

## قزوینی‌ها عید نوروز این خوراکی‌های خوشمزه را درست می‌کنند + طرز تهیه

قزوینی‌ها عید نوروز خوراکی‌های بسیار خوشمزه و مفیدی درست می‌کنند.

به گزارش سایت خبری پرسون، هنر شیرینی‌پزی اعتباری دیرینه در میان بانوان قزوینی دارد و کمتر خانواده قزوینی را می‌توان دید که در طول سال به پخت شیرینی نپردازد، دختران جوان و نوجوانان می‌کوشند تا از مادر و مادر بزرگ طرز تهیه خمیر، قالب زدن و پختن انواع شیرینی‌ها را بیاموزند. اگر شما هم دوست دارید عطر و طعم خوش شیرینی‌های قزوین را بچشید در این گزارش همراه ما باشید.

با شروع اسفند ماه و نزدیک شدن به ایام نوروز با گذر از قزوین بوی شیرینی به مشام می‌رسد و مردم شهر قزوین این دیار مینودری برای پذیرایی از میهمانان خود در نوروز شروع به پخت شیرینی می‌کنند. ترکیب دلپذیر موادی همچون قند، بادام، پسته، عسل، گردو، نارگیل، فندق، روغن، هل، زعفران و گلاب فرآورده‌هایی را می‌آفریند که زینت بخش اعیاد و آیین‌های سنتی خانواده‌های قزوینی است.

در گذشته یکی از خصوصیات مردم قزوین این بود که کارها را انفرادی انجام نمی‌دادند و همه باهم به صورت اشتراکی کارهایی مانند پخت شیرینی را انجام می‌دادند و هر کس مواد اولیه‌ای می‌آورد و در نهایت شیرینی پخته شده تقسیم می‌شد. زمانی که فرهای امروزی وجود نداشت بانوان قزوین شیرینی را روی «علاءالدین» طبخ می‌کردند و بعدها با آمدن «آپو» شیرینی را در آن می‌پختند وقتی که خانم‌ها نان قندی را داخل آپو می‌گذاشتند تا آماده شود اعتقاد داشتند اگر نخندند شیرینی ترک نمی‌خورد و ترد نمی‌شود.

هنر شیرینی‌پزی اعتباری دیرینه در میان بانوان قزوینی دارد و کمتر خانواده قزوینی را می‌توان دید که در طول سال به پخت شیرینی نپردازد، دختران جوان و نوجوانان می‌کوشند تا از مادر و مادر بزرگ طرز تهیه خمیر، قالب زدن و پختن انواع شیرینی‌ها را بیاموزند البته تهیه خمیر، آماده کردن آن، افزودن مغز پسته، بادام و خلال‌های دیگر و به ویژه تهیه قالب‌های گوناگون، نحوه پختن، زمان آن و آراستن روی شیرینی‌ها هر یک نیاز به مهارتی دارد؛ از این رو ایام نوروز بهترین زمان برای به نمایش گذاشتن این هنر است.

برخی شیرینی‌های قزوین باقلوای لوزینه، باقلوای پیچ، نان برنجی نان، برنجی زعفرانی، نان برنجی کاکائویی، نان نخودی، نازک پسته‌ای، نازک بادامی، نازک گردویی، لب پیچ، نان قندی، نان چایی، نان چرخی، نان بادامی، نان گردویی، کلوچه، اتابکی، ولیعهدی، پادرازی، توت زعفرانی، توت پسته‌ای، توت بادامی، نان نارگیلی، حاج کریمی، بهشتی و سپهسالار نام دارد که در این گزارش دستور پخت پنج مورد از معروف‌ترین شیرینی‌های قزوین شرح داده شده است.

نان بادامی «قربابه»: آرد، شکر (قند پودر شده)، روغن و بادام پودر شده را با هم مخلوط می‌کنید بعد از ۲۰ دقیقه خمیر را قطعه قطعه کرده و هر قطعه را به وسیله کف دو دست گرد کرده و درون سینی می‌چینید و روی هر یک را با خلال پسته تزیین کرده و سپس آن را داخل فر می‌گذارید.

باقلاوا سه رنگ لوزینه: پودر بادام یک کیلو، پودر قند نیم کیلو، پودر پسته و پودر قند (۲۵۰ گرم ۲۰۰ گرم پودر پسته و ۵۰ گرم پودر قند)، آرد سفید گندم نیم کیلو، تخم مرغ یک عدد، هل دو قاشق غذاخوری، آب نیم گرم دو قاشق غذاخوری، روغن جامد ۶ قاشق غذاخوری، زعفران نیم مثقال مواد لازم شربت باقلوا: شکر یک پیمانه، آب یک پیمانه، گلاب یک دوم پیمانه، جوهر لیمو یک چهارم قاشق چای خوری.

