

एलीथिया डी रोज़ारियो

तुम भी बनाओ



इस क्रिसमस पर केक बनाने का आइडिया कैसा है? हमें तो लग रहा है जब तुम केक खाना पसन्द करते हो तो बनाना भी तुम्हें अच्छा ही लगेगा। तो ऐसा करो सबसे पहले तो सारे सामान की तैयारी कर लो। घर के बड़ों को भी इसमें शामिल करोगे तो बनाने-खाने में मज़ा और आएगा।

150 ग्राम मक्खन या डालडा, 3 अण्डे, डेढ़ कप पिसी चीनी, डेढ़ कप सूजी, एक-चौथाई कप मैदा, 3 छोटी चम्मच पिसे मसाले (इलायची, दालचीनी, लोंग, जायफल), एक कप कतरे हुए सूखे मेवे (किशमिश, काजू, बदाम, अखरोट आदि), चुटकी भर नमक, 1 चम्मच बेकिंग पाउडर, आधा कप दूध (ताकि पेस्ट बहुत सख्त न हो।)

सबसे पहले अण्डों को तोड़कर उसके सफेद और पीले हिस्से को अलग-अलग बर्तनों में रख लो। एक तीसरे बर्तन में मक्खन और चीनी को अच्छी तरह से मिला लो। इसमें अण्डे का पीला हिस्सा मिलाकर इतना फेंटो कि पीली-सी क्रीम बन जाए। अण्डे के सफेद हिस्से में नमक मिलाकर फेंटो जब तक हल्की झाग न बन जाए। अब पीली क्रीम में थोड़ा-थोड़ा कर सूजी और सफेद अण्डा डालते जाँ। जब सूजी खत्म हो जाए तो बारी-बारी से मैदा और सफेद फिंटा अण्डा डालें। इसके बाद बेकिंग पाउडर, मसाले, कतरे हुए सूखे मेवे डालो। अन्त में, दूध डालकर सबको अच्छी तरह से फेंट लो। हाँ, कुछ लोग तो बेकिंग पाउडर को छोड़कर बाकी सभी चीज़ें एक साथ फेंट लेते हैं। तुम ऐसा करके भी देख सकते हो।

कुकर के डिब्बे या बेकिंग ट्रे में डालडे का पतला लेप लगाकर उसमें थोड़े-से मैदे को अच्छी तरह से फैला लो। अतिरिक्च मैदे को निकाल लो। अब केक के घोल को इसमें फैला लो। केक को ओवन या प्रेशर कुकर दोनों में बनाया जा सकता है। कुकर में न तो पानी डलेगा और न ही ढक्कन में सीटी लगानी है। कुकर के डिब्बों के नीचे रखनी वाली जाली ज़रूर रखना।

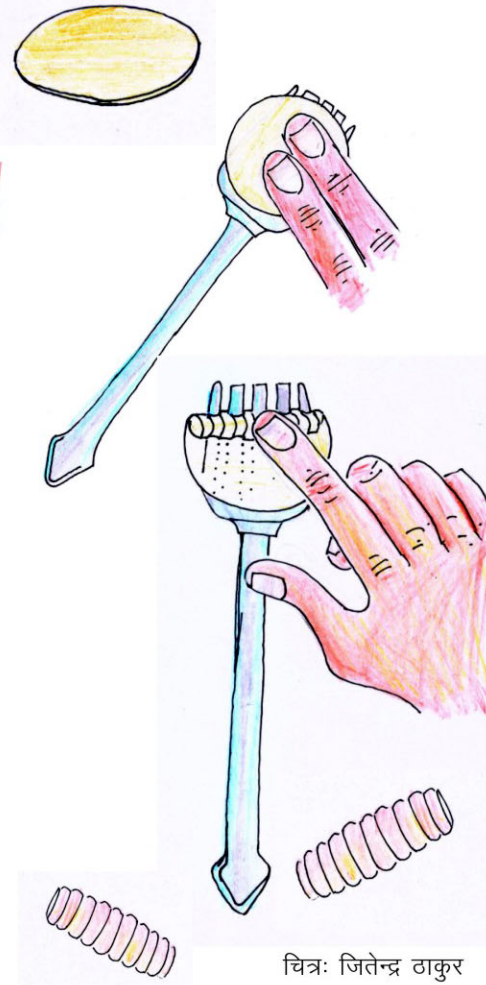
शुरू के 10 मिनट कुछ तेज़ आँच रखने के बाद केक धीमी आँच में बनने देना। सिलाई या चाकू को केक में घुसाने पर अगर वो साफ-सुथरा ही निकल आए तो समझ लो केक तैयार है।

कलकल

सामग्री: 250 ग्राम मैदा, 75 ग्राम सूजी, 2 चम्मच डालडा, 2 चम्मच पिसी चीनी, एक-चौथाई चम्मच बेकिंग पाउडर, एक चुटकी नमक, खाने वाला गुलाबी रंग, वेनिला एसेंस की कुछ बूँदें

तरीका: सभी चीज़ों को मिलाकर गरम पानी या दूध से मुलायम गुँथ लो। गीले सूती कपड़े से इसे कम से कम आधा घण्टे तक ढँककर रख दो।

अब इस गुँथे आटे की छोटी-छोटी गोल लोईयाँ बना लो। छुरी-काँटे वाले काँटे के पीछे लोई को चपटा कर लो। इससे आटे पर निशान बन जाएँगे। इसे इस तरह लपेटो कि निशान वाला हिस्सा बाहर की ओर हो। किनारों को हलके से दबा लो जिससे ये खुलें नहीं। सारे कलकल बनाने के बाद इन्हें तलना होगा।



चित्र: जितेन्द्र ठाकुर



पलक, पहली, दुर्ग, छत्तीसगढ़



कार्तिक, केजी-1, कानपुर, उ.प्र.



चेतन हांडवाना, तीसरी

सैंटा क्लॉज

पहली कक्षा में पढ़ने वाली रितिका गौर तुम्हें सैंटा क्लॉज बनाना सिखा रही है।



1 लाल रंग का चौकोर कागज़ लो और उसे चित्र में दिखाए तरीके से मोड़ लो। नीचे के हिस्से में आँख व मुँह आदि बना लो और उपर के नुकीले हिस्से को मोड़कर गोंद या फेविकोल से चिपका लो। इसमें रुई या सफेद कागज़ का टुकड़ा चिपका कर टोपी का फुन्दा बना लो।



2 एक दूसरे रंग का चौकोर कागज़ लो और उसे भी चित्र में बताए तरीके से मोड़ लो।



3 अब इन दोनों हिस्सों को कार्डशीट पर चिपका लो और रुई से दाढ़ी-मुँह बना लो।



4 रंगीन कागज़ की चार बराबर छोटी-छोटी पट्टियाँ काटकर चित्रानुसार कार्डशीट पर चिपका लो। इनसे सैंटा क्लॉज के हाथ व पैर बन जाएँगे। सैंटा क्लॉज तैयार है।

अब इसे सजाने के लिए कार्डशीट की खाली जगह में क्रिसमस-ट्री, केक, गिफ्ट आदि बना लो।

चित्र - जितेन्द्र ठाकुर