

انواع غذای نذری کم هزینه و ساده

9 تیر 1404

پختن غذاهای نذری در میان مسلمانان همیشه از اهمیت خاصی برخوردار بوده است مخصوصاً در میان ایرانی ها که در ایام سوگواری بساط نذری را در همه جای کشورمان بر پا می کنند.

معمولاً نذری را برای اجابت آرزوها، رفع مشکلات و کمک به مستمندان انجام می دهند. نذری دادن با هدف تقویت مهر و عاطفه و کمک به افراد کم بضاعت و تقویت کار دسته جمعی برگزار می شود.

در ایام سوگواری ماه محرم و صفر معمولاً افراد سعی می کنند تا جاییکه می توانند در منازل خود، هیئت ها و مساجد در این کار خیر و پسندیده شرکت کنند. در این قسمت از آشپزخانه نمناک تلاش کرده ایم تا شما همراهان عزیز را با کم هزینه ترین غذا های نذری آشنا کنیم تا بتوانید با صرف هزینه کمی نذر خود را ادا کنید.

انواع آش به عنوان غذای نذری کم هزینه

در مراسم های مذهبی پخت انواع آش برای پذیرائی از میهمانان و یا توزیع در کوچه محل گزینه بسیار مناسبی است. به عنوان مثال آش شله قلمکار و آش رشته از نذری های معروف و محبوب برای ماه محرم محسوب می شوند که از مخلوط سبزیجات و حبوبات تهیه می شود و با نعنا داغ و پیاز داغ تزیین می شود. همچنین آش ماش و آش گندم شهر یزد نیز به عنوان آش های نذری در این ایام تهیه و توزیع می شود.

در ادامه با آش های معروفی که در ایام محرم پخته می شود آشنا شوید.

آش رشته

از آش های پرتطرفداری که در ماه محرم و صفر پخته می شود آش رشته است. پخت این آش لذیذ در مناطق مختلف کشورمان کمی متفاوت از هم می باشد. ولی در طعم و مزه اکثراً مثل هم هستند. پخت آش رشته بسیار مرسوم است ولی برای پخت آن باید نکات کلیدی را رعایت کرد تا در نهایت یک آش خوشمزه بدست بیاید.

آش عباسعلی

فردی به نان عباسعلی که یک آشپز کردی بود در دو قرن پیش آش نذری پخته و در افطار بین روزه داران پخش می کند و به این شکل آش عباسعلی معروف می شود. آش عباسعلی در کرمانشاه بسیار طرفدار دارد و علاوه بر ماه محرم و صفر و ماه رمضان در روزهای دیگر نیز پخته می شود همچنین در رستوران های مشهور نیز سرو می گردد.

شله مشهدی



از آش های معروف که در مشهد پخته می شود و بسیار طرفدار دارد ” شله مشهدی” می باشد. این غذا نیز علاوه بر ماه های محرم و صفر و ماه رمضان در روزهای دیگر سال نیز طبخ می شود. شله مشهدی برای اهالی مشهد در حکم غذای نذری محرم و صفر مقام خورششت قیمه و خورششت قورمه سبزی را از لحاظ محبوبیت دارد. حبوبات زیاد و دنبه و گوشت راسته ی گوسفندی از ترکیبات مهم این غذا می باشد.

آش شله قلمکار تهرانی

در دوران ناصرالدین شاه برای پختن آش شله قلمکار هر چیزی که دم دستشان بود در آش می ریختند از انواع ادویه جات معطر و گوشت گوسفند و انواع حبوبات تا چندنوع سبزی. برای همین آشپزهای دربار نام این آش را “شله قلمکار” گذاشته بودند. اگر چه آش شله قلمکار در بیشتر مناطق ایران همچون تبریز و اصفهان و... پخته می شود ولی هنوز هم آش شله قلمکار تهرانی ها بیشتر معروف است.