



# خودت امتحان کن

آپیشنهاد برای شما که می‌خواهید

یک پذیرایی ساده

در روزه‌هایتان داشته باشید

فاطمه تکلوا از همان قدیم، در همه خانه‌هایی که روزه داشتند، رسمی برقرار بود که در آخرین روز روزه، علاوه بر چای و خرما، هر روزه، یک متبرکی می‌پختند و به خانم‌ها می‌دادند تا با خودشان به خانه ببرند؛ آش رشته، حلوا، شله‌زرد، دیگچه و خیلی دیگر از نذری‌ها که مختص روزه‌های خانگی بود و با نام ائمه<sup>(ع)</sup> زینت می‌شد و متبرک.

بی‌شک شما که اهل روزه‌خانگی هستید، خودتان استاد پخت نذری و متبرکی آن هم هستید، اما از آنجا که بعضی‌ها مثل ما کارمندا و جوان‌ترها فوت و فن پخت برخی از این متبرکی‌ها را بلد نیستیم و مدام زنگ می‌زنیم به این و آن که دستور پخت بگیریم، در دوری این شماره از خانم‌هایی که اهل برگزاری روزه و برپایی دیگ هستند، دستور پخت دیگچه و حلوا را گرفته‌ایم. با این دستور پخت، غذا را پختیم و عالی شد و بقیه هم کلی تعریف کردند. شما هم بیزید و در روزه توزیع کنید و از دعا برای ما و آموزش دهنده نیز فراموش نکنید. اگر به هر دلیلی نمی‌توانید در خانه روزه برگزار کنید ولی دلتان می‌خواهد نذری بدهید، ما دو پیشنهاد داریم: یا بانی نذری روزه یکی از آشنا یا شویدا غذا را بیزید و بین همسایه‌های ساختمان خودتان توزیع کنید.



## دیگچه با طعم صلوات

دستور پخت نذری دیگچه  
خانم مدنی

یکی از آن خانم‌هایی است که هر سال در ماه‌های محرم و صفر روزه‌خانگی دارد و نذری می‌دهد. نذری خانم مدنی برای روز آخر روزه اش دیگچه است که پخت آن قوانین خاص خودش را دارد و باید خبره این کار باشید. او می‌گوید: چون دیگچه را همه نمی‌پزند و بیشتر آش و شله‌زرد نذری می‌دهند و خیلی‌ها هم دیگچه را دوست دارند، تصمیم گرفتم نذری دیگچه بدهم. مثل شیرینی است که کمی قلق دارد و باید حواست جمع باشد. خود من که چندین سال است می‌پزم، باز هم از با تجربه‌ترها کمک می‌گیرم. او پیش از شروع کار تأکید می‌کند: دیگچه چون هم‌زدن زیاد دارد، پختش کار یک نفر نیست. ما هر سال چند نفری این کار را انجام می‌دهیم.

