

پخت حلیم نذری چقدر هزینه دارد؟

[ad_1]

به گزارش اقتصاد آنلاین به نقل از میزان، با نزدیک شدن به ایام اربعین بازار درست کردن غذاهای نذری در میان مردم داغ‌تر می‌شود تا جایی که در هر موکب و تکیه و هر خانه‌ای یک دیگ نذری به چشم می‌خورد.

غذایی که بیشتر در ایام اربعین به عنوان نذری مورد استفاده قرار می‌گیرد حلیم است، این غذا با وجود اینکه سختی فراوانی در مراحل پخت دارد ولی با این وجود در شاهد طبخ آن در بسیاری از هیئت‌های عزاداری هستیم.

مراحل آماده کردن این غذا حداقل یک تا دو روز زمان می‌برد و بسته به تعداد میزان تهیه آن مقادیر مواد نیز تغییر می‌کند.

با این وجود برای درست کردن حلیم نذری برای باید موادی چون گندم حلیمی، گوشت گوسفندی یا بوقلمون، دنبه گوسفندی، روغن و کره، زردچوبه، دارچین و نمک و آب، یک دیگ بزرگ و یک اجاق گاز و یک کپسول گاز و ظروف یک بار مصرف را آماده کرد.

در ابتدا به سراغ هزینه اجاره وسایل پخت و پز می‌رویم هزینه اجاره این اقلام در سطح شهر برای یک دیگ بزرگ برای 200 نفر حدود 90 هزار تومان، کپسول گاز 60 هزار تومان، ملاقه، لگن و آبگردون نیز 25 هزار تومان است که جمعاً هزینه آن حدود 175 هزار تومان می‌شود.

حال به سراغ هزینه مواد لازم خرید مواد برای 200 نفر برای تهیه حلیم می‌رویم که گندم لازم برای هر نفر 200 گرم و جمعاً 40 کیلو می‌شود که قیمت متوسط آن برای هر کیلو 2 هزار و 300 تومان که جمعاً هزینه خرید گندم 92 هزار تومان می‌شود.

به علاوه برای تهیه گوشت لازم برای تهیه یک دیگ 200 نفر حلیم باید به ازای هر نفر 100 گرم گوشت گوسفندی خریداری کرده که با توجه به اینکه قیمت هر کیلو گوشت 46 هزار تومان است هزینه آن برای این تعداد 920 هزار تومان می‌شود.

بر این اساس گوشت و گندم مواد اصلی تشکیل دهنده یک حلیم نذری است که در این میان مواد دیگر چون دنبه گوسفندی یا روغن حیوانی باید حدود 70 هزار تومان کرد.

که در کنار تمام این مواد نباید زحمت آشپز برای این غذا را نادیده گرفت چون با توجه به زمان بر بودن و سخت بودن تهیه این غذا باید آن را به دست یک آشپز ماهر سپرد که برای آن نیز باید هزینه کرد که هزینه آن نیز از 130 هزار تومان شروع می‌شود.

حال به سراغ تهیه مواد برای تزئین حلیم می‌رویم که باید از موادی چون دارچین و روغن یا کره استفاده کرد که هزینه تهیه این اقلام برای 200 نفر شامل نیم کیلو دارچین با هزینه 20 هزار تومان، 3 کیلو روغن با هزینه 22 هزار تومان است که جمعاً حدود 52 هزار تومان می‌شود.

در این بین هزینه‌های جزئی دیگری نیز برای تهیه زرد چوبه و نمک برای طبخ گوشت نیز استفاده می‌شود که حدود 15 هزار تومان است.

بعد از تهیه غذا و آماده شدن باید ظرف مناسبی برای آن انتخاب کرد که قیمت سطل متوسط درآر 400 تومان که برای 200 نفر 80 هزار تومان می‌شود.

بر اساس این گزارش، هزینه پخت حلیم برای 200 نفر با در نظر گرفتن تمامی موارد حدود یک میلیون و 450 هزار تومان هزینه دارد.

ad_211

Source link