

نان یوخا؛ نان سنتی خوشمزه قزوین

11 خرداد 1402

نان یوخا یکی از قدیمیترین نان‌های سنتی ایرانی است. این نان سنتی قزوین بیشتر در شهر غلامان در شهرستان راز و جرگلان طبخ می‌شود. این نان مخصوص قوم ترک غلامان است. یوخا کلمه‌ای ترکی است که در زبان محلی به معنی “نازک” است.

روش پخت نان یوخا به عنوان میراث ناملموس در فهرست آثار ملی به ثبت رسیده است. نان یوخا را معمولاً سالی یک بار و برای عید فطر طبخ می‌نمایند. برای تهیه نان یوخا، بعد از آماده کردن خمیر، آن را به مدت ۱۰ ساعت استراحت می‌دهند و سپس چانه گرفته و می‌پزند.

خمیر نان را با وسیله‌ای چوبی به نام “اخلو” کاملاً نازک می‌کنند و سپس روی ساج می‌پزند. ساج یک وسیله فلزی شبیه به سپر جنگی است که روی اجاق قرار می‌گیرد و بعد از داغ شدن، خمیر را روی سطح محدب آن پهن می‌کنند و در عرض چند دقیقه نان می‌پزد.

نان داغ را در سینی گذاشته و رویش مخلوط روغن گوسفندی و زعفران می‌کشند و دوتایی روی هم قرار داده و بسته بندی می‌کنند.

نان یوخا به شکل دایره ای به قطر ۳۰ سانتیمتر و ضخامت ۳ – ۴ سانتی متر است و فقط برای عید فطر طبخ می‌شود.

مواد لازم:

آرد	۵ پیمانه
شکر	۳ پیمانه
روغن جامد	۳ قاشق غذا خوری
آب	به مقدار لازم
مایه خمیر	به مقدار لازم

طرز تهیه

آرد، شکر و روغن و خمیر مایه را مخلوط کرده و به قدری آب اضافه می‌کنیم که خمیری لطیف بدست آید که چسبده نباشد. خمیر را در ظرفی که ۳ برابر بیشتر جا دارد بگذارید، روی خمیر را پوشانده و ۱۰ ساعت در دمای اتاق استراحت بدهید.

خمیر را کمی ورز دهید تا هوايش گرفته شود سپس به اندازه نارنگی چانه بگیرید. روی سطح کار را آرد پاشی کنید. خمیر را با وردنه باز کنید تا کاملاً نازک شود و سپس روی ساج یا تابه برعکسی که روی گاز داغ کرده‌اید، بپزید.