا سبک و پف‌دار شود.
- مواد را داخل قیف بریزید و داخل پوسته‌های نان خامه‌ای پر کنید؛ سپس درپوش نان‌ها را دوباره سر جایشان بگذارید.

تهیه‌ی روکش و تزئین:

در یک کاسه‌ی کوچک، پودر قند، روغن، وانیل و شیر را با هم ترکیب کنید تا غلظت دلخواه

حاصل شود.

روکش را به سه قسمت تقسیم کنید:

- یک قسمت را با رنگ نارنجی
- یک قسمت را با رنگ سبز
- قسمت سوم را با پودر کاکائو رنگ کنید تا قهوه‌ای شود.

با استفاده از قیف قنادی، روی نان‌ها چهره‌های جک-او-لنترن (Jack-o'-Lantern) را با روکش نارنجی و قهوه‌ای بکشید و با روکش سبز، ساقه‌ی کدوها را شکل دهید.



2. کاپ کیک شکلاتی روح ترسناک

کیک:

۱ بسته پودر کیک شکلاتی (اندازه معمولی)
فوندانت (روکش خمیری):

- ۱ بسته (۴۵۰ گرم) مارشمالوی کوچک
- ۴ تا ۵ قاشق غذاخوری آب
- ۱ بسته (۹۰۰ گرم) پودر قند
- ۱/۲ پیمانه روغن پخت و پز (برای جلوگیری از چسبندگی هنگام ورز دادن)

تزئین:

- ۱ قوطی (۴۵۰ گرم) خامه‌ی شکلاتی آماده
- رنگ خوراکی خمیری نارنجی و سبز
- شکلات مینی فنجان‌ی کره بادام‌زمینی
- شکلات توپی مالت
- مقدار کمی عصاره وانیل بی‌رنگ

طرز تهیه کاپ کیک هالووینی

پخت پایه کیک:

- پودر کیک شکلاتی را طبق دستور روی بسته آماده کنید و در قالب کاپ‌کیک بریزید.
- پس از پخت، بگذارید کاملاً روی توری خنک شوند.

آماده‌سازی فوندانت:

- در یک کاسه‌ی بزرگ قابل استفاده در مایکروویو، مارشمالوها را همراه با ۲ قاشق غذاخوری آب بریزید.
- در مایکروویو بدون درپوش، در دمای بالا حدود ۱.۵ تا ۲ دقیقه حرارت دهید تا ذوب شوند (هر ۳۰ ثانیه یک‌بار هم بزنید).
- سه‌چهارم از پودر قند را اضافه و مخلوط کنید.
- خمیر را روی سطح که با ۲ قاشق غذاخوری روغن چرب کرده‌اید قرار دهید.
- به آرامی ورز دهید تا نرم و قابل شکل‌دهی شود، در حین ورز دادن باقی‌مانده‌ی پودر قند و روغن را نیز به تدریج اضافه کنید.
- در صورت نیاز، می‌توانید مقدار کمی از آب باقی‌مانده را نیز اضافه کنید تا بافت نرم‌تر شود.
- خمیر آماده را در سلفون پیچید تا خشک نشود.

تزئین کاپ‌کیک‌ها:

¼ پیمانه از خامه‌ی شکلاتی را کنار بگذارید و باقیمانده را روی سطح تمام کاپ‌کیک‌ها بمالید.

برای ساخت روح‌ها:

- دو عدد شکلات مینی کره بادام‌زمینی را برعکس روی هم قرار دهید و با مقدار کمی از خامه‌ی کنار گذاشته‌شده، به هم بچسبانید.
- روی آن یک عدد توپ مالت (MalTED Milk Ball) بگذارید و با خامه بچسبانید. (برای هر کاپ‌کیک یک پیکره بسازید.)
- روی سطح کاری که کمی پودر قند پاشیده‌اید، یک توپ فوندانت به اندازه‌ی حدود ۳ سانتی‌متر را باز کنید تا دایره‌ای به قطر ۱۰ سانتی‌متر به دست آید.
- دایره را به آرامی روی پیکره بگذارید تا ظاهر روح پیدا کند.
- با استفاده از سری قیف یا نوک لوله‌ای کوچک، برای روح‌ها چشم و دهان ب‌رید.

