

هزینه پخت قیمه نذری چقدر تمام می‌شود؟

[ad_1]

با توجه به آغاز ماه محرم، عزاداران حسینی در تکایا و هیئت‌های مذهبی اقدام به پخت نذری برای عزاداران حسینی می‌کنند که هزینه درست کردن نذری بسته به نوع غذا و میزان استفاده از مواد اولیه متفاوت است.

به گزارش اقتصاد آنلاین به نقل از میزان، تهیه کالاهای اساسی پخت نذری توسط هیئت‌های عزاداری از طریق سهمیه و یا از سوی بان‌ها تهیه می‌شود.

با این تفاسیر هزینه پخت نذری برای یک هیئت 100 نفره باید هزینه‌هایی چون آشپز، دیگ، اجاق گاز، مواد غذایی را در نظر گرفت.

عمده غذاهایی که در هیئت‌ها و تکایا پخته می‌شود بیشتر شامل قیمت، قرمه‌سبزی، عدس پلو و... را شامل می‌شود.

به علاوه برای پخت یک قیمه برای 100 نفر باید حدود 3 کیلو لپه استفاده کرد که هرکیلو لپه 8 تومان است که در مجموع باید 24 هزار تومان خرج کرد.

با این وجود برای اجاره دو عدد دیگ، اجاق گاز، کپسول، آبکش و... باید حدود 380 هزار تومان هزینه کرد.

به علاوه برای 100 نفر حدود 15 کیلو برنج لازم است که هر کیلو برنج ایرانی 16 هزار تومان و برنج هندی 6 هزار تومان است که جمعاً برای خرید برنج باید از 90 هزار تا 240 هزار تومان هزینه کرد.

همچنین گوشت یکی از اقلام اساسی تهیه خورشت قیمه نذری محسوب می‌شود که باید برای 100 نفر 8 کیلو گرم گوشت استفاده کرد که با وجود قیمت 44 هزار تومانی گوشت گوسفندی و 41 هزار تومانی گوشت گوساله باید از 330 هزار تومان تا 360 هزار تومان هزینه کرد که به این رقم هزینه خرید انواع ادویه برای تهیه خورشت نذری را نیز اضافه کرد که حدود 30 هزار تومان خواهد بود.

در کنار نیازهای اساسی برای تهیه قیمة نذری مواد دیگری چون سیبزمینی، پیاز، روغن را نمیتوان نادیده گرفت که هزینه تهیه این اقلام به صورت سرانگشتی با احتساب دو حلب روغن، 6 کیلو سیب زمینی، 6 کیلو پیاز حدود 90 هزار تومان است.

در این میان بعضی از هیئتهای برای خوش رنگتر کردن قیمة نذری از زعفران استفاده میکنند که حداقل دو بسته یک مثقال زعفران برای غذای 100 نفر نیاز است که هزینه تهیه آن حدود 70 هزار تومان است.

گفتنی است بعد از آماده و طبخ شدن غذای نذری باید به سراغ تهیه ظروف یکبار مصرف برویم که هزینه خرید 100 ظرف برنج، ظرف خورشت و قاشق حدود 30 هزار تومان تمام میشود.

برای درست کردن یک دیگ قیمة نذری برای 100 نفر در ماه محرم با احتساب برنج ایرانی و گوشت گوسفندی در مجموع باید حدود یک میلیون و 250 هزار تومان هزینه کرد که با توجه به افزایش تعداد نفرات هزینه تهیه غذا نیز به نسبت افزایش خواهد یافت و این اعداد و ارقام در حالی است که افراد خود توانایی و مهارت پخت غذا را داشته باشند که در غیر این صورت هزینه گرفتن آشپز جهت پخت نذر نیز به لیست هزینهها اضافه خواهد شد.

ad_2]]

Source link