



بوی خوش یک کیک

فوت و فن شیرینی‌پزی

شیرینی‌پزی کاری سخت و البته دلچسب است. پس شیرینی‌پز باید از چند نکته آگاه باشد. این نکات با تجربه به دست می‌آیند. در گفت‌وگویی با خانم فاطمه تشکری که شیرینی‌پز ماهری است از او خواستیم کمی در مورد فوت‌وفن کارش بر ایمان توضیح دهد.

فوت اول:
همزدن تخم‌مرغ در شیرینی‌پفکی

در شیرینی‌هایی که با سفیده تخم‌مرغ درست می‌شوند، باید آن‌ها را بیست دقیقه به طور مداوم هم زد تا خوب سفت شوند. اگر فرایند هم‌زدن را متوقف کنیم، مواد شل می‌شوند و دیگر به هم نمی‌چسبند. ولی شیرینی‌هایی که با زرده تخم‌مرغ تهیه می‌شوند، نیاز به هم‌زدن زیاد ندارند. فقط هم‌زدن را تا یکدست و کرم رنگ شدن ادامه می‌دهیم.

فوت دوم:
استفاده از رنگ خوراکی

در شیرینی‌هایی که زرده تخم‌مرغ دارند، نباید از رنگ خوراکی استفاده کرد؛ مثل شیرینی پفکی. اگر در این نوع شیرینی از رنگ خوراکی استفاده شود، مواد خودش را نمی‌گیرد و خراب می‌شود. پس بهتر است فقط در شیرینی‌هایی که سفیده دارند از رنگ خوراکی استفاده کنیم.



فوت سوم:
پودر نارگیل؛ خشک یا تر

برای پخت شیرینی نارگیلی استفاده از پودر خشک نارگیل بهتر است، چون بویش بهتر از پودر تر است و نارگیل تر شیرین‌تر از خشک آن است. اگر شکر را به همان مقدار که در دستور آمده بزنیم، شیرینی حالت قندک پیدا می‌کند و به کاغذ کف ظرف فر می‌چسبد. پس اگر از نارگیل تر استفاده کردیم، شکر را کم کنیم.

فوت چهارم:
پف کردن کیک

برای پف دادن کیک، علاوه بر بکینگ پودر، می‌توان از تخم‌مرغ هم استفاده کرد. البته نه به این معنا که از آن مقدار زیادی به کار ببریم. برای این کار، تخم‌مرغ را از یخچال بیرون می‌گذاریم تا سردی آن گرفته شود. سپس سفیده را آن قدر هم می‌زنیم که سفت شود. بعد آن را فوراً وارد مواد کیک می‌کنیم. اگر بین این دو کار فاصله افتاد، سفیده را در یخچال یا فریزر می‌گذاریم تا او سرد و سفت بماند.

فوت پنجم:
دمای محیط مهم است

در پخت بعضی شیرینی‌ها مثل آرد نخودچی، پیراشکی و نان خامه‌ای، بهتر است محیط آشپزخانه خنک باشد تا خمیر وا نرود یا به هم نچسبد.



شرکت تضامنی:

در این شرکت، اگر دارایی و سرمایه شرکت برای پرداخت بدهی یا قرض کافی نباشد، هر یک از شریکان مسئول پرداخت تمام بدهی شرکت است. در نام «شرکت تضامنی» باید عبارت «شرکت تضامنی» و حداقل اسم یک نفر از شریکان ذکر شود.



فوت و فن نگارگری

اکثر فنون سنتی ایرانی ظریف‌کاری و ریزه‌کاری‌های بسیار دارند و انجام آن‌ها صبر و حوصله و زمان زیادی می‌طلبد. نگارگری، علاوه بر این عوامل، فوت‌وفن‌های منحصر به فردی دارد. برای دانستن چند فن، با آقای سهند امینی‌فر مصاحبه کردیم.

**فوت پنجم:
انتخاب مقوا**

مقوای مناسب نگارگری باید بعد از رنگ‌گذاری تاب بردارد و جنس آن طوری نباشد که سریع رنگ را جذب کند و فرصت پخش کردن رنگ را به ما ندهد؛ همان‌طور که نباید خیلی دیر آن را جذب و خشک کند.

**فوت چهارم:
پرداز یا ساخت و ساز**

در این مرحله رطوبت قلم‌مو مهم است. پس آن را به‌طور کامل در آب فرو نبریم. قلم‌مو را از کنار ظرف آب کمی خیس کنیم و برای گرفتن رطوبت اضافه، آن را روی کاغذ بکشیم.

**فوت سوم:
نکات رنگ‌گذاری**

در نگارگری رنگ‌ها به‌صورت تخت به کار می‌روند. رنگ نه باید چندان آبیکی و رقیق باشد که کار اصلاً رنگ نگیرد یا لک رویش بیفتد و نه چندان غلیظ که روی بوم حرکت نکند. غلظت رنگ باید متوسط باشد. با تمرین زیاد به اندازه غلظت پی می‌بریم. بهتر است رنگ‌آمیزی به‌صورت منظم باشد. از یک نقطه و در نقطه دیگر تمام کنیم تا رد قلم روی کار نیفتد و یکدست باشد.

**فوت دوم:
زیاد مشق کنیم**

برای اینکه در نگارگری حرفه‌ای شویم، به تمرین زیاد به‌صورت نظری و عملی نیاز داریم. به این صورت که آثار قدیمی را موشکافانه بررسی کنیم و یک طرح را بارها بکشیم. با انجام این کارها به مرور می‌توانیم طرح‌های ذهنی خود را نیز اجرا کنیم.

**فوت اول:
توجه ویژه به طراحی**

یکی از مهم‌ترین و حساس‌ترین مراحل در نگارگری، طراحی است. چون اگر در طرح اولیه اشتباه کنیم، این اشتباه تا پایان کار همراه ماست و اصلاح آن دشوار است. پس سعی کنیم کادرهای مستطیلی خود را اصولی و دقیق بکشیم و از همان ابتدا جزئیات را بکشیم و آن‌ها را به پایان کار موکول نکنیم.

