



شیرینی خانگی می‌زند. شهرهای شمال و قزوین جزو گروه دوم.

در تهران قدیم هم شیرینی معمول کوچک بود که در خانه می‌پختند. هر چه زمان جلوتر آمد تنوع شیرینی بیشتر شد و شیرینی‌ها زیادتر.

معمولاً مهم‌ترین چیزی که شب عید تغییر می‌کند قیمت کالاهای مختلف است، اما شیرینی چشمش تغییر می‌کند.

غیر از شب عید، شیرینی تر محبوب تر است و شیرینی‌ها بزرگتر. اما شب عید داستان عوض می‌شود. شیرینی عید دو ویژگی دارد: اول نوعی باشد که تا آخر عید بیات نشود. دوم از نان و سبک باشد تا با یک کیلو شیرینی، مهمان بیشتری را پذیرایی کرد.

ویژگی اول باعث محبوبیت شیرینی خشک در شب عید می‌شود؛ هر چه شیرینی خشک تر باشد، دیرتر بیات می‌شود. ویژگی دوم مخصوص در این سنل حال از طرفی رواج انواع شیرینی های در اندازه های انگشتی، بند انگشتی، و ذره شده است و از طرف دیگر تقاضا برای بعضی شیرینی های حلقی را بیشتر کرده است.

این روزها قنادی‌ها با بساط شیرینی تر و شیرینی بزرگ راجع کار اند. با بخش مخصوص عید دارند با انواع شیرینی که توشان هم بیشتر شده است. با یک جعبه شیرینی مخصوص عید می‌توانید همه مهمانان و مهمانان مهمانان را تا سیزده پذیرایی کنید و تازه چیزی هم به طرف برایتان بماند!

همانطور که شیرینی آخرین بخش این گزارش است، می‌تواند آخرین خرید شما باشد. بوندرنگرانی از قیمت شیرینی صبر کنید. همه خریدهایتان را انجام دهید و نگران پول شیرینی نباشید. کافی است یک انگشتر سبز و یک قرمز ترس جیبانتان بماند - دقت کنید! سبز و قرمز بعداً تکیوید روزنامه نظری آن وضع مردم خرید ندارند - با همین پول می‌توانید یک کیلو شیرینی خشک بخرد.

شیرینی خشک انواع مختلف دارد، با قیمت های مختلف؛ از شیرینی‌های معمولی (سابق) تا شیرینی خانگی و خودپختی و کشتنی و باقلو. این آخری را بقیه گزارش کرد و اصلاً لازم نیست خریدشان قیمت شیرینی بطور معمول از کیلویی هزار دوست - سیصد تومان شروع می‌شود تا چهار هزار را پانچ هزار تومان. اما هنوز می‌توان با هزار سیصدتومان شیرینی بخرد!

مصرف کننده برای آسان ترین خرید شب عید این است که برای صرفه جویی و جلوگیری از جاقی شیرینی بخرد که: اول خودتان دوست نداشته باشید، دوم مطمئن باشید شیرینی بیشتر از یکی نمی‌خورند!

شیرینی شیرین هم شب عید، شیرینی تر محبوب تر است و شیرینی‌ها بزرگتر. اما شب عید داستان عوض می‌شود. شیرینی عید دو ویژگی دارد: اول نوعی باشد که تا آخر عید بیات نشود. دوم از نان و سبک باشد تا با یک کیلو شیرینی، مهمان بیشتری را پذیرایی کرد.

ویژگی اول باعث محبوبیت شیرینی خشک در شب عید می‌شود؛ هر چه شیرینی خشک تر باشد، دیرتر بیات می‌شود. ویژگی دوم مخصوص در این سنل حال از طرفی رواج انواع شیرینی های در اندازه های انگشتی، بند انگشتی، و ذره شده است و از طرف دیگر تقاضا برای بعضی شیرینی های حلقی را بیشتر کرده است.

