



مارشمالوی هندوانه‌ای



شهرزاد سعادتی

مواد کمی خنک شد، ظرف را داخل یخچال گذاشتند تا مارشمالو سفت شود. یک ساعت بعد، مادر مارشمالو را از یخچال بیرون آورد و آن را به شکل مربع‌های کوچک برید. لایه‌ی پایین قرمز بود و لایه‌ی بالایی سبز؛ درست مثل یک تکه هندوانه!

پوریا با ذوق یک تکه برداشت. بعد هم پیمان و پروانه یک تکه برداشتند؛ بچه‌ها مارشمالوی نرم و خوش مزه را خیلی دوست داشتند. بچه‌ها، خوراکی‌های خانگی که با کمک پدر و مادر تهیه می‌شوند، هم خوش مزه و هم سالم هستند. اگر مارشمالو دوست دارید می‌توانید در خانه با کمک بزرگ‌ترها آن را درست کنید.

مادر داشت اسباب‌بازی‌های پوریا را جمع می‌کرد که پوریا گفت: «مامان... مامان... مارشمالو می‌خری برام؟» مادر لبخند زد و گفت: «امروز برات درست می‌کنم پسرم.» پروانه با تعجب گفت: «واقعنی؟ مگه می‌شه؟» مادر گفت: «بله، درست کردنش خیلی هم جالبه.» پیمان، پروانه و پوریا با خوشحالی کنار مادر ایستادند و با دقت نگاه کردند. مادر اول پودر ژله‌ی انار را با آب داغ مخلوط کرد و روی کتری گذاشت تا خوب حل شود. بعد آن را داخل ظرف ریخت و با همزن، مواد را آن قدر هم زد تا حالت پفی پیدا کند. مادر همین کار را با پودر ژله‌ی طالبی هم انجام داد. بعد از پروانه خواست تا ظرف شیشه‌ای را بیاورد. داخل ظرف را کمی چرب کرد. مقداری پودر نارگیل داخل ظرف ریخت. مواد قرمز رنگ را داخل ظرف پهن کرد. وقتی مواد خودش را گرفت، وقتی مادر لایه‌ی سبز را هم آرام روی آن ریخت. وقتی

چی لازم داریم؟

پودر ژله‌ی انار: یک بسته

پودر ژله‌ی طالبی: یک بسته

آب داغ: نصف لیوان

پودر نارگیل: به دلخواه



تصویرگری: استودیو شهرآرا