روش تهیه شربت: شکر آب گلاب و جوهر لیمو را مخلوط کرده و روی حرارت قرار دهید تا شکر آب شود و شربت کمی بجوشد البته که شربت نباید غلیظ شود.

دو قاشق غذاخوری روغن را آب کرده و در ظرف مناسبی بریزید سپس تخم مرغ و آب مخلوط کرده و به میزان مورد نیاز آرد اضافه کنید تا خمیر به دست نچسبد خمیر را ۱۰ دقیقه استراحت دهید سپس آن را به دو قسمت تقسیم نمایید یک قسمت را با وردنه باز کنید کف تابه مخصوص باقلوا را چرب کرده و خمیر نازک باز شده را در آن پهن کنید قند بادام (مخلوط پودر قند و بادام) را با مقداری هل مخلوط کنید و آن را به سه قسمت تقسیم کنید یک قسمت آن را در تابه روی خمیر بریزید سپس روی خمیر را صاف کرده و با دست فشار دهید در این مرحله پودر زعفران را با ۴ قاشق غذاخوری قند بادام مخلوط کنید این مخلوط را در تابه بریزید صاف کنید و کمی با گوشتکوب بکوبید تا صاف شود.

قسمت دوم قند بادام را روی قسمت زعفرانی ریخته صاف کنید و کمی بکوبید یا با قاشق محکم فشار دهید تا روی مواد کاملاً صاف و فشرده شود سپس قند پسته مخلوط پودر پسته و پودر قند و کمی حل را مخلوط نمایید و در تابه پهن کنید و روی آن را بکوبید.

در مرحله سوم آخرین قسمت قند بادام را پهن کنید و خوب بکوبید تا قند بادام کاملاً فشرده شود سپس ۲ قاشق روغن آب کرده روی باقلوا بریزید نیمه دیگر خمیر را با وردنه باز کرده و روی مواد الک کنید بعد از اینکه خمیر را خوب صاف کردید اضافه خمیر دور تابه را ببرید سپس باقلوا را به صورت لوزی برش دهید. بقیه روغن (۲ قاشق غذاخوری روغن آب کرده) را روی آن بریزید تابه را در فری که از قبل با حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد گرم شده در طبقه وسط قرار دهید هنگامی که دور تا به رنگ انداخت باقلوا آماده است در این هنگام شربت باقلوا را در دو الی سه نوبت روی باقلوا بریزید برای تزیین

باقلوا روی هر لوزی خلال پسته قرار دهید.

نکته قابل توجه این است که اگر چاقو را به روغن آغشته کنید خمیر باقلوا به آسانی بریده می‌شود و تابه مخصوص باقلوا باید به قطر ۴۵ سانتی‌متر باشد.

باقلوا لوزینه

باقلوا گل رز قزوین: شیر نصف پیمانه (۸۰ گرم)، بکینگ پودر یک دوم قاشق چایخوری، نمک یک هشتم قاشق چایخوری، کره ۳ قاشق غذاخوری، زرده تخم مرغ ۲ عدد، آرد الک شده ۲۲۵ گرم

مواد لازم برای داخل باقلوا: ۲ پیمانه گلاب، ۲ قاشق غذاخوری، پودر قند یک پیمانه، هل یک قاشق غذاخوری

مواد لازم برای شربت باقلوا: شکر یک پیمانه (۱۵۰ گرم)، آب نصف پیمانه (۷۰ گرم) گلاب یک چهارم پیمانه (۴۰ گرم)، جوهر لیمو یک چهارم قاشق چای خوری

روش تهیه: بکینگ پودر و نمک را در شیر حل کرده و با سه قاشق کره و زرده تخم مرغ خوب مخلوط کنید آرد را کم کم اضافه نموده تا خمیر لطیفی بدست آید خمیر را در کیسه فریزر قرار دهید و دو ساعت بگذارید بماند تا خمیر ور بیاید سپس به اندازه یک گردو از خمیر برداشته و با وردنه به شکل مربع باز کنید مواد داخل باقلوا را با هم مخلوط کرده و به اندازه یک قاشق از مواد مخلوط شده را روی خمیر باز شده قرار دهید و چهار گوشه خمیر را به طرف بالا جمع نموده و یک پیچ به آن بدهید و لبه‌های آن را برگردانید تا به شکل گل رز درآید در ادامه به مدت ۲۰ دقیقه در فر با درجه ۱۸۰ درجه سانتیگراد قرار دهید و پس از سرد شدن با شربت قند شیرین کنید.