این روزها قنادی‌ها با بساط شیرینی تر و شیرینی بزرگ راجع کار اند. با بخش مخصوص عید دارند با انواع شیرینی که توشان هم بیشتر شده است. با یک جعبه شیرینی مخصوص عید می‌توانید همه مهمانان و مهمانان مهمانان را تا سیزده پذیرایی کنید و تازه چیزی هم به طرف برایتان بماند!

همانطور که شیرینی آخرین بخش این گزارش است، می‌تواند آخرین خرید شما باشد. بوندرنگرانی از قیمت شیرینی صبر کنید. همه خریدهایتان را انجام دهید و نگران پول شیرینی نباشید. کافی است یک انگشتر سبز و یک قرمز ترس جیبانتان بماند - دقت کنید! سبز و قرمز بعداً تکیوید روزنامه نظری آن وضع مردم خرید ندارند - با همین پول می‌توانید یک کیلو شیرینی خشک بخرد.

شیرینی خشک انواع مختلف دارد، با قیمت های مختلف؛ از شیرینی‌های معمولی (سابق) تا شیرینی خانگی و خودپختی و کشتنی و باقلو. این آخری را بقیه گزارش کرد و اصلاً لازم نیست خریدشان قیمت شیرینی بطور معمول از کیلویی هزار دوست - سیصد تومان شروع می‌شود تا چهار هزار را پانچ هزار تومان. اما هنوز می‌توان با هزار سیصدتومان شیرینی بخرد!

مصرف کننده برای آسان ترین خرید شب عید این است که برای صرفه جویی و جلوگیری از جاقی شیرینی بخرد که: اول خودتان دوست نداشته باشید، دوم مطمئن باشید شیرینی بیشتر از یکی نمی‌خورند!

شیرینی شیرین هم شب عید، شیرینی تر محبوب تر است و شیرینی‌ها بزرگتر. اما شب عید داستان عوض می‌شود. شیرینی عید دو ویژگی دارد: اول نوعی باشد که تا آخر عید بیات نشود. دوم از نان و سبک باشد تا با یک کیلو شیرینی، مهمان بیشتری را پذیرایی کرد.

ویژگی اول باعث محبوبیت شیرینی خشک در شب عید می‌شود؛ هر چه شیرینی خشک تر باشد، دیرتر بیات می‌شود. ویژگی دوم مخصوص در این سنل حال از طرفی رواج انواع شیرینی های در اندازه های انگشتی، بند انگشتی، و ذره شده است و از طرف دیگر تقاضا برای بعضی شیرینی های حلقی را بیشتر کرده است.

این روزها قنادی‌ها با بساط شیرینی تر و شیرینی بزرگ راجع کار اند. با بخش مخصوص عید دارند با انواع شیرینی که توشان هم بیشتر شده است. با یک جعبه شیرینی مخصوص عید می‌توانید همه مهمانان و مهمانان مهمانان را تا سیزده پذیرایی کنید و تازه چیزی هم به طرف برایتان بماند!

شیرینی شیرین هم شب عید، شیرینی تر محبوب تر است و شیرینی‌ها بزرگتر. اما شب عید داستان عوض می‌شود. شیرینی عید دو ویژگی دارد: اول نوعی باشد که تا آخر عید بیات نشود. دوم از نان و سبک باشد تا با یک کیلو شیرینی، مهمان بیشتری را پذیرایی کرد.

ویژگی اول باعث محبوبیت شیرینی خشک در شب عید می‌شود؛ هر چه شیرینی خشک تر باشد، دیرتر بیات می‌شود. ویژگی دوم مخصوص در این سنل حال از طرفی رواج انواع شیرینی های در اندازه های انگشتی، بند انگشتی، و ذره شده است و از طرف دیگر تقاضا برای بعضی شیرینی های حلقی را بیشتر کرده است.

این روزها قنادی‌ها با بساط شیرینی تر و شیرینی بزرگ راجع کار اند. با بخش مخصوص عید دارند با انواع شیرینی که توشان هم بیشتر شده است. با یک جعبه شیرینی مخصوص عید می‌توانید همه مهمانان و مهمانان مهمانان را تا سیزده پذیرایی کنید و تازه چیزی هم به طرف برایتان بماند!

