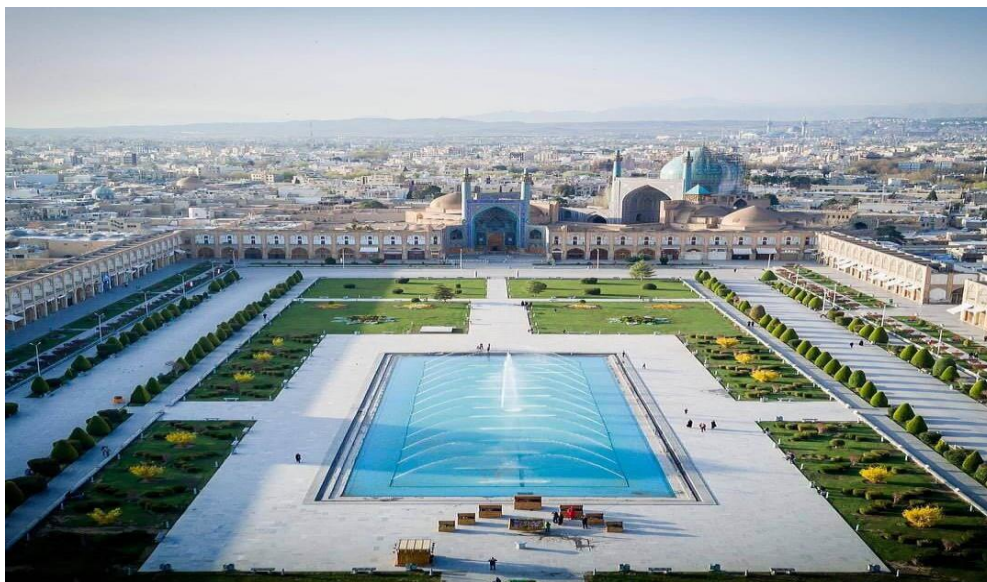


محبوب ترین شیرینی های استان اصفهان

اصفهان، از جمله استان هایی است که در کنار آثار تاریخی بی نظیر خود، شیرینی ها و خوراکی های اصیل و سنتی متنوعی دارد.

اصفهان جزء محبوب ترین مقاصد گردشگری دنیا

«اصفهان» از جمله استان هایی است که دارای آثار تاریخی منحصر بفرد بوده و شاهکارهای معماری ایران را در خود جای داده است. همچنین این استان از دیرباز به گهواره هنرهای زیبا و صنایع دستی شهرت داشته است. به تازگی، نشریه نیویورک تایمز، گزارشی منتشر کرده که حاکی از آن است که اصفهان جزء ۵۲ مقصد محبوب گردشگری در جهان معرفی شده است.



میدان نقش جهان اصفهان

توسعه صنعت گردشگری اصفهان با گردشگری خوراک

اصفهان، در کنار ابنیه و آثار تاریخی بی نظیر خود، شیرینی ها و خوراکی های اصیل و سنتی متنوعی دارد. این موضوع باعث شده توریست ها و گردشگران، عنوان شهر معجزه ها را برای اصفهان برگزینند. استان اصفهان از ظرفیت ویژه و قابل ملاحظه ای در صنعت توریسم به ویژه در زمینه گردشگری خوراک برخوردار است. غیر ممکن است که توریستی به اصفهان سفر کند و پولکی و گز اعلای تولید این شهر را به عنوان سوغات برای دوستان و آشنایان خود خریداری نکند.

معرفی معروف ترین شیرینی های اصفهان

در مقاله، پیش رو قصد داریم شیرینی های بسیار معروف استان اصفهان مانند شیرینی بهشتی (کرکی)، شیرینی برشتوک، نان عباسعلی کاشان، و دوغ و گوشفیل را به شما معرفی کنیم. اگر به دنیای شیرینی ها علاقمند هستید با ما همراه شوید.

