

مرکز فرهنگی و آموزشی ایران - کلاس سوم

درس هفته ۱۱/۱۵/۲۵

فرهنگ غذایی ایرانیان - شیرینی ایرانی

شیرینی بخش بسیار مهمی از فرهنگ غذایی ایرانی است. شیرینی های ایرانی شامل دو دسته هستند: شیرینی خشک و شیرینی تر. شیرینی های زیر از شناخته شده ترین شیرینی های خشک می باشند.



شیرینی زبان



شیرینی گردویی



شیرینی نان برنجی



شیرینی بادامی



شیرینی آرد نخودچی



شیرینی نارگیلی



شیرینی مُربایی



شیرینی کشمش



قُطاب



باقلاوا



بامیه و زولبیا.

از معروف ترین شیرینی های تر می توان به نان خامه ای و رولت اشاره



کرد. در ایران مردم هر شهر و یا استان، شیرینی مخصوص خودش را دارند. از معروف ترین شیرینی های محلی ایرانی می توان این شیرینی ها را نام برد:



- کُلوچه ی دزفول



گَز اصفهان



- مَسَقَطی شیراز



کُلوچه ی لاهیجان



- سوهان قُم



شیرینی کِرمانشاهی



و قُطاب یزد



و پالوده یا

بَسْتَنی اکبر مَشْتی که با زَعْفَران دُرست می شود

فالوده ی شیرازی نیز از شناخته شده ترین دسرهای معروف ایرانی



می باشند.

واژه ی تازه

شیرینی محلی: شیرینی که مخصوص یک شهر یا استان می باشد.

نکته ی دستوری

من هم اکنون دارم شیرینی ایرانی را با چای می خورم. مادرم دارد شیرینی گردویی درست می کند.

در جمله های بالا می خورم و درست می کند انجام شدن کارهایی را در زمان حال نشان می دهند.