

شیرینی روورکردهی بیرجند

فناوری و اختراع دستگاه‌های پخت، شیوهی پخت شیرینی روورکردهی بیرجند از سنتی به صنعتی تغییر کرده است.

آرد، روغن، جوز بویا، هل، گلاب، زعفران، گردو و شیرهی انگور از محتویات سنتی این شیرینی است. مواد لازم برای پخت شیرینی روورکرده باید به میزان دقیقی باشد. این محتویات باید در ظرفی ریخته شود و با هم‌زن مخلوط شود. با به اتمام رسیدن مرحله‌ی قالب‌گیری، خمیر شیرینی را داخل سینی و درون فر می‌گذارند و باید حدود ۱۵ دقیقه با دمای ۲۵۰ درجه سانتی‌گراد پخته شود.

یکی شیرینی‌های که در نوروز می‌پزند روورکرده نام دارد. این شیرینی خوش مزه یکی از شیرینی‌های مشهور بیرجند است و بیش از صد سال است به شیوه‌های سنتی و صنعتی پخت می‌شود. در زمان‌های قدیم که هنوز فر ساخته نشده بود، مادران برای پخت این شیرینی از تنور استفاده می‌کردند اما امروز با رشد



شیرین کام باشید



این شیرینی را برای ایام مهم سال مثل جشن‌ها و نوروز باستانی در خانه تهیه می‌کنند. آرد، روغن، شکر، تخم‌مرغ، گلاب، زعفران

و هل ساییده شده از محتویات این شیرینی اصیل بیرجندی است. نان لوله قالبی از جنس چدن با دسته‌های بلند دارد. مایع داخل قالب می‌ریزند. بکه به نان لوله مشهور شده است. نان لوله با شمارهی ۲۴۸۶ در فهرست میراث معنوی کشور [ناملموس] به ثبت رسیده است.

نان لوله‌ی بیرجند

شیرینی‌پزی در ایران پیشینه‌ای طولانی دارد. به هر نقطه‌ای از ایران سفر کنیم، برای خودش سوغاتی ویژه و شیرینی خاصی دارد. کپخت شیرینی یکی از آیین‌های مهم است که ایرانیان قبل از شروع سال نو و نوروز به آن فکر می‌کنند. چرا؟ چون ایرانیان از مهمانان نوروزی خود با شیرینی پذیرایی می‌کنند. امروز قرار است به شهر زیبای بیرجند، مرکز استان خراسان جنوبی، سفر کنیم تا با یکی از شیرینی‌های سنتی و محلی این شهر آشنا شویم. «نان لوله» نام این شیرینی خانگی خوش مزه است. خانم‌های بیرجندی