



مطبخ خانه

این هفته:

نان برنجی، شیرینی عید
با عطر و طعمی سنتی

سارا راد



■ ثبت ملی نان برنجی

شیرینی نان برنجی یا نان برنجی نوعی شیرینی محلی و سنتی مخصوص شهرهای قزوین و کرمانشاه است. برای تهیه این شیرینی سنتی خوشمزه که شهرت فراوانی دارد از آرد برنج، آرد گندم، پودر شکر یا پودر قند، روغن جامد، تخم مرغ، گلاب و هل استفاده می‌شود. نان برنجی انواع گوناگونی نیز دارد که از آن میان می‌توان به نان برنجی ساده و نان برنجی زعفرانی اشاره کرد.

این شیرینی که معمولاً آن را در ایام نوروز روی میز پذیرایی بسیاری از خانه‌ها می‌بینیم در هفتمین اجلاس سراسری شورای سیاستگذاری ثبت آثار معنوی کشور که در شهر شاهرود برگزار شد، به ثبت ملی رسید.

چطور درست کنیم؟

برای تهیه شیرینی برنجی، ابتدا روغن جامد ذوب شده را همراه با پودر قند مخلوط کنید تا پودر قند کاملاً حل شود. پودر هل، گلاب و زرده و سفیده تخم مرغ را اضافه کرده و به خوبی مواد را با هم مخلوط کنید. حالا آرد برنج را خوب الک کرده و آن را کم‌کم به مخلوط اضافه کنید. مواد را در حد مخلوط شدن ورز دهید و مواظب باشید که زیاد این کار را انجام ندهید زیرا خمیر شیرینی به روغن می‌افتد. خمیر را نصف کرده و نیمی از آن را با زعفران مخلوط کنید و نیمه دیگر را ساده نگه دارید. خمیرها را داخل کیسه پلاستیکی قرار دهید و بیرون از یخچال به مدت یک روز استراحت دهید. روز بعد و موقع پخت شیرینی‌ها، به اندازه یک فندق از خمیر برداشته و گرد کنید و روی آن را با مهر یا کاتر شیرینی طرح ببندازید. کمی تخم خرفه روی شیرینی‌ها بپاشید. شیرینی‌ها را کف سینی بچینید و سینی را در طبقه وسط فر با حرارت ۱۵۰ درجه به مدت ۷ تا ۱۰ دقیقه قرار دهید. وقتی شیرینی‌ها پخته شدند، فر را خاموش کرده و سینی را بیرون بیاورید، اما صبر کنید تا شیرینی برنجی‌ها خنک شود و بعد آنها را از سینی به ظرف سرو منتقل کنید. ماندگاری این شیرینی بسیار طولانی است. فقط کافی است آن را در ظرف دردار و در جای خنک نگه دارید تا چند ماه سالم بماند. هرچه میزان کره این شیرینی بیشتر شود از زمان ماندگاری آن کاسته می‌شود. برای این که شیرینی شما لطیف تر شود، آرد برنج و پودر شکر را از پارچه حریر (تنظیف) عبور دهید و تنها آنچه از پارچه عبور کرد را برای شیرینی استفاده کنید. در صورتی که بخواهید این شیرینی را برای نوروز تهیه کنید باید مقادیر با نسبت به نیازتان با همین تناسب افزایش دهید.

میز پذیرایی عید بدون شیرینی اصلاً نمی‌شود! در این میان شیرینی‌های ساده‌ای وجود دارد که می‌شود با هزینه کم و مواد دم‌دستی درست کرد.

یکی از این شیرینی‌ها که جزو شیرینی‌های سنتی نوروز هم محسوب می‌شود نان برنجی است.

آرد برنج: ۲۵۰ گرم

روغن جامد ذوب شده: ۱۲۵ گرم

پودر قند: ۷۰ گرم

زعفران دمکرده: به میزان لازم

گلاب: یک قاشق سوپخوری

تخم مرغ: یک عدد زرده و نصف سفیده

تخم خرفه: برای تزئین

موسسه فرهنگی - مطبوعاتی جام جم، برگزار می‌کند



مدرسه ی تربیت منتقد، به عنوان اولین و جامع ترین مرکز تربیت تحلیلگران و منتقدین سینما، با شناخته شده ترین مدرسین سینما، قصد دارد، کارشناسان، منتقدان و روزنامه نگارانی را پرورش دهد تا بتوانند درست فیلم ببینند و عمیق و دقیق، آن را تحلیل کنند.

برای ثبت نام فایلی شامل مشخصات، مهارت ها، سوابق و نمونه کارها (در صورت وجود) را به نشانی QR کد زیر ارسال فرمایید.

جهت کسب اطلاعات بیشتر و ثبت نام لطفاً با شماره ۰۲۱۲۳۰۰۴۱۰۷ تماس بگیرید.



برای ثبت نام اسکن کنید



آراستگی پوشش کارمندان خود را به ما بسپارید

پوشاک فرم

اولین ارائه دهنده تخصصی پوشاک ادارات



آدرس فروشگاه: تقاطع خیابان ولیعصر و طالقانی، مجتمع تجاری نور تهران، طبقه سوم تجاری، شماره ۹۰۶۷

تلفن: ۰۲۱-۸۸۲۲۶۰۳۵-۶ همراه: ۰۹۱۲۷۰۱۵۱۲۲

@form1

manto_uniform

www.form1.ir

formiran@yahoo.com