باقلوا گل رز

نان چایی: ماست یک قاشق سوپ خوری، بکینگ پودر یک قاشق سوپخوری (۶ گرم)، کره یک پیمانه (۱۶۰ گرم)، پودر قند یک پیمانه و یک قاشق سوپخوری (۲۵ گرم)، زرده تخم مرغ ۳ عدد ۶۰ گرم، وانیل شکری یک چهارم قاشق چایخوری، هل پودر شده یک قاشق چایخوری (۱۰۰ گرم)، آرد الک شده ۳ پیمانه (۳ بار الک کنید)، زعفران حل شده در آب جوش یک قاشق چای خوری، خلال پسته یا کنجد برای تزئین به مقدار لازم.

روش تهیه: فر را روی حرارت ۱۷۵ درجه سانتیگراد یا ۳۵۰ درجه فارنهایت تنظیم کنید تا گرم شود کره و پودر قند را با همزن برقی هم بزنید تا لطیف شود دو عدد از زرده تخم مرغ، وانیل، پودر هل را در ظرفی جداگانه با همزن برقی هم بزنید و به مخلوط کره و پودر قند اضافه کنید ماست را در ظرفی ریخته و بکینگ پودر را به آن اضافه کنید ماست و بکینگ پودر به بقیه مواد که مخلوط کرده‌اید اضافه کنید در انتها آرد را به تدریج اضافه کنید تا خمیر یکدست شود توجه داشته باشید که خمیر را زیاد ورز ندهید زیرا به روغن می‌افتد خمیر را در کیسه فریزر گذاشته و در دمای اتاق بگذارید دو ساعت استراحت دهید روی سطح صافی کمی آرد و خمیر را به قطر یک سانتی روی آن پهن کنید سپس به دلخواه قالب زده و داخل سینی شیرینی پزی که روی آن کاغذ روغنی پهن کردید بچینید یک عدد باقیمانده زرده تخم مرغ و زعفران را با همزن دستی هم بزنید به وسیله قلم مو روی شیرینی‌ها بزنید سپس روی آن‌ها را خلال پسته و خلال کنجد بپاشید به مدت ۵ تا ۲۰ دقیقه در طبقه وسط فر قرار دهید تا پخته شود.

نان چایی

نان برنجی قزوینی: آرد برنج مرغوب که از حریر رد شده باشد یک کیلو، روغن جامد نیم کیلو، پودر قند ۳۰۰ گرم، تخم مرغ ۳ عدد زرده، هل یک قاشق مرباخوری، گلاب یک دوم استکان.

روش تهیه: روغن را کمی هم می‌زنیم تا یکدست شود بعد پودر قند و پودر هل را اضافه می‌کنیم و هم می‌زنیم و زرده تخم مرغ را اضافه کرده وقتی مخلوط شد کم کم اضافه می‌کنیم و هم می‌زنیم و در آخر گلاب را به مخلوط اضافه می‌کنیم تا خمیر لطیفی به دست آید و خمیر را داخل کیسه فریزر گذاشته و ۲۴ ساعت در جای خشک و خنک استراحت می‌دهیم اگر می‌خواهیم نیمی از خمیر زعفرانی کنید بهتر است که مقداری زعفران را غلیظ دم کرده و با خمیر مخلوط کنیم؛ بعد از استراحت خمیر را پهن کرده و قالب می‌زنیم قالب نان برنجی در قزوین از نقره تهیه می‌شود و هر چقدر ریزتر باشد زیباتر است، خمیر قالب زده را داخل سینی فر که کاغذ روغنی گذاشتید چیده و داخل فر را با درجه حرارت ۱۷۰ درجه سانتیگراد به مدت ۲۰ دقیقه قرار می‌دهیم.

به گزارش ایسنا، گذشتگان اعتقاد داشتند آمدن بوی شیرینی از خانه شگون دارد و سعی می‌کردند در مراسم شاد مانند نوروز، عید غدیر و مراسم ازدواج فرزندان خود حتماً در منزل شیرینی تهیه کنند تا این شادی را به خانه بیاورند.