

چگونه خاکشیر را بشوییم؟

خاکشیر یکی از بهترین شربت ها برای رفع تشنگی است که دارای خواص دیگری هم می باشد و به دلیل ریز بودن ذراتش، شستن آن روشی خاص دارد.

به گزارش سایت خبری پرسون، خاکشیر یکی از شربت های سنتی ما ایرانیان است که علاقمندان زیادی را در فصل تابستان دارد و سبب رفع تشنگی در تابستان و به خصوص در ایام روزه داری می شود. خاکشیر دارای املاح و شن ریزه های فراوانی است که در صورت شسته نشدن صحیح مشکلات بی شماری را برای شما به وجود می آورد. در این بخش طریقه شستشوی صحیح خاکشیر را آموزش خواهیم داد تا بتوانید یک شربت خاکشیر گوارا تهیه کنید و از نوشیدن آن لذت فراوان ببرید.

طریقه صحیح شستن خاکشیر

خاکشیر برگ و خاشاک فراوانی دارد بنابراین بهتر است قبل از شستشو مقداری خیسانده شود تا برگ های آن به سطح آب بیاید.

برای خیساندن خاکشیر آن را درون یک کاسه بزرگ می ریزیم و سپس به آن آب اضافه می کنیم .

پس از اضافه کردن آب خواهید دید که خاکشیر به شکل گلوله می شود بنابراین باید برای باز کردن گلوله ها خاکشیر را با قاشق یا چنگال هم بزنید تا به مرور ته نشین گردد.

سپس آب ظرف را آرام آرام خالی می کنیم.

دوباره ظرف را پر از آب می کنیم و مدتی صبر می کنیم تا خاکشیر در آب بماند سپس باز هم روی سطح آب را خالی می کنیم.

این کار را تا جایی ادامه می دهیم که آب خاکشیر کاملاً زلال گردد و هیچ برگ و خاشاکی روی آب نباشد .

سپس خاکشیر را هم می زنیم و آرام در ظرف بزرگتری که از جنس روی است می ریزیم.

این کار را به این علت انجام می دهیم که شن یا سنگریزه جمع شده در ته ظرف با خاکشیر مخلوط نشود و در همان ظرف باقی بماند.

شن های ته ظرف را خالی می کنیم و ظرف را می شوئیم و دوباره خاکشیر را آرام هم می زنیم و درون ظرف می ریزیم.

این کار را تا جایی ادامه می دهیم که هیچ شنی کف ظرف باقی نماند.

آب شست و شو خاکشیر را دور نریزید و برای آبیاری گلدان از آن استفاده نمایید.

طرز تهیه شربت خاکشیر

بعد از شستن خاکشیر وقتی از تمیز بودن خاکشیرها مطمئن شدید یک شربت خوش طعم با خاکشیر تهیه نمایید و آن را با لذت بنوشید . شما می توانید برای مهمانی های خود نیزمخصوصاً در تابستان این شربت را تهیه کنید تا میزبان خاصی برای مهمانهای خود باشید.

مواد لازم:

آب

خاکشیر

شکر

گلاب

آلو بخارا (اختیاری)

پس از شستن خاکشیر آن را درون پارچ آبی ریخته و آب و شکر (به جای شکر از عسل و یا نبات آب شده استفاده کنید) به آن اضافه می کنیم و هم می زنیم . مقداری از این شربت را می چشیم و اگر شیرینی آن مطابق با ذائقه شما بود به آن گلاب و یخ برای خنک شدن می افزاییم و نوش جان می کنیم. برخی افراد نیز برای اینکه طعم شربت آنها بی نظیر گردد مقداری آب لیمو تازه به آن اضافه می کنند.

در صورت تمایل نیز می توانید چند عدد آلو بخارا که حدود ۷ ساعت خیس داده اید را به شربت اضافه کنید تا آب مزه آلو بخارا را بگیرد.

تزئین یخ با خاکشیر

تزئین یخ یکی از بهترین ایده ها برای پذیرایی از میهمانان تان در روزهای گرم تابستانی است. اگر می خواهید در مهمانی ها خاص باشید پس از شستشو خاکشیر را در ظرفهای یخ بریزید و بگذارید یخ بزند و مواقعی که لازم دارید استفاده کنید .

همچنین می توانید خاک شیر و تخم شربتی خیس خورده و غلیظ را درون قالبهای یخ شکیل میریزیم و درون فریزر می گذاریم تا یخ بزند و یکی یا دو تا از این قالبها را موقع نوشیدن آب به داخل لیوان می اندازیم به همراه برگه از نعنا و برشی از لیموی تازه میل می کنیم.