

سفر به رستوران آقای خرچنگ

از شما چه پنهان... می‌روم رستوران آقای خرچنگ در شهر
«بیکینی باتم» تا باب اسفنجی برایم بهترین همبرگر دنیا را
درست کند. با همان دستور پخت که پلانگتون هیچ‌وقت به آن
نرسد.

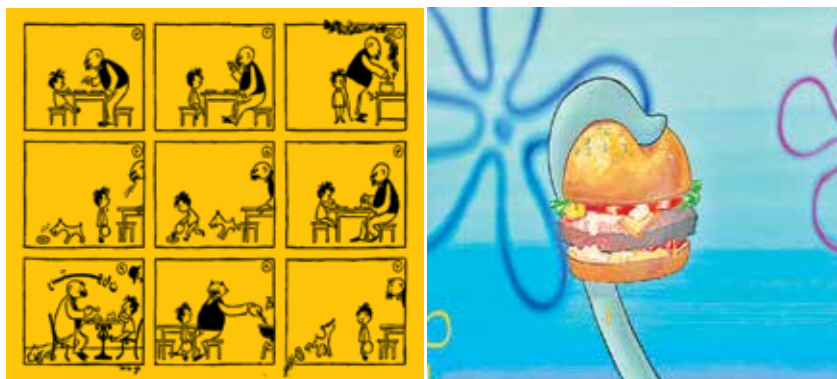
من دستور پخت این همبرگر را پیش‌تر از آقای خرچنگ گرفته‌ام. همان دستور که سال‌ها در گاو صندوق خود نگه داشته. دوست دارید امروز با هم از آن همبرگرهای باب اسفنجی درست کنیم؟ خب منتظر چه هستید، دست به کار شوید.

اول کمی گوشت چرخ کرده آقای گوساله را در ظرفی بریزید. با احترام این کار را انجام دهید، چون آقای گوساله حتماً به ما لطف کرده که اجازه داده ما از گوشت او بخوریم و گرسنه نباشیم. بعد دست‌های خود را خوب بشوید و آن را با دست‌هایتان ورز دهید، یعنی گوشت را مشت کنید، بعد دست را باز کنید و دوباره تکه‌ها را به هم بچسبانید و دوباره آن را چنگ بزنید. این یک نرمش سبک برای آماده کردن شما و آقای گوساله قبل از همرگ شدن است.

وقتی حسابی خستگی گوشت را از تنش بیرون کشیدید، یک تخم مرغ روی آن بشکنید. این کار بدن گوشت را خنک می‌کند. تخم مرغ مثل چسب است و گوشت لت و پاره را دوباره به هم می‌چسباند. بعد یک پیاز را رنده کنید. برای اینکه چشمتان نسوزد، جلوی باد بنشینید. بعد پیاز را هم بچلاتید. اصلاً ما برای آماده کردن این غذا نیاز داریم با دست هایمان نقش یک ماساژور را بازی کنیم. خوب، حالا آب پیاز را بیرون و تفاله را روی گوشت بریزید، بعد نوبت سیر، فلفل، نمک و ادویه همبرگر است و کمی پودر نان خشک شده. شاید پرسید چقدر؟ هر قدر دوست دارید. آنقدر که آب گوشت گرفته شود و شل و ول نباشد. بعد دوباره حسابی با دست گوشت را ماساژ دهید. آنقدر که نرم شود و شما را وسوسه کند بپزید و بخوریدش. حالا چند دقیقه صبر کنید که گوشت استراحت کند. در این مدت یک قسمت از کارتون باب اسفنجی را تماشا کنید و بلند بخوانید: آماده‌اید بچه‌ها؟ بله ناخدا!!!!!! نشنیدم صداتوووو! بله ناخدا!!!!!! اوووووووووووو! میاد پیشتون یا خوشحالی / باب اسفنجی / عاشق آبه این تیلی / باب اسفنجی / اسفنج کوچیک دندون خرگوشی / باب اسفنجی، باب اسفنجی، باب اسفنجی، باب اسفنجی، باب اسفنجی، باب اسفنجی، باب اسفنجی، باب اسفنجی، باب اسفنجی

