



نام کتاب: شیرینی سنتی به روایت سانازسانیا
ناشر: مؤسسه فرهنگی و هنری پویاسازان ساناز و سانیا

مدیر پروژه: ساناز شریفی

آتلیه عکاسی و طراحی: مؤسسه فرهنگی و هنری پویاسازان ساناز و سانیا

تاریخ نشر: ۱۴۰۰

نوبت چاپ: اول

چاپ: ایبانه

صحافی: یزدا

تیراژ: ۱۵۰۰ جلد

مراکز پخش و فروش: سانازسانیا - www.sanazsania.com

عنوان کامل کتاب: شیرینی سنتی به روایت سانازسانیا

تعداد صفحات: ۸۸

شماره شابک: ۹۷۸-۶۰۴۸۰۶۶۳-۸۹-۲

فهرست نویسی: بر اساس اطلاعات فیبا

موضوع: شیرینی و شیرینی پزی -- ایران

موضوع: Confectionery -- Iran

رده بندی کنگره: TXV۹۱

رده بندی دیویی: ۶۴۱/۸۵۳

شماره کتاب شناسی ملی: ۸۴۷۷۵۶۴

همه حقوق کتاب شیرینی سنتی به روایت سانازسانیا محفوظ است. هرگونه استفاده غیرمجاز از آن از جمله نقل، تکثیر، پخش محتوای کتاب، تصاویر و همچنین اقتباس از صفحه آرای کلی و جزئی از طریق چاپ روی کاغذ، ضبط نوار ویدیویی، دیسک فشرده، دیسکت کامپیوتر و فضاهای مجازی پیگرد قانونی دارد.

ماهنامه و کتاب:

آدرس: ایران، تهران، خیابان ولیعصر، بالاتر از میدان ولیعصر،

کوچه قیومی، پلاک ۳۶

تلفن: ۰۹۱۲-۰۲۶۵۴۸۵

برای سفارش کتاب‌ها به وبسایت www.sanazsania.com مراجعه

فرمایید یا با شماره ۰۹۱۲-۰۲۶۵۴۸۵ تماس حاصل فرمایید.

تلفن آموزشگاه (شعبه مرکزی): ۰۲۱-۸۸۹۰۰۲۸۳



sanazsania



cookingbook.sanazsania



sanazsaniaofficial



sanazsania



حرف اول ساناز مینایی



اگر نگاهی عمیق‌تر به فرهنگ خوراک ایران داشته باشیم، متوجه جایگاه ویژه شیرینی سنتی در سبد خوراکی مردم می‌شویم؛ شیرینی‌هایی که بعضاً علاوه بر یدک کشیدن معنای شیرینی، به لحاظ برخورداری از مواد مغذی، اتفاقاً بسیار مقوی هم هستند، شیرینی قزاقیه تبریز مصداق بارز این ادعاست.

هرچند ایران از نظر تنوع شیرینی‌های سنتی، کارنامه‌ای بسیار پرنرنگ دارد، اما خیلی دقیق و مشخص نمی‌توان گفت که چه کسی در چه جایی، در چه سالی یا اصلاً با چه انگیزه‌ای آستین بالا زد و شروع به مخلوط کردن آرد و تخم‌مرغ و شکر و روغن کرد تا با تهیه خمیر و سپردن آن به تنور داغ، معجزه‌ای به این شیرینی خلق کند.

اگرچه نمی‌توان نام دقیق و مشخصی از خالق شیرینی در ایران ذکر کرد، اما با ورق زدن کتاب تاریخ، می‌توان ردپای ناصرالدین شاه را - به واسطه تلاش او برای تولید قند ایرانی که با صنعت شیرینی‌پزی گره خورده است - در راه‌اندازی صنعت شیرینی‌پزی در ایران شاهد بود.

از نظر من شیرینی‌پزی آن هم از نوع سنتی ایران، هنری است که کرشمه‌های یک هنر اصیل را در خود جای داده است. جادویی است که هنر خود را آرام آرام زیر دندان برملا می‌کند و حس شیرینی در کام شما به یادگار می‌گذارد.

این هنر آنقدر پرترفدار و محبوب بوده و هست که در مسیر خود به هر شهری که سفر کرده، از شاخصه‌های آنجا وام گرفته و به نوعی به یک سوغات مخصوص درآمده است. از این رو، شیرینی‌های سنتی ایران را می‌توان به سفرنامه‌ای دلپذیر و شیرین توصیف کرد که با سرو هر کدام حس حضور در آن شهر را می‌توان در ذهن خود زنده کرد. به عنوان مثال، با خوردن گز، خود را کنار پل خواجه می‌بینیم؛ خوردن نان برنجی و شیرینی کاک، تداعی‌کننده سرو چای و شیرینی در سفره‌خانه‌های طاق پستان است و یا با قطاب به یزد می‌رویم و با قزاقیه و نوقا در بازار تبریز قدم می‌زنیم.

