

طرز تهیه جوشا نده عناب

چای زنجبیل عناب، نوشیدنی‌ای است که اغلب در خانه درست می‌شود و تقریباً پایه ثابت خانه‌های مادر بزرگ‌ها محسوب می‌شود.

جوشانده عناب یک نوشیدنی گرم‌کننده است که می‌تواند به اندازه دلخواه تند یا شیرین باشد (مقدار زنجبیل و شکر سیاه را تنظیم کنید تا تعادل مورد نظر خود را پیدا کنید).

دستور العمل چای زنجبیل عناب

این نوشیدنی از چهار ماده معمولی آسیایی تهیه شده است، مواد لازم:

زنجبیل
عناب (خرما قرمز چینی)
شکر سیاه (یا عسل)
آب

در ادامه باید مقدار موادی که برای دستور غذا نیاز دارید را عنوان کنیم:

زنجبیل، پوست کنده و نازک برش داده شده
هشت عناب، نصف شده
شکر سیاه (کوکوتو) یا عسل
سه فنجان آب

دستور تهیه جوشا نده عناب:

ابتدا تمام مواد خود را آماده کنید. زنجبیل را پوست بگیرید و برش دهید. عناب‌ها را باز کنید (یا می‌توانید آن‌ها را از وسط نصف کنید).

زنجبیل، عناب و شکر سیاه را در یک قابلمه کوچک بریزید. قابلمه را با سه فنجان آب پر کنید. درپوش را گذاشته و روی حرارت زیاد بگذارید تا بجوشد.

پس از جوش آمدن، حرارت را فوراً ملایم کرده و روی آن حرارت ملایم قرار دهید. اجازه دهید ۱۵ دقیقه بجوشد.

درب آن را بردارید و بگذارید ۲ تا ۳ دقیقه دم کرده خنک شود. سپس در فنجان‌ها بریزید، عسل را اضافه کنید (اگر از شکر سیاه استفاده نکردید)؛ و در نهایت بنوشید و لذت ببرید.

نکات مفید:

بهرتر است عناب‌ها را به دو نصف تقسیم کنید، زیرا با این کار پوست را باز می‌کنید و اجازه می‌دهید طعم بیشتری در نوشیدنی آزاد شود.

همچنین اگر شکر سیاه پیدا نکردید نگران نباشید. به جای آن از عسل استفاده کنید.

خیلی در طعم اصلی تفاوت ایجاد نمی‌کند، اما عسل را در آخر (بعد از ریختن نوشیدنی در فنجان) به جای اینکه در ابتدا همراه با زنجبیل و عناب بجوشانید، اضافه کنید.