شیرینی کرکی، شیرینی محبوب عید نوروز



شیرینی کرکی

«شیرینی کرکی» از جمله شیرینی های محبوب اصفهانی ها، به خصوص در ایام عید نوروز، و شب یلدا می باشد. طرز تهیه این شیرینی بسیار ساده می باشد و مواد اولیه آن تقریباً همیشه و همه جا در دسترس است. در ادامه با مواد اولیه و دستور طبخ این شیرینی بیشتر آشنا می شویم:

مواد لازم:

آرد برنج، پودر بادام، پودر کاکائو، آرد نخودچی، آرد سفید، روغن جامد، پودر پسته، زعفران حل شده، پودر وانیل

طرز تهیه:

ابتدا روغن را آب کرده و داخل یخچال قرار می دهیم تا خودش را بگیرد. سپس، آن را به همراه پودر قند با همزن برقی (دور تند) کاملاً می زنیم تا سفت و صاف شود. پودر وانیل را اضافه کرده و باز هم در حدود ۱ دقیقه مواد را می زنیم. در مرحله بعد، بدون استفاده از همزن و به آرامی آرد را بعد از الک کردن با بقیه مواد مخلوط می کنیم. در انتها، روغن جامد را ۱ اضافه کرده و خمیر به دست آمده را به ۳ قسمت تقسیم می کنیم. به یک قسمت پودر

کاکائو، به دیگری زعفران حل شده و تکه آخر را سفید باقی می‌گذاریم. سپس، کاغذ روغنی را داخل سینی فر قرار داده و شیرینی‌ها را با رعایت فاصله کمی از قیف رد می‌کنیم. سینی را داخل فری که از قبل با حرارت ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد گرم شده است، به مدت ۱۵ دقیقه قرار می‌دهیم. شیرینی‌ها را از فر خارج کرده و بعد از خنک شدن، آن‌ها را داخل ظرف موردنظر چیده و سرو می‌کنیم.

شیرینی برشتوک، پای ثابت جشن‌های اصفهانی‌ها



شیرینی برشتوک

سفر به استان اصفهان بدون چشیدن طعم دلنشین و دوست‌داشتنی شیرینی‌های فوق‌العاده خوشمزه آن لطفی ندارد. «شیرینی برشتوک» از جمله شیرینی‌های سنتی و خاص این استان به شمار می‌آید. این شیرینی در میان مردم این شهر و گردشگران طرفداران بسیاری دارد. شیرینی برشتوک، پای ثابت جشن‌ها و مراسم‌های اصفهانی‌ها بوده و نماد شادی مردم محسوب می‌شود. در ادامه با مواد اولیه و طرز تهیه آن بیشتر آشنا می‌شویم:

مواد اولیه:

آرد گندم، آرد نخودچی، روغن جامد، پودر هل، پودر کاکائو

مواد لازم برای تزئین برشتوک

شکلات سفید، شکلات قهوه‌ای، خلال پسته

طرز تهیه:

برای شروع انجام کار، ابتدا آرد گندم و پودر قند را جداگانه الک کنید. سپس، آن‌ها را با یکدیگر مخلوط و روی حرارت ملایم تفت دهید تا به اصطلاح خامی آرد گرفته شود. زمانی که بوی آرد بلند شد، شعله را خاموش کنید. آرد نخودچی را نیز الک کرده و بعد از تفت دادن به مخلوط آرد گندم و شکر اضافه کنید. بعد ماهی‌تابه را روی حرارت قرار دهید. روغن جامد را نیز به مواد اضافه کرده و بعد از مخلوط کردن ماهی‌تابه را از روی شعله برداشته و اجازه دهید تا مواد کمی خنک شوند. در مرحله بعد، پودر کاکائو و پودر هل را به مواد افزوده و کاملاً با یکدیگر مخلوط کنید. شیرینی را با وردنه بین کاغذ روغنی باز کنید. دقت کنید که ضخامت خمیر کمتر یا بیشتر از ۲ سانتی‌متر نباشد. شکلات سفید و تیره را در دو ظرف جداگانه به روش بن‌ماری (بر روی بخار آب کتری یا سماور) آب کنید. می‌توانید برای رقیق‌تر و شفاف‌تر شدن شکلات‌ها یک قاشق غذاخوری خامه صبحانه را نیز به آن‌ها اضافه کرده و مرتب هم بزنید. در مرحله بعد، کمی از شکلات تیره آب کرده را روی خمیر باز شده ریخته و کاملاً صاف کنید. سپس، خمیر را درون یخچال قرار دهید تا شکلات سفت شده و ببندد. بعد از این زمان، شکلات تیره آب شده را نیز بر روی شکلات سفید ریخته و دوباره صبر کنید تا در یخچال سفت شود. در انتها، شیرینی را به شکل لوزی برش زده و روی آن را با خلال پسته تزئین نمایید.