طبخ همبرگر باب اسفنجی

حالا گوشت‌ها را دایره کنید. ضخامت گوشت یک و نیم سانتیمتر باشد؟ اندازه‌ها را که بلدید؟ اگر نه، گوشت را اندازه کف دست‌تان وقتی انگشت‌هایتان را باز کرده‌اید، پهن کنید. می‌دانید چرا؟ چون گوشت‌ها روی گرمای گاز خودشان را جمع می‌کنند و کوچک می‌شوند. پس حسابی اندازه‌ای که می‌خواهید نان‌تان را پر و پهن‌اش کنید. یادم رفت بپرسم؟ ماهی‌تابه یا دستگاه گریل دارید؟ ما باید همبرگرهای باب‌اسفنجی را روی این ماهی‌تابه‌ها درست کنیم. خوب ماهی‌تابه را روی شعله بگذارید تا گرم شود، اما حرارت را زیاد نکنید. ملایم باشد، چون همه چیز در آرامش خوشمزه‌تر پخته می‌شود، بعد کف‌گیر باب‌اسفنجی را دست بگیرید و بخوانید، باب‌اسفنجی، باب‌اسفنجی، باب‌اسفنجی. باب‌اسفنجی. ۸ دقیقه طول می‌کشد تا دو طرف گوشت گریل شود. خوب آشپزهای عزیز! دست‌تان در برش زدن چقدر ماهر است؟ می‌خواهیم نان‌های همبرگر را از وسط با دقت برش بزنیم. بعد روی نان را با سس مایونز و کچاپ نقاشی آبرنگی کنیم. برگ‌های کاهو را بجینیم، گوجه‌فرنگی حلقه شده را روی آن بگذاریم (و اگر دوست دارید پیازهای حلقه شده)، البته گزینۀ جذاب دیگری را هم می‌توانید به این دلچسب اضافه کنید: پنیر ورقه‌ای.... حالا شما یک همبرگر باب‌اسفنجی دارید که می‌توانید حسابی از آن لذت ببرید.



دستور همبرگر باب اسفنجی، مخصوص رستوران آقای خرچنگ

همه بدانند، جز پلانگتون

بابام من را به رستوران برد. دو تا غذای خوب و خوشمزه خوردیم. «این داستانِ کتابِ «قصه‌های من و بابام» در جلد اول را یادتان هست؟ من که بخشی از کودکی‌ام را با این قصه‌ها سر کرده‌ام، تصویرهای زیادی از آن را با خود به همراه آورده‌ام، تصویرهایی که بزرگسالی را برآیم دلچسب‌تر کرده. اما غرض از یادآوری این داستان‌های نبود. به خاطر می‌آورم، وقتی که این قصه را خواندم، که این فکر کردم که ممکن است بابا وقتی از آن آش بدمزه دل‌کنده و پسر را به رستوران برده، چه سفارش داده‌اند تا بوی دود آش را از زیر دماغ خود پاک کنند؟ در ادامه داستان نیامده که پسر چه خورده که تا این اندازه کيفور شده. من ام‌می دادم اگر یک روز آش بپزند و در سطل زباله برنم چه سفارش می‌دهم.

«رفتم توی آشپزخانه و به بابام گفتم: باباجان، خیلی گرسنه‌ام. ناهار چه داریم؟ بابام گفت: یک آش خیلی خوشمزه. بابام آش را در دو بشقاب گود کشید و روی میز گذاشت. خودش دو، سه فاشق آش خورد. از صورتش پیدا بود از آشی که پخته خوشش نمی‌آید. من هم همان‌طور به آش نگاه می‌کردم و به آن لب نمی‌زد. آش بوی دود می‌داد. رنگش هم سیاه بود. بابا من را دعوا کرد که چرا غذایم را نمی‌خورم. قاشق را برداشتم، ولی هر چه کردم، دیدم نمی‌توانم از آن آش بخورم. بلند شدم و بشقاب آش را جلو سگ‌مان ریختم. بابام باز هم دعوایم کرد. ولی، وقتی دید سگ‌مان هم از آن آش بدش آمده، آرام شد. آن وقت، خودش هم آش بشقابش را دور ریخت و گفت: راستی، راستی که آش، بدمزه‌ای شده!

