

# شربت گل محمدی ، عالی برای پذیرایی

7 تیر 1401

شربت گل محمدی یکی از شربت های خوشمزه و بسیار خوش عطر ایرانی است که خواص بسیاری برای بدن دارد. این شربت رنگ بسیار خوبی دارد و به همین دلیل می تواند یک گزینه مناسب برای پذیرایی در مهمانی ها و مجالس باشد.

مواد لازم شربت گل محمدی	
گل محمدی تازه	۵۰۰ گرم
شکر	۲ کیلوگرم
جوهر لیمو	نوک قاشق چایخوری
آب	۲ لیتر

## مرحله اول

برای تهیه شربت خوشمزه با گل محمدی ابتدا باید گلبرگ های گل محمدی را با دقت از گل ها جدا کنیم، سپس آنها را داخل یک قابلمه مناسب می ریزیم. در ادامه آب را داخل کتری یا قابلمه می ریزیم و روی حرارت بالا قرار می دهیم تا آب به دمای جوش برسد.

## مرحله دوم

پس از جوش آمدن آب، آب جوش را به یکباره روی گلبرگ های گل محمدی می ریزیم به صورت که آب جوش به طور کامل روی گلبرگ ها را بپوشاند. در ادامه خیلی سریع پس از ریختن آب جوش یک دم کنی تمیز روی درب قابلمه قرار می دهیم.

## مرحله سوم

حالا قابلمه را به مدت ۲۴ ساعت در گوشه ای آشپزخانه کنار می گذاریم تا عطر گلبرگ ها به طور کامل خارج شود. پس از گذشت ۲۴ ساعت گلبرگ ها را داخل آبکش می ریزیم روی قابلمه قرار می دهیم تا آب باقیمانده در گلبرگ ها خارج شود.

## مرحله چهارم

نکته مهم در این مرحله این است که به هیچ وجه گلبرگ ها را برای خارج شدن آب فشار ندهید زیرا در پایان شربتی بدرنگ و کدر خواهید داشت. پس از اینکه آب موجود در گلبرگ ها خارج شد شکر به آب موجود در قابلمه اضافه می کنیم.

## مرحله پنجم

قابلمه را روی حرارت ملایم قرار می دهیم و شکر را مخلوط می کنیم تا به طور کامل در آب حل شود. زمانیکه که شربت به غلظت کافی رسید جوهر لیمو را اضافه می کنیم و قابلمه را از روی حرارت بر می داریم و کنار می گذاریم.

## مرحله ششم

حالا صبر می کنیم تا شربت خنک شود سپس آنرا داخل یک شیشه مناسب می ریزیم و در یخچال نگهداری می کنیم. برای هر بار مصرف یک ششم حجم لیوان را شربت بریزید و باقی آنرا را با آب یخ پر کنید و پس از مخلوط کردن مصرف کنید.

## یک نکته: دلیل تلخ شدن و گرفتن تلخی

دلیل تلخ شدن شربت گل محمدی استفاده از گلبرگ هایی است که رنگ تیره دارند و به اصلاح نارس هستند. برای تهیه این شربت حتما از گلبرگ های رنگ روشن صورتی استفاده کنید تا شربت تان در پایان طعم تلخی نداشته باشد.

یکی دیگر از دلایل تلخ شدن شربت گل محمدی استفاده از گل محمدی با نژاد خاص است که حتما قبل از درست شربت باید تلخی شان با روش جوشاندن گرفته شود. برای کم کردن تلخی شربت هم می توانید آنرا به همراه آب لیمو ترش تازه مصرف کنید.