হারিয়ে যাওয়া বাদাম ও গুড়ের কটকটি বানাবার সহজ পদ্ধতিঃ

খেতে কটকট শব্দ হবার কারণেই যার নাম কটকটি সে কটকটির মন ভোলানো স্বাদ আমরা অনেকেই ভুলে গেছি। যে কটকটির একটি টুকরোর জন্য ইচ্ছা করতো কাঁচের গ্লাস ভেঙে ওমনি পালিয়ে যাই !!

সেই কটকটি চেনেই না এখনকার প্রজন্ম। আমাদের সন্তানদের চেনাতে হবে স্মৃতি জাগানিয়া সেই অসাধারণ খাদ্য "কটকটি।

আখের গুড় ঝাল দিতে যে চিতাগুড় বা গুড়ের ফেনা এক জায়গায় জমা করলে, তা ঠান্ডা হলে শক্ত আকার ধারন করে কটকটি হয়ে যেতো সেটি এখন বিরল। এখন আধুনিক ভাবে বানানো যায় কটকটি। যা বাইরের বিশ্বে "হানি কম্ব নামে তুমুল জনপ্রিয়।

বাদামের কটকটি এমন খাবার যে আজীবনই এর আবেদন থাকে মানুষের কাছে। দোকানের সেই মজাদার কটকটি বাসায় তৈরি করা যায় অনায়াসে মাত্র ৩টি উপাদান দিয়ে।

উপকরণ:

চিনি ২ কাপ বাদাম আড়াই কাপ মাখন ৭ টেবিল চামচ

প্রণালী:

-একটি ভারী পাত্রে চিনি নিয়ে মিডিয়াম আঁচে গলতে দিন।

-কাঠের চামচ দিয়ে নাড়তে থাকুন যেন লেগে না যায়। সামান্য একটু গরম পানি যোগ করতে পারেন।

-সব চিনি গলে ক্যারামেল গেলে বাদাম ও মাখন দিয়ে দিন।

-চামচ দিয়ে ভালো মতো নেড়ে মিশিয়ে নেড়ে নিন। একটি ট্রে-তে আগে থেকেই মাখন মাখিয়ে রাখুন। এই greased ট্রে-তে বাদামের মিশ্রণ ঢেলে ঢেলে কাঠের চামচ (মাখন মাখানো) দিয়ে সমান করে দিন।

-গরম থাকতেই ছুরি দিয়ে পছন্দ মত আকারে কেটে ফেলুন। এরপর ঠান্ডা হতে দিন। তৈরি আপনার বাদামের কটকটি।

এবার চিনি-গুড় কটকটি রেসিপি-

উপকরণঃ

চিনি বা গুড় -১৫০ গ্রাম

বাটার -১ টেবল চামচ

বেকিং সোডা- ১ চা চামচ

বাটার পেপার -১টি (বাটার মাখানো)

বিঃদ্রঃ মনে রাখবেন কটকটিতে বেইকিং পাউডার ব্যবহার করলে হবে না বেইকিং সোডা-ই দিতে হবে।

পদ্ধতি:

চুলায় একটি পাতিল বা সসপেন চাপিয়ে সেটি গরম করে তিনভাগের একভাগ চিনি ছাড়ুন। চিনি গলে আসলে আরেক ভাগ চিনি দিন। এই চিনি গলে লালচে রঙ আসলে আরেকভাগ চিনি দিয়ে পাতিল নাড়িয়ে দিন। চিনি গলে ক্যারামেল ভাব আসলে এক টেবল চামচ বাটার ছেড়ে দিন। বাটার গলে আসতেই তাতে বেকিং সোডা দিয়ে দিন। পুরো ক্যারামেল ফুলে উঠবে। জোরে নাড়াচাড়া করে বাটার পেপারে পাতলা করে ছড়িয়ে দিতে হবে। জমাট বেঁধে ঠাণ্ডা হলে ভেঙে খান মজাদার কটকটি। পাঁচ মিনিটে হয়ে যাবে কটকটি।।