

شیرینی ها و دسرهای رمضانی ایرانی

درست کردن انواع شیرینی مخصوص ماه رمضان و قرار دادن آن‌ها بر سر سفره افطار می‌تواند لذت روزه گرفتن را چند برابر کند. معمولاً طرز تهیه شیرینی‌های مخصوص ماه رمضان کمی با شیرینی‌های معمول متفاوت است. این شیرینی‌ها معمولاً شیرین‌تر از شیرینی‌های معمولی هستند و بسیاری از آن‌ها با شیرهای مختلف سرو و آماده می‌شوند. در این مقاله با عالی گرد همراه شوید تا شما را با شیرینی و دسرهای سنتی ماه رمضان در شهرهای مختلف ایران آشنا کنیم.



شیرینی مخصوص افطار در گیلان

رشته خشکار

رشته خشکار را باید یکی از جذاب‌ترین شیرینی‌های گیلانی دانست که معروف‌ترین شیرینی برای ماه رمضان است. رشته خشکار را در کنار غذاهای مخصوص افطار برای مهمانی سرو می‌کنند. این شیرینی خوشمزه در سفره‌های افطار شمالی یکی از گزینه‌هایی است که روزه‌داران با چای آن را میل می‌کنند. از آنجایی که داخل این شیرینی انواع مغزها و ادویه‌های مختلف وجود دارد، انرژی زیادی به روزه‌داران می‌دهد.



شیرینی مخصوص افطار در ارومیه

حلوا نثار

حلوا نثار یکی از حلوهای محبوب ارومیه است. این حلوا معمولاً در مراسم مذهبی و برای نذر، به خصوص در ماه‌های محرم، صفر و رمضان تهیه می‌شود. در طرز تهیه حلوا نثار ارومیه به مهم‌ترین چیزی که باید دقت کنید، صرف زمانی است که باید به تفت دادن آرد اختصاص دهید.



دسرهای مخصوص افطار در گرگان

ترک

ترک یکی از دسرهای خوشمزه گرگانی است که در ماه رمضان، نقش پررنگی در سفره‌های افطار گرگانی‌ها دارد. نشاسته، آب، شکر و گلاب از مواد اصلی برای تهیه این دسر می‌باشد.



فرنی

فرنی یکی از وعده‌های خوراکی بسیار خوشمزه که در گذشته به‌عنوان یک خوراکی چاق‌کننده شناخته می‌شد و بر اساس پژوهش‌های جدید برای تناسب‌اندام بسیار مفید است. فرنی یکی از غذاهای مخصوص افطار و سحر در گرگان محسوب می‌شود.



شیرینی مخصوص افطار در شیراز

مسقطی لاری

«حلوا مسقطی لاری» یکی از خوشمزه‌ترین و معروف‌ترین انواع شیرینی مخصوص ماه رمضان است که در لار تهیه می‌شود. حلوا مسقطی لاری زعفرانی یا به قول خود لاری‌ها «حلوا مقراضی» یکی از قدیمی‌ترین حلواهای طبخ شده در استان‌های جنوبی ایران به خصوص بوشهر و شیراز و در اصل منطقه لار است که به مناسبت‌های مختلف مذهبی، جشن و سرور، سوگواری و در ماه رمضان پخته می‌شود.



شیرینی مخصوص افطار در تبریز

نزیه

نزیه یکی از شیرینی‌های تبریزی است که در ماه رمضان در بیشتر سفره‌های افطاری که برای مهمانی‌ها برپا می‌شود، جای ثابتی دارد.



شیرینی و دسر مخصوص افطار در اردبیل

حلوا اوماج



حلوا اوماج (اوماج حالواسی) یا همان «حلوی اردبیلی» حلوی سنتی شهر اردبیل است که در مراسم نذری، ماه محرم، رمضان و سایر روزهای سال برای مصرف خانگی پخته می‌شود. این حلوا برخلاف سایر انواع حلواها بعد از آماده شدن در شربت‌ی مخصوص قرار می‌گیرد تا شیرین شود.

فرنی

مهمترین غذای افطار مردم اردبیل در این ماه فرنی با مربای گل است. کدبانوهای اردبیلی پیش از شروع ماه رمضان با دستگاه‌های مخصوص یا هاون اقدام به پاک کردن برنج و خشک کردن گل محمدی می‌کنند. از گل محمدی در تهیه مربا و از آرد برنج در تهیه فرنی استفاده می‌کنند.



شیرینی مخصوص افطار در ایلام

بژی برساق

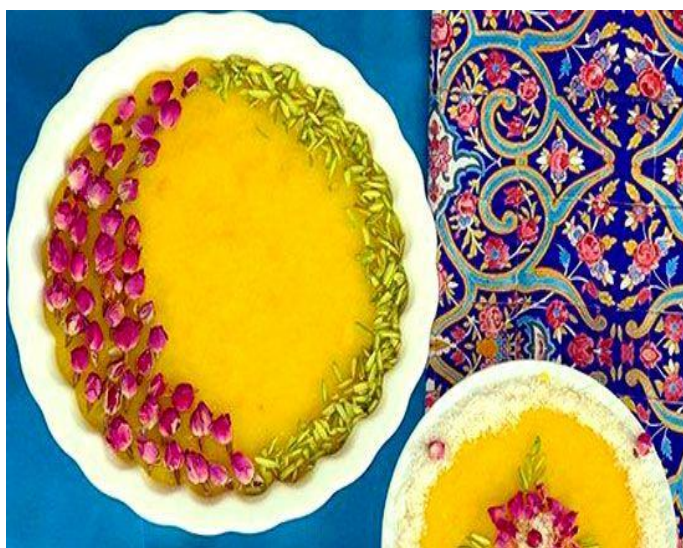
بژی برساق از مهم ترین شیرینی های سنتی ایلام بوده که در ماه رمضان پخت می شود و مردم در وعده افطار و سحر از آن استفاده می کنند.