همانطور که شیرینی آخرین بخش این گزارش است، می‌تواند آخرین خرید شما باشد. بوندرنگرانی از قیمت شیرینی صبر کنید. همه خریدهایتان را انجام دهید و نگران پول شیرینی نباشید. کافی است یک انگشتر سبز و یک قرمز ترس جیبانتان بماند - دقت کنید! سبز و قرمز بعداً تکیوید روزنامه نظری آن وضع مردم خرید ندارند - با همین پول می‌توانید یک کیلو شیرینی خشک بخرد.

شیرینی خشک انواع مختلف دارد، با قیمت های مختلف؛ از شیرینی‌های معمولی (سابق) تا شیرینی خانگی و خودپختی و کشتنی و باقلو. این آخری را بقیه گزارش کرد و اصلاً لازم نیست خریدشان قیمت شیرینی بطور معمول از کیلویی هزار دوست - سیصد تومان شروع می‌شود تا چهار هزار را پانچ هزار تومان. اما هنوز می‌توان با هزار سیصدتومان شیرینی بخرد!

مصرف کننده برای آسان ترین خرید شب عید این است که برای صرفه جویی و جلوگیری از جاقی شیرینی بخرد که: اول خودتان دوست نداشته باشید، دوم مطمئن باشید شیرینی بیشتر از یکی نمی‌خورند!

شیرینی شیرین هم شب عید، شیرینی تر محبوب تر است و شیرینی‌ها بزرگتر. اما شب عید داستان عوض می‌شود. شیرینی عید دو ویژگی دارد: اول نوعی باشد که تا آخر عید بیات نشود. دوم از نان و سبک باشد تا با یک کیلو شیرینی، مهمان بیشتری را پذیرایی کرد.

ویژگی اول باعث محبوبیت شیرینی خشک در شب عید می‌شود؛ هر چه شیرینی خشک تر باشد، دیرتر بیات می‌شود. ویژگی دوم مخصوص در این سنل حال از طرفی رواج انواع شیرینی های در اندازه های انگشتی، بند انگشتی، و ذره شده است و از طرف دیگر تقاضا برای بعضی شیرینی های حلقی را بیشتر کرده است.

این روزها قنادی‌ها با بساط شیرینی تر و شیرینی بزرگ راجع کار اند. با بخش مخصوص عید دارند با انواع شیرینی که توشان هم بیشتر شده است. با یک جعبه شیرینی مخصوص عید می‌توانید همه مهمانان و مهمانان مهمانان را تا سیزده پذیرایی کنید و تازه چیزی هم به طرف برایتان بماند!

شیرینی شیرین هم شب عید، شیرینی تر محبوب تر است و شیرینی‌ها بزرگتر. اما شب عید داستان عوض می‌شود. شیرینی عید دو ویژگی دارد: اول نوعی باشد که تا آخر عید بیات نشود. دوم از نان و سبک باشد تا با یک کیلو شیرینی، مهمان بیشتری را پذیرایی کرد.

ویژگی اول باعث محبوبیت شیرینی خشک در شب عید می‌شود؛ هر چه شیرینی خشک تر باشد، دیرتر بیات می‌شود. ویژگی دوم مخصوص در این سنل حال از طرفی رواج انواع شیرینی های در اندازه های انگشتی، بند انگشتی، و ذره شده است و از طرف دیگر تقاضا برای بعضی شیرینی های حلقی را بیشتر کرده است.

این روزها قنادی‌ها با بساط شیرینی تر و شیرینی بزرگ راجع کار اند. با بخش مخصوص عید دارند با انواع شیرینی که توشان هم بیشتر شده است. با یک جعبه شیرینی مخصوص عید می‌توانید همه مهمانان و مهمانان مهمانان را تا سیزده پذیرایی کنید و تازه چیزی هم به طرف برایتان بماند!