دلچسب و جذاب بودن شیرینی، باعث شد تا عنوان بعدی کتاب‌های موضوعی به روایت سانازسانیا را به «شیرینی‌های سنتی ایران» اختصاص دهیم و با تحقیق، گردآوری، تهیه و عکاسی از آن‌ها در آتلیه سانازسانیا، کتابی دیگر را به مجموعه کتاب‌های خود اضافه کنیم. امیدواریم با تهیه این کتاب و آماده کردن شیرینی‌های سنتی آن، شیرینی را به کام اعضای خانواده هدیه دهید.

شیرینی سنتی به روایت ساناز سانیا

فهرست

فهرست بر اساس موضوع

۴۸	شیرینی نان چای	۹	راهنمای نشانه‌ها
۵۰	بیساق (نازک قزوین)	۱۰	پیش‌نیازها
۵۲	میان‌پُر گیلان	۱۲	نان نخودچی
۵۴	کلمپه	۱۴	نان برنجی
۵۶	قطاب (محلی آمل)	۱۶	شیرینی زعفرانی
۵۸	کلوچه قزوین	۱۸	آب دندان (شیرینی سنتی ماندگار)
۶۰	کلوچه کاکا	۲۰	شیرینی کره‌ای
۶۲	کلوچه مینیاتوری لاهیجان	۲۲	حاجی بادام شیرازی
۶۴	قزابه پسته	۲۴	شیرینی اسکار
۶۸	کماچ سهن (کرمان)	۲۶	شکرپاره
۷۰	رنگینک خرما	۲۸	شیرینی کرکی (بهشتی)
۷۲	نان پنجره‌ای	۳۰	شیرینی اتابکی
۷۴	نان چرخ	۳۲	شیرینی پسته‌ای
۷۶	ساق عروس	۳۴	شیرینی کشمش
۷۸	سیگارت	۳۶	لطیفه پرتقالی
۸۰	شیرینی نارگیلی بازاری	۳۸	شیرینی مینیاتوری
۸۲	پفکی گردویی	۴۰	شیرینی مشهدی
۸۴	پفی فندق و بادام	۴۲	پادارازی
۸۶	شیرینی بادامی زعفرانی	۴۴	شیرینی سپه‌سالاری
۸۸	شیرینی کنجدی	۴۶	شیرینی گردویی سه‌مغز

۱۱۰.....گوش فیل.....	۹۰.....باقلوای سه رنگ.....
۱۱۲.....لوز بادام زعفرانی.....	۹۶.....باقلوای آذری.....
۱۱۴.....باسلوق گل.....	۹۸.....باقلوای شکوفه.....
۱۱۶.....باسلوق ارومیه.....	۱۰۰.....انواع باقلوا.....
۱۱۸.....مسقطی.....	۱۰۰.....باقلوا با خمیر فیلو.....
۱۲۰.....برشتوک.....	۱۰۰.....باقلوای تارتلت.....
۱۲۲.....پولکی زعفرانی.....	۱۰۲.....باقلوای سیگارت.....
۱۲۴.....سوهان عسلی (بادام سوخته).....	۱۰۳.....باقلوای حلزونی.....
۱۲۶.....برنجک.....	۱۰۴.....باقلوای مثلثی.....
۱۲۷.....خم فروش (خم فُرش).....	۱۰۵.....باقلوای رُز.....
۱۲۸.....سپیری.....	۱۰۶.....زولبیا.....
	۱۰۸.....بامیه.....

راهنمای نشانه‌ها

			
زمان استراحت	زمان پخت	زمان آماده‌سازی	تعداد نفرات
			
خاستگاه	سطح پخت سخت	سطح پخت متوسط	سطح پخت آسان
• ق.س (قاشق سوپ‌خوری) • ق.چ (قاشق چای‌خوری) • ب.م.ل (به مقدار لازم) • ب.ت.ل (به تعداد لازم) • گ (گرم) • پ (پیمانه) • ک.گ (کیلوگرم)			
		پیشنهاد	نکته
			
		مراجعه به کتاب نکته‌ها و تکنیک‌های آشپزی	جایگزین