دسر مخصوص افطار در همدان

حلوا زرده

حلوا زرده یکی از حلوهای مخصوص همدان است. به دلیل این که با زرده تخم مرغ درست می شود یک حلوا مقوی برای افطار ماه رمضان است. حلوا زرده را همدانی ها به عنوان دسر و سوغات درست می کنند و به دلیل این که با زرده تخم مرغ تهیه می شود به آن حلوا زرده می گویند. حلوا زرده از نظر شکل ظاهری شبیه به فرنی ولی کمی سفت تر از فرنی است و به رنگ زرد مایل به نارنجی است. سر سفره افطار همدانی ها حتماً یک ظرف حلوا زرده خواهید دید.



شیرینی مخصوص افطار در اهواز

لگیمات

لگیمات نوعی شیرینی بامیه عربی است که در ماه رمضان در سفره خوزستانی ها جایگاه خاصی دارد. لگیمات را در کنار چای می توان میل نمود و از طعم آن لذت برد.



دسر مخصوص افطار در مشهد

دیگچه مشهدی



دیگچه مشهدی یکی از دسرهای قدیمی و سنتی ایرانی مخصوص شهر مشهد است. این دسر بیشتر برای افطار ماه رمضان و در مجالس عزاداری و محرم استفاده می شود. بافت این دسر شبیه شله زرد است اما در آن شیر استفاده شده است و بافتی سفت تر از شله زرد دارد. این دسر را می توان به صورت زعفرانی یا دو رنگ تهیه نمود و با پودر پسته و خلال بادام و گل محمدی و دارچین تزیین نمود. این دسر، یک دسر مقوی و مفید است.

شیرینی مخصوص افطار در زنجان

چای چورکی



چای چورکی یکی از انواع شیرینی های بسیار خوشمزه و سنتی ایرانی است که با دستورهای متنوعی تهیه می شود. این شیرینی خوشمزه یکی از شیرینی های قدیمی و سنتی شهر زنجان است. نام این شیرینی به زبان ترکی چای چورکی است که معنی فارسی آن نان چای می شود.

شیرینی مخصوص افطار در تهران و البرز

زولبیا و بامیه

قدمت زولبیا و بامیه ماه رمضان به زمان ناصرالدین شاه قاجار برمی گردد. از همان زمان سر سفره های افطار مردم روزه دار حضور داشته است. زولبیا و بامیه از انواع شیرینی های سنتی و محبوب در میان ایرانی ها است که به صورت متداول در ماه مبارک رمضان پخته می شود. در گذشته این شیرینی های خوشمزه و خوش آب و رنگ

فقط به یک صورت درست می‌شدند، اما امروزه به دلیل محبوبیتی که دارند در انواع بسیار متنوعی تهیه می‌شوند. مثلا در دستور بامیه عربی این شیرینی به صورت بزرگ تر تهیه می‌شود و یا اینکه زولبیا به صورت رنگی با انواع رنگ ها تهیه می‌شود.



شیرینی مخصوص افطار در اصفهان و اراک

گوشفیل



گوشفیل برای اکثر مردم ایران، یک شیرینی مناسبی است که در ماه رمضان و در کنار زولبیا و بامیه طبخ و عرضه می‌شود. مواد آن را زرده تخم مرغ، شیر یا ماست، روغن، خمیرمایه و بیکنگ پودر تشکیل می‌دهد. گوش فیل از شیرینی جات مخصوص اصفهان و اراک است. نکته قابل توجه این است که گوشفیل در اراک و دیگر شهرهای ایران با چای میل می‌شود. در اصفهان مردم گوشفیل را با یک لیوان دوغ خنک محلی تعدیل می‌کنند و این ترکیب خاص و خوشمزه را به مهمانان خود نیز پیشنهاد می‌دهند.

شیرینی مخصوص افطار در خوزستان

حلوا شعریه

اگر حلوا با طعم شیر یا همان حلوا شیر را دوست داشته باشید، «حلوا شیرینی» با شیر عسلی را هم به احتمال زیاد می‌پسندید. این حلوا شیرینی و ترکی با اصالت مدیترانه‌ای با شیر عسلی و رشته شعریه یا کادایف درست می‌شود (همان رشته‌هایی که برای تهیه دسر ترکی کنافه به کار برده می‌شود).



سخن پایانی

شیرینی و دسرهای سنتی ایرانی که برای ماه رمضان تهیه می‌شود بسیار فراوان و متنوع هستند. ذکر شیرینی‌ها و دسرهای تمامی شهرهای ایران در یک مطلب نمی‌گنجد، از این رو در این مطلب به معرفی بخشی از معروف ترین آنها در شهرهای مختلف ایران پرداخته شد.

در تنظیم این مقاله از منابع زیر استفاده شده است:

<https://chishi.ir/>

<https://www.kojaro.com/>

<https://www.jabama.com/>

<https://blog.okcs.com/>

تهیه و تنظیم: آيسان پژوهان فر