

کولیره ؛ نانی که زنان کرد پخت می کنند

کولیره نوعی نان سنتی است که کردستانی‌ها از گذشته‌های دور در شب بیست و هفتم ماه مبارک رمضان آن را می‌پزند.

کلیره نام یک نان در کردستان است که در ایام ماه مبارک رمضان تهیه می‌شود. زنان کُرد طبق آیین دیرینه‌شان این نان را برای شب بیست و هفتم ماه مبارک رمضان می‌پزند و بعد از پخت، آن را بین همسایگان و اهالی محل تقسیم می‌کنند.

برای پخت کولیره آرد، مغز گردو و مقداری روغن را با هم مخلوط می‌کنند و در تنور می‌گذارند.

پخت کولیره از روز ۲۶ **ماه مبارک رمضان** و بعد از نماز ظهر شروع می‌شود و خمیرهای آماده شده، در روز ۲۷ رمضان به تنور می‌روند.

هنوز هم مردم بانه و روستاهای اطراف کولیره را می‌پزند. بیشتر خانواده‌های طبقه متوسط و بالای بانه این نان را در تعداد زیاد پخت می‌کنند تا بین نیازمندان توزیع شود. همچنین برخی افراد بعد از افطاری و خواندن نماز عشاء نیز کولیره‌ها را به مسجد می‌برند و همراه با ماست در میان نمازگزاران توزیع می‌کنند.

اما نکته جالب این است که مردم بانه از گذشته کولیره‌ها را در اندازه‌های کوچک می‌پزند تا تعدادی ۶ یا ۷ تایی از این کولیره‌ها را به نخ بکشند و در انبار برنج یا آرد قرار دهند. به این امید که خیر و برکت ماه رمضان به زندگی آنها برکت دهد.