همانطور که شیرینی آخرین بخش این گزارش است، می‌تواند آخرین خرید شما باشد. بوندرنگرانی از قیمت شیرینی صبر کنید. همه خریدهایتان را انجام دهید و نگران پول شیرینی نباشید. کافی است یک انگشتر سبز و یک قرمز ترس جیبانتان بماند - دقت کنید! سبز و قرمز بعداً تکیوید روزنامه نظری آن وضع مردم خرید ندارند - با همین پول می‌توانید یک کیلو شیرینی خشک بخرد.

شیرینی خشک انواع مختلف دارد، با قیمت های مختلف؛ از شیرینی‌های معمولی (سابق) تا شیرینی خانگی و خودپختی و کشتنی و باقلو. این آخری را بقیه گزارش کرد و اصلاً لازم نیست خریدشان قیمت شیرینی بطور معمول از کیلویی هزار دوست - سیصد تومان شروع می‌شود تا چهار هزار را پانچ هزار تومان. اما هنوز می‌توان با هزار سیصدتومان شیرینی بخرد!

مصرف کننده برای آسان ترین خرید شب عید این است که برای صرفه جویی و جلوگیری از جاقی شیرینی بخرد که: اول خودتان دوست نداشته باشید، دوم مطمئن باشید شیرینی بیشتر از یکی نمی‌خورند!

شیرینی شیرین هم شب عید، شیرینی تر محبوب تر است و شیرینی‌ها بزرگتر. اما شب عید داستان عوض می‌شود. شیرینی عید دو ویژگی دارد: اول نوعی باشد که تا آخر عید بیات نشود. دوم از نان و سبک باشد تا با یک کیلو شیرینی، مهمان بیشتری را پذیرایی کرد.

ویژگی اول باعث محبوبیت شیرینی خشک در شب عید می‌شود؛ هر چه شیرینی خشک تر باشد، دیرتر بیات می‌شود. ویژگی دوم مخصوص در این سنل حال از طرفی رواج انواع شیرینی های در اندازه های انگشتی، بند انگشتی، و ذره شده است و از طرف دیگر تقاضا برای بعضی شیرینی های حلقی را بیشتر کرده است.

این روزها قنادی‌ها با بساط شیرینی تر و شیرینی بزرگ راجع کار اند. با بخش مخصوص عید دارند با انواع شیرینی که توشان هم بیشتر شده است. با یک جعبه شیرینی مخصوص عید می‌توانید همه مهمانان و مهمانان مهمانان را تا سیزده پذیرایی کنید و تازه چیزی هم به طرف برایتان بماند!

هفت سین

چگونه یک سفره هفت سین عالی داشته باشیم؟

می‌کنید، بهتر است همان سبب سرخ غلات در آب را توی سفره بگذارید. اگر بچه ندارید این تغییر راحت تر است. اگر هم با وجود تمام صفری گیری های بالا هنوز نتیجه خودتان را می‌گیرید و یک هزار و یک دلیل می‌خواهید همچنان ماهی قرمز بخردید، در تان و تان برای اجساد باستانی و سنت ایرانی نمی‌سوزد، کسی برای کوچولوهای خانه احساسات خرج کنید و به فکر سلامتی‌شان باشید!

اسمال قرار است ماهی قرمز بهداشتی! در برابرک معتبر مثل مایبین میوه و تر بار فروخته شود تا کابوی چینی‌ها لااقل سالم باشند.

یکی دیگر اینکه ماهی قرمز را بگذارید جزو آخرین خریدهای عید، چون این کوچولوها زبان مار نمی‌فهمند که دلشان برای جیبشان بسوزد! یاد همین معمولاً کمتر از چهل و هشت ساعت بعد از خرید می‌میرند. اگر هم می‌خواهید زرنگی کنید و یکدفعه چند ماهی بخردید، باز این کار را نکنید، چون ممکن است همه باهم بمیرند و خرجتان زیاد کنند.

قیمت ماهی قرمز زیاد نیست؛ همان دو تومان و دو دست تومان است که به باغچه هم می‌رسد. بخصوص نوع سه دست جنس خارجی از محصول نظری بهتر است!

