

لُگیمات، زینت بخش سفره افطار هرمزگانی ها

به گزارش شبکه اطلاع رسانی هرمز؛ ماه رمضان در گوشه گوشه ایران اسلامی مملو از آداب و رسوم خاص است؛ هر چند امروزه از برخی از آن رسم ها فقط نامش باقی مانده اما هنوز هم می توان صدای «رَبِّـسَّنَا لَا تُزِغْ قُلُوبَنَا بَعْدَ إِذْ هَدَيْتَنَا ...» را بر سر سفره های مهربانی هموطنانمان شنید.

استان هرمزگان همانند سایر نقاط کشور عزیزمان در این ماه پر برکت دارای آداب و رسوم و آیین هایی خاص است؛ در این استان می توان دسر هایی مانند لگیمات، نان های تموشی، بالا تاوه ای، مهیاوه و تخم مرغ و خرما روغنی و ایران آشی را بر سر سفره های ساده هرمزگانی ها دید.

سفره رمضان در هرمزگان یکی از متنوع ترین سفره هاست که با غذاهایی چون آش محلی، شله زرد، نان دستی، نان ریخته، رنگینک، حلیم و حریصه با ماهی، شیر برنج، قلیه ماهی و سبزی پلوماهی رنگین می شود.

ماه رمضان در گوشه گوشه استان هرمزگان آداب و رسوم، حال و هوا، شیرینی و غذاهای خاصی دارد که برخی از آن ها در بین مردم مشترک است؛ لگیمات سر سفره افطار و شام و در ماه رمضان طمع به خصوصی دارد و رنگ دیگری به سفره روزه داران می دهد.



لگیمات یک شیرینی عربی است که اصل آن مربوط به کشور کویت بوده اما در حال حاضر این شیرینی محلی در استان های جنوبی مانند خوزستان، بوشهر و هرمزگان رونق دارد؛ این شیرینی خوش طعم در شهرستان های پارسیان، بندرلنگه، قشم، خمیر، بندرعباس و بستک پای ثابت سفره افطاره روزه داران است که زنان روستایی در ماه رمضان آن را می پزند.

پخت این شیرینی و گذاشتن آن سر سفره های افطاری در مسجد و مکان های مذهبی روزه داران از برنامه های ویژه مردم این دیار در ماه مبارک رمضان است و نمونه و نماد واقعی از دوستی و محبت بین خانواده های استان هرمزگان است.

لگیمات از لقیمات که جمع لقمه است می آید و معنای لقمه لقمه را هم می دهد؛ لقمه هایی از خمیر آرد و تخم مرغ و شکر که با شیره رطب نخل یا عسل آغشته می شود. برای تهیه این شیرینی موادی چون یک لیوان آرد سفید، یک عدد تخم مرغ، سه قاشق مرباخوری آرد برنج، یک قاشق مرباخوری پکینگ پودر، یک قاشق غذاخوری مایه خمیر فوری، یک قاشق غذاخوری ماست و آب به مقدار لازم ضروری است.

طرز تهیه آن هم این گونه است که ابتدا تخم مرغ را با ماست و خمیرفوری و آرد برنج و پکینگ پودر خوب مخلوط می کنند، سپس آرد را اضافه و خمیر را مخلوط ورز می دهند اگر خمیر سفت بود کمی آب هم به آن اضافه می کنند تا خمیر رقیق شود.

خمیر را به مدت یک ساعت در جای گرمی می گذارند تا خمیر حجیم شود، روغن را داخل تابه ریخته و بعد مایه به دست آمده را با قاشق بر داشته و در روغن داغ شده می ریزند، خمیر در داخل تابه پف می کند و به اندازه گردویی بزرگ می شود.

شیرینی ها که کمی طلایی رنگ و آماده شده در شهد قرار داده شده و بعد در صافی می گذارند تا شهد اضافه آن گرفته شود، لگیمات ها را می توان با پودر پسته و یا نارگیل تزیین کرد.

انتهای پیام/