



نذری‌های ساندویچی

با این پیشنهادها
به نذری‌هایتان تنوع بدهید



شربت تخم شربتی و گلاب

تخم شربتی می‌تواند حساسی بدن را خنک کند. این گیاه حرارت بدن را تا مقدار زیادی کاهش می‌دهد. این شربت را می‌توانید به صورت ساده یا با شربت‌های دیگر ترکیب کنید. علاوه بر این، گلاب نیز به عنوان نیروی طبیعی مقوی محسوب می‌شود و چند قطره از آن کمک می‌کند خستگی از تن زائران بیرون بیاید.



شربت سکنجبین و خاکشیر

شربت سکنجبین و خاکشیر به زائران انرژی می‌دهد و خستگی را از جان‌شان می‌گیرد. از طرفی، خاکشیر ضد یبوست است و باعث بهبود عملکرد سیستم گوارش می‌شود.

لیلا جان قربان‌اندزی دادن یکی از کارهایی است که در طول سال خیلی‌هايمان دوست داریم انجام دهیم و با توزیع حتی شده یک ساندویچ یاد و خاطره عزیزی از دست رفته یا شهیدی را زنده کنیم. در این میان شاید یکی از درگیری‌های ذهنی ما این باشد که چه نذری آماده کنیم که هم در این گرمای هوا خراب نشود، هم توزیع آن راحت باشد و از طرفی با شرایط جیبی و مالی سازگار باشد. در ادامه ما چند نمونه ساندویچی برای نذری پیشنهاد داده‌ایم که هم تهیه اقلام آن راحت است، هم به آسانی بسته‌بندی می‌شود و قابل حمل است و از طرفی تا چند ساعتی بیرون بماند خراب نخواهد شد.



ساندویچ ماکارونی

پخت ماکارونی را که بلدید. بعد از اینکه دم کردید به جای اینکه ماکارونی را توی بشقاب بریزید توی نان باگت بریزید و کاهو و خیارشور و گوجه‌فرنگی هم کنارش بگذارید. قبل از اینکه ساندویچ را در پلاستیک بگذارید و بیچید از خنک بودن مواد مطمئن شوید.