هفتی ترین و محبوبترین عضو هفت سین که «سین» ندارد، اما ایرانی است. تخم مرغ رنگی تنها عضوی است که در گذر از زمان قدیم به حال دچار تغییر مهم شده است. اول اینکه رنگ کردن آن هنری تر و مدرن تر شده و دوم اینکه کارکردش تغییر کرده است و به همین خاطر محبوبیتش برای بچه‌ها به ماهی قرمز منتقل شده.

محبوبیت تخم مرغ های رنگی به زمان کودکی بپرد و مادرهایمان برمی‌گردد. آن زمان این عضوی سین هفت سین مخصوص بچه بود. در واقع تنها چیزی که از اول برای بچه‌ها ساخته می‌شد. تخم مرغ رنگی عیدی بچه‌ها بود که هر جا می‌رفتند، از سر سفره منت سبب نوی دوست بچه‌ها جای می‌گرفت.

کارکرد این تخم مرغ‌ها همین جابجایی نمایی شد. آن زمان که اسباب بازیهای جورواجور بود و پن پنج کانال تلویزیون را روزی شش - هفت ساعت می‌دیدند، بچه‌ها باید با بچه‌های جوری خودشان را سرگرم می‌کردند و تخم مرغ رنگی بچه‌ها شده، قبل از اینکه خورده شود، اسباب بازی بچه‌ها بود برای «تخم مرغ بازی»؛ دو عدد تخم مرغ را از سر به هم می‌زدند. تخم مرغ هر کسی که می‌شکست به طرف مقابل می‌رسید تا بعد از این و قبل از خراب شدن خورده شود.

امروز این تخم مرغ‌های رنگی فقط سبب روز روز هفت سین هستند. نه عیدی‌اند و نه خوراکی شده‌اند و رویه‌های برآورد یعنی به جای اسباب بازی بچه‌ها، اسباب بازی بزرگترند. باید بهتر باشد که هنری ترین، زغمگین ترین راه اضافه کنید.

هفتی ترین و محبوبترین عضو هفت سین که «سین» ندارد، اما ایرانی است. تخم مرغ رنگی تنها عضوی است که در گذر از زمان قدیم به حال دچار تغییر مهم شده است. اول اینکه رنگ کردن آن هنری تر و مدرن تر شده و دوم اینکه کارکردش تغییر کرده است و به همین خاطر محبوبیتش برای بچه‌ها به ماهی قرمز منتقل شده.

محبوبیت تخم مرغ های رنگی به زمان کودکی بپرد و مادرهایمان برمی‌گردد. آن زمان این عضوی سین هفت سین مخصوص بچه بود. در واقع تنها چیزی که از اول برای بچه‌ها ساخته می‌شد. تخم مرغ رنگی عیدی بچه‌ها بود که هر جا می‌رفتند، از سر سفره منت سبب نوی دوست بچه‌ها جای می‌گرفت.

کارکرد این تخم مرغ‌ها همین جابجایی نمایی شد. آن زمان که اسباب بازیهای جورواجور بود و پن پنج کانال تلویزیون را روزی شش - هفت ساعت می‌دیدند، بچه‌ها باید با بچه‌های جوری خودشان را سرگرم می‌کردند و تخم مرغ رنگی بچه‌ها شده، قبل از اینکه خورده شود، اسباب بازی بچه‌ها بود برای «تخم مرغ بازی»؛ دو عدد تخم مرغ را از سر به هم می‌زدند. تخم مرغ هر کسی که می‌شکست به طرف مقابل می‌رسید تا بعد از این و قبل از خراب شدن خورده شود.

امروز این تخم مرغ‌های رنگی فقط سبب روز روز هفت سین هستند. نه عیدی‌اند و نه خوراکی شده‌اند و رویه‌های برآورد یعنی به جای اسباب بازی بچه‌ها، اسباب بازی بزرگترند. باید بهتر باشد که هنری ترین، زغمگین ترین راه اضافه کنید.