برای ساخت کدوها:

- مقداری از فوندانت را با رنگ خوراکی نارنجی رنگ کنید
- توپ‌های مالت را در فوندانت پیچید و با دست شکل کدو تتبل دهید
- با استفاده از خلال دندان یا ابزار طرح‌زن، خطوط روی کدو را ایجاد کنید

ساقه و پیچک‌ها:

- مقداری از فوندانت را با رنگ خوراکی سبز رنگ کنید و به شکل ساقه‌های کوچک درآورید.
- با استفاده از مقدار کمی عصاره‌ی وانیل بی‌رنگ، ساقه‌ها را به بالای کدوها بچسبانید.
- برای پیچک‌ها، فوندانت سبز را به صورت نوارهای باریک ب‌رید و دور خلال دندان پیچید تا فرم مارپیچ بگیرد، سپس کنار بگذارید تا خشک شود.

مونتاژ نهایی:

روی هر کاپ‌کیک، مقدار کمی از خامه‌ی کنار گذاشته‌شده بمالید و روح‌های آماده را روی آن قرار دهید.

پیچک‌های خشک‌شده را از خلال جدا کنید و با کمی عصاره وانیل به کدوها بچسبانید. در پایان، کدوها را کنار روح‌ها روی کاپ‌کیک‌ها بگذارید و از نتیجه‌ی ترسناک و بامزه‌تان لذت ببرید!



3. کوکی هالووین فانتزی و طرح‌دار

خمیر کوکی:

- 1/2 پیمانه مارگارین پخت و پز (نرم‌شده)
- 3/4 پیمانه شکر
- ۱ عدد تخم‌مرغ بزرگ در دمای محیط
- ۱ قاشق چای‌خوری عصاره وانیل
- ۱ و نیم پیمانه آرد سفید همه‌منظوره
- ۱ قاشق چای‌خوری بیکینگ‌پودر
- 1/2 قاشق چای‌خوری نمک

روکش:

- ۳ و 3/4 پیمانه پودر قند
- 1/4 پیمانه مارگارین پخت و پز
- ۴ تا ۶ قاشق غذاخوری آب
- (اختیاری) رنگ خوراکی خمیری زرد، نارنجی، سبز و مشکی برای تزئین

طرز تهیه کوکی هالووینی

- در یک کاسه‌ی بزرگ، روغن پخت و پز توکوفرول و شکر را با همزن بزنید تا سبک و کرمی شود.
- تخم‌مرغ و عصاره‌ی وانیل را اضافه کنید و مجدداً هم بزنید تا مواد کاملاً ترکیب شوند.
- در یک کاسه‌ی دیگر، آرد، بیکینگ‌پودر و نمک را با هم الک کرده و سپس به‌تدریج به مخلوط اصلی اضافه کنید.
- مواد را هم بزنید تا خمیری نرم و یکنواخت به دست آید.
- خمیر را به دو قسمت تقسیم کنید، هر قسمت را به شکل دیسک درآورید، در سلفون پیچید و به مدت ۱ ساعت در یخچال بگذارید تا سفت شود.
- فر را روی ۳۵۰ درجه فارنهایت (حدود ۱۷۵ درجه سانتی‌گراد) تنظیم و گرم کنید.
- سطح کار را کمی آردپاشی کنید و هر قسمت از خمیر را تا ضخامت حدود ۶ میلی‌متر (1/4 اینچ) باز کنید.
- با استفاده از قالب‌های هالووینی (کدو، روح، خفاش و ...) که آردی کرده‌اید، کوکی‌ها را قالب بزنید.
- کوکی‌ها را با فاصله‌ی حدود ۵ سانتی‌متر روی سینی فر بدون چرب‌کردن بچینید و به مدت ۸ تا ۱۰ دقیقه بپزید تا لبه‌ها کمی طلایی شوند.

• سپس از سینی خارج کرده و روی توری سیمی قرار دهید تا کاملاً خنک شوند.

آماده‌سازی و تزئین

در یک کاسه‌ی بزرگ، پودر قند، روغن پخت و پز و مقدار کافی آب را با هم بزنید تا غلظت مناسب برای پخش کردن به دست آید.

می‌توانید روکش را با رنگ‌های خوراکی زرد، نارنجی، سبز و مشکی رنگ‌آمیزی کنید و با کمک قیف یا کاردک، کوکی‌ها را به سلیقه‌ی خود تزئین نمایید.

بگذارید روکش در دمای اتاق بماند تا کاملاً خشک و ثابت شود.