



ರೋಸ್ ಕುಕೀಸ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಹಿಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಜರಡಿಯಾಡಿ ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ, ಉಪ್ಪು, ಕಪ್ಪು ಎಳ್ಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ತೆಂಗಿನ ಹಾಲನ್ನು ಬೆರೆಸುತ್ತಾ ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪಗಿನ ಹದದಲ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟು ತಯಾರಿಸಿ. ಈಗ ರೋಸ್ ಕುಕೀಸ್ ಅಥವಾ ನಾನ್ ಸ್ಪ್ರಿಕ್ ಅಚ್ಚನ್ನು ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿಟ್ಟು ಕಾದಾಗ ಹಿಟ್ಟಿನ ಮಿಶ್ರಣದಲ್ಲಿ ಅರ್ಧ ಮುಳುಗುವಷ್ಟು ಅದ್ದಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿಡ್ಡಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಅಲುಗಿಸಿದಾಗ ಅದು ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಕರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಇದು ಬಹಳ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಬೇಗ ಆಗುವ ತಿನಿಸು ಇದು.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಕಪ್ಪು ಎಳ್ಳು ಎರಡು ಚಮಚ
- ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ

ಮಿನಿ ಕೋಡುಬಳೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎಲ್ಲ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಎರಡು ಚಮಚದಷ್ಟು ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯಿಸಿ ಬೆರೆಸಿ ಕಲಸಿ. ಮುಖ್ಯ ಕಟ್ಟಿದಾಗ ಹಿಟ್ಟು ಗಟ್ಟಿ ನಿಲ್ಲಬೇಕು. ಈಗ ಬಿಸಿ ನೀರು ಹಾಕುತ್ತ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಕೋಡುಬಳೆ ತಯಾರಿಸಿ ಕಾದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕರಿಯಿರಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಅಕ್ಕಿಹಿಟ್ಟು ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
- ಚಿರೋಟಿ ರವೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಮೈದಾಹಿಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಖಾರ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಅಜವಾನ, ಎಳ್ಳು ಒಂದೊಂದು ಚಮಚ
- ಇಂಗು ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ



ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್
- ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಹಾಲಿನಪುಡಿ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಮತ್ತು ಸೋಡಾ ತಲಾ ಒಂದೊಂದು
- ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು
- ವೈಟ್ ವಿನೆಗರ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಸಕ್ಕರೆ ಅಥವಾ ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಬೆಣ್ಣೆ ಕಾಲು ಕಪ್
- ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಸ್ವಲ್ಪ



ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಕೇಕ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಿಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಜರಡಿಯಾಡಿ, ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್‌ಗಳಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ ಮೈದಾ ಹಿಟ್ಟು ಬೆರೆಸಿರಿ. ಬೆಣ್ಣೆ, ಸಕ್ಕರೆ, ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ಸಕ್ಕರೆ ಕರಗುವ ತನಕ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್, ವಿನೆಗರ್ ಬೆರೆಸಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಿಟ್ಟಿಗೆ ಹಾಕುತ್ತ ತಿರುವಬೇಕು. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಒಣ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಜಿಡ್ಡು ಸವರಿದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ. ಮೇಲಿಂದ ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಹರಡಿ ಓವನ್ ಅಥವಾ ಕಡಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಮೂವತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬೇಕು ಮಾಡಿ. ರುಚಿಕರ ಕೇಕ್ ಸವಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

ಕೇಕ್ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್, ಗ್ರೇಪ್ ಸ್ಟಾಂಪಿಂಗ್!

ಕ್ರಿಸ್‌ಮಸ್ ಸಡಗರಕ್ಕೆ ಕೇಕ್ ಇಲ್ಲದೇ ಹೋದರೆ ಹಬ್ಬವೇ ಅಪೂರ್ಣ. ಈ ಹಬ್ಬಕ್ಕಿಂತ ಸಾಕಷ್ಟು ಮೊದಲೇ ಕೇಕ್ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್, ಗ್ರೇಪ್ ಸ್ಟಾಂಪಿಂಗ್‌ನಂತಹ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯಪೂರ್ಣ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳನ್ನು ನಗರಗಳಲ್ಲಿ ಹಮ್ಮಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಚಾಲ್ತಿಯಲ್ಲಿದೆ.

'ಕೇಕ್ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಎಂದರೆ ಫ್ರಮ್ ಕೇಕ್ ತಯಾರಿಸಲು ಒಣ ಹಣ್ಣುಗಳು, ಬೀಜಗಳು, ಮಸಾಲೆಗಳನ್ನು ರಮ್ ಅಥವಾ ವೈನ್‌ನಂತಹ ಆಲ್ಕೊಹಾಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಬೆರೆಸಿ ನೆನಿಸುವ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಸಂಭ್ರಮ. ಇದು ಸಮುದಾಯದ ಏಕತೆ, ಸಮೃದ್ಧಿ ಮತ್ತು ಹಬ್ಬದ ಉತ್ಸಾಹವನ್ನು ಸಂಕೇತಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಕೆಲವು ದಿನಗಳು ಅಥವಾ ವಾರಗಳ ಕಾಲ ನೆನಿಸಿಟ್ಟು, ನಂತರ ಕೇಕ್ ತಯಾರಿಸುವ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದು ಕೇಕ್‌ಗೆ ವಿಶಿಷ್ಟ ಪರಿಮಳ ಮತ್ತು ಸ್ವಾದ ನೀಡುತ್ತದೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ



ಬೆಂಗಳೂರಿನ ವೈಟ್‌ಫೀಲ್ಡ್‌ನಲ್ಲಿರುವ ಡೆನ್ ಹೋಟೆಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಕ್ರಿಸ್‌ಮಸ್ ಪೂರ್ವ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಆಯೋಜಿಸಿ ವಿನೀಶ್ ಗುಪ್ತ.

'ಗ್ರೇಪ್ ಸ್ಟಾಂಪಿಂಗ್ ಎಂದರೆ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ತುಳಿಯುವುದು. ವೈನ್ ತಯಾರಿಸಲು ದ್ರಾಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಕಾಲುಗಳಿಂದ ತುಳಿದು ರಸವನ್ನು ಹೊರತೆಗೆಯುವ ಪ್ರಾಚೀನ ಸಂಪ್ರದಾಯವಿದು. ಇದು ಶತಮಾನಗಳಷ್ಟು ಹಳೆಯ, ವಿನೋದದ ಮತ್ತು ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ವೈನ್ ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿಧಾನ' ಎಂದೂ ವಿವರ ನೀಡುತ್ತಾರೆ ವಿನೀಶ್ ಇದೇ ದಿ ಡೆನ್

ಹೋಟೆಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಈಚೆಗೆ ಕೇಕ್ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಹಾಗೂ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ತುಳಿಯುವ ಸಮಾರಂಭವೂ ನಡೆಯಿತು. ಹಲವಾರು ಮಂದಿ ಈ ಸಂಭ್ರಮದಲ್ಲಿ ಪಾಲ್ಗೊಂಡು ಕ್ರಿಸ್‌ಮಸ್ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಮುನ್ನುಡಿ ಬರೆದರು. ಕೇಕ್ ತಿಂದು ಕೇಕ್ ಹಾಕುವ ಸಮಯ ಸನ್ನಿಹಿತವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಈ ಸಂಭ್ರಮಕ್ಕೆ ಇಡೀ ಜಗತ್ತೇ ಎದುರುನೋಡುತ್ತಿದೆ.