

آشنایی با فرهنگ غذایی ایران بخش نخست - صبحانه

غذا و چیزهایی که برای تهیه ی آن به کار برده می شوند بخشی از فرهنگ هر کشور را تشکیل می دهند. در هر کشور غذاهایی تهیه می شوند که فقط همان کشور آن غذاها را دارد، از جمله غذاهای ایرانی که بسیار زیاد و گوناگون هم هستند. غذاهایی که ایرانیان در ایران و یا در کشورهای دیگر از جمله آمریکا درست می کنند و آن ها را برای صبحانه، ناهار و یا شام می خورند فراوان هستند. در این جا به تعریف صبحانه و غذاهایی که در صبحانه ی ایرانی هستند می پردازیم.



صُبحانه ی ایرانی



به غذایی که در صبح خورده می شود صبحانه می گویند. از شناخته شده ترین غذاهای ایرانی که برای صبحانه تهیه می شوند می توان این غذاها را نام برد:



- نان و پنیر و گردو



نان تافتون



- نان های ایرانی مانند نان بربری



و نان لواش



نان سنگگ



- کره و مربا



- مرباهای گوناگون مانند: مربای هویج



مربای گل رز



مربای آلبالو



مربای انجیر



مربای به



- کره و عسل



- سرشیر و عسل



- حلیم



و تخم مرغ پخته



- تخم مرغ نیمرو



- شیر برنج



- فرنی

در صبحانه ی ایرانی، سبزیجاتی مانند خیار، گوجه فرنگی، نعنا و ریحان نیز



وجود دارند.

در صبحانه ی ایرانی چای و شیر مهم ترین نوشیدنی ها هستند.



واژه ی تازه

فرهنگ: کارهایی که مردم با هم انجام می‌دهند، مثل بازی کردن، حرف زدن، غذا خوردن و جشن گرفتن. این کارها نشان می‌دهند ما چه عادت‌های داریم و چطور زندگی می‌کنیم. فرهنگ باعث می‌شود مردم هر کشور با هم فرق داشته باشند.

نکته ی دستوری

من برای صبحانه نان و پنیر و گردو **خوردم**.

ما برای خریدن نان به نانوایی **رفتیم**.

در جمله های بالا واژه های رفتیم و خوردم فعل هستند. فعل در زبان فارسی همیشه در آخر جمله می آید. فعل انجام دادن کاری را نشان می دهد. در هفته های آینده در باره ی زمان های فعل گفت و گو خواهیم کرد.