نان عباسعلی کاشان، ثبت شده در فهرست آثار معنوی ایران



نان عباسعلی

هرساله هم‌زمان با محرم حسینی به‌ویژه در دهه اول و دوم، نان مخصوصی در آران و بیدگل پخت می‌شود که به آن «نان عباسعلی» می‌گویند. آرد، روغن، شکر، شیر و شیره انگور مواد اصلی این نان را تشکیل می‌دهد. به نام عباسعلی، «نان شیرین» و «نان شیری» هم گفته می‌شود. این نان در تمام ایام محرم و صفر و نیز در اکثر ایام سال پخته می‌شود. برخی نانوائی‌ها در سراسر محرم با اضافه کردن یک شیفت کاری یا تغییر کاربری، این نان را می‌پزند. پخت نان عباسعلی با کوره‌های سنتی نانوائی صورت می‌گیرد. نان عباسعلی به نام حضرت ابوالفضل(ع) طبخ می‌شود و مردم شهرستان معمولاً آن را به‌عنوان یک غذای نذری می‌پزند. آیین پخت نان عباسعلی در سال ۱۳۹۸ شمسی در فهرست آثار معنوی و ناملموس کشور به ثبت رسیده است.

حلوای شیره کاشان، نذری خاص ماه محرم



حلوای شیره

پخت «حلوای شیره» از دیگر غذاهای خاص مردم آران و بیدگل به‌ویژه در ایام محرم و صفر است. این حلوای نذری معروف مردم شهرستان آران و بیدگل بوده و میراثی ارزشمند از گذشتگان و پدران آنها محسوب می‌شود. در پخت حلوای شیره که در بخش‌های مختلف آران و بیدگل به‌ویژه در روستاها و دشت‌ها مرسوم است، آرد را طی مراحل پخت کرده و سپس شیره انگور یا شیره خرما را به همراه روغن به آن اضافه می‌کنند. این حلوای که طرفداران خاصی در سراسر کشور دارد به حلوای شیره، حلوای محلی و حلوای صحرايي معروف است. علاوه بر ویژگی ذاتی حلوای شیره در ادای نذر، به عنوان نوعی غذایی تقویتی نیز استفاده می‌شود.

از ویژگی این نوع نذری قابلیت نگهداری آن برای مدت زیاد در جایی خنک است. با این ویژگی این حلوای خوشمزه می‌تواند تا مدت زیادی خاصیت اولیه خود را حفظ کند. برای پخت این حلوا اکثر مردم یک روستا به‌ویژه زنان کمک می‌کنند و مواد آن نیز معمولاً توسط اکثر مردم یا بانی خیر فراهم می‌شود.

دوغ گوشفیل، شیرینی محبوب ماه رمضان



گوشفیل

«گوشفیل» شاید یک شیرینی نام آشنا برای تقریباً تمام ایرانی‌ها باشد، زیرا به همراه زولبیا و بامیه یکی از شیرینی‌های محبوب در ماه مبارک رمضان است. این شیرینی معروف ایرانی در اصفهان کمی متفاوت تر و به همراه دوغ سرو میشود. بله درست است دوغ به همراه گوشفیل یک میان وعده محبوب اصفهانی‌ها است! هرچند ممکن است برای شما کمی عجیب به نظر برسد. البته م‌صرف این دو ماده غذایی شیرین و ترش در کنار هم فلسفه‌ای دارد که به باورهای طب سنتی اصفهانی‌ها برمی‌گردد. اصفهانی‌ها بر این باورند که گوشفیل دارای طبع گرم است، و دوغ طبع سردی دارد که ترکیب این دو در کنار یکدیگر می‌تواند ترکیبی متعادل را فراهم کند. اگر تاکنون دوغ و گوشفیل اصفهان را میل نکرده‌اید می‌تواند تجربه‌ای متفاوت برای شما به همراه داشته باشد. اگر همچنان نسبت به امتحان این ترکیب کم‌نظیر اصفهانی‌ها مقاومت می‌کنید می‌توانید گوشفیل را به همراه چای در یکی از فروشگاه‌های مخصوص گوشفیل در اصفهان سفارش دهید.

فروشگاه‌هایی مخصوص فروش دوغ و گوشفیل

در شهر زیبای اصفهان مغازه‌هایی وجود دارد که به صورت ویژه دوغ و گوشفیل را ارائه می‌کنند. در خیابان چهارباغ پایین حدفاصل میدان امام حسین(ع) و چهارراه تختی می‌توانید تعداد زیادی از این فروشگاه‌ها را پیدا

کنید. برخی از فروشگاه ها قدمتی طولانی و بیش از ۵۰ سال دارند. پس اگر هوس تجربه ای متفاوت از گوسفیل را کردید، حتما به این منطقه از اصفهان زیبا سر بزنید.

فرنی اصفهانی



فرنی اصفهان

یکی دیگر از میان وعده های جذاب اصفهانی، «فرنی» است. فرنی را می توانید تقریبا در تمام فروشگاه های عرضه محصولات لبنیاتی اصفهان بیابید که همراه با شیره خرما و یا انگور سرو میشود. آردبرنج، نشاسته ذرت، آب، و شیر مواد اصلی تشکیل دهنده فرنی هستند. برای پخت فرنی اصفهانی ابتدا درون قابلمه ای مناسب شیر را با آرد برنج مخلوط کنید و مواد فرنی را به خوبی هم بزنید تا یکدست شوند. سپس قابلمه را روی حرارت متوسط گاز قرار داده تا فرنی شروع به قل زدن کند. پس از آن نشاسته ذرت را با آب مخلوط کرده و به خوبی هم بزنید تا یکدست شود. بعد از اینکه مخلوط شیر و آرد برنج به دمای جوش رسید، نشاسته ذرت را به مواد اضافه نموده و هم بزنید. هم زدن را تا به قوام رسیدن فرنی ادامه دهید. بعد از اینکه فرنی سفت شد و به قوام لازم رسید، به مدت دو دقیقه روی حرارت کم گاز قرارش دهید تا جا بیفتد. سپس فرنی را درون ظرفی مناسب ریخته و درون یخچال قرار دهید تا سرد شود. بعد از سرد شدن فرنی آن را با شیره انگور یا شیره خرما میل نمایید.

سخن آخر

استان اصفهان از ظرفیت منحصر بفردی در صنعت گردشگری به ویژه در زمینه گردشگری خوراک برخوردار است. توسعه این بخش می تواند در تثبیت اصالت جغرافیایی شیرینی ها و خوراکی های اصفهان و سنت های پیرامون آن نقشی موثر ایفا کرده و به رونق هرچه بیشتر صنعت گردشگری کمک کند. تقویت ظرفیت های گردشگری خوراک و معرفی شیرینی های اصیل و بومی گامی موثر در معرفی میراث فرهنگی-تمدنی این استان و نیز حضور بیش از پیش گردشگران خارجی و ایرانگردان خواهد بود. همچنین به رشد فعالیت های اقتصادی کشور در سطح ملی و بین المللی کمک قابل ملاحظه ای می نماید.

واژگان کلیدی: صنعت گردشگری، گردشگری خوراک، صنعت توریسم، گردشگر، شیرینی های اصیل اصفهان، استان اصفهان، ایران.

نویسنده: مجتبی رسولی