هفتی ترین و محبوبترین عضو هفت سین که «سین» ندارد، اما ایرانی است. تخم مرغ رنگی تنها عضوی است که در گذر از زمان قدیم به حال دچار تغییر مهم شده است. اول اینکه رنگ کردن آن هنری تر و مدرن تر شده و دوم اینکه کارکردش تغییر کرده است و به همین خاطر محبوبیتش برای بچه‌ها به ماهی قرمز منتقل شده.

محبوبیت تخم مرغ های رنگی به زمان کودکی بپرد و مادرهایمان برمی‌گردد. آن زمان این عضوی سین هفت سین مخصوص بچه بود. در واقع تنها چیزی که از اول برای بچه‌ها ساخته می‌شد. تخم مرغ رنگی عیدی بچه‌ها بود که هر جا می‌رفتند، از سر سفره منت سبب نوی دوست بچه‌ها جای می‌گرفت.

کارکرد این تخم مرغ‌ها همین جابجایی نمایی شد. آن زمان که اسباب بازیهای جورواجور بود و پن پنج کانال تلویزیون را روزی شش - هفت ساعت می‌دیدند، بچه‌ها باید با بچه‌های جوری خودشان را سرگرم می‌کردند و تخم مرغ رنگی بچه‌ها شده، قبل از اینکه خورده شود، اسباب بازی بچه‌ها بود برای «تخم مرغ بازی»؛ دو عدد تخم مرغ را از سر به هم می‌زدند. تخم مرغ هر کسی که می‌شکست به طرف مقابل می‌رسید تا بعد از این و قبل از خراب شدن خورده شود.

امروز این تخم مرغ‌های رنگی فقط سبب روز روز هفت سین هستند. نه عیدی‌اند و نه خوراکی شده‌اند و رویه‌های برآورد یعنی به جای اسباب بازی بچه‌ها، اسباب بازی بزرگترند. باید بهتر باشد که هنری ترین، زغمگین ترین راه اضافه کنید.

۱- سبزه

سبزه ساده، سریع، سبزه هفت سین هم ساده است هم زیبا. درست کردنش در خانه به اندازه خریدنش ساده است. اگر برای سال تحویل سبزه خوب می‌خواهید، ده روز قبل عید باید دست بکار شوید. اگر هم می‌خواهید روز سبزه سبزه تازه ای را گره بزنید، الان که این هفت سین را می‌خواهید، دیر نیست.

گندم، عدس، ماش همه می‌توانند سبزه هفت سینتان باشند. گندم بیشتر طرفدار دارد، اما می‌توانید هر کدام را که خواستید انتخاب کنید. عروسکهای مختلف با سر سبزه ای کتید و لای پارچه بر طبق روزی بگذارید. بعد از جوانه زدن، داخل ظرفی که می‌خواهید ظرفی در هر روز مرطوبش کنید تا سبز شود. اگر هم حوصله ندارید به اولین سبزه مارکت بروید و یک سبزه بخرید.

سبزه بیشتر از بقیه عناصر هفت سین دچار تغییر شکل شده است. اگر خیلی دنبال تغییر هستید، انواع سبزه را می‌توانید در بازار پیدا کنید. عروسکهای مختلف با سر سبزه ای از ابتکار این چند سال است که معمولاً بچه‌ها طرفدارش هستند چون بزرگ‌ها در طی سال به بقیه های مختلف پای سرشان سبزه می‌شود!

هفت سین معمولاً با دعا و آرزو شکل می‌گیرد. اینکه مادر بزرگ‌ها معمولاً خودشان سبزه می‌گذارند، با تخم مرغ‌ها را رنگ می‌کنند برای طلب همین آرزوهایشان. سبزه - غیر از آن معنی معروف که مخصوص جوانان است و به بقیه نخبی روز سبزه - برای مادر بزرگ‌ها وسیله آرزوی نوه و نیتجه است برای تازه عروسان و از چیزهایی است که معمولاً مادر بزرگ برای همه خانواده درست می‌کند.

اگر برای سال تحویل خیلی آرزو دارید و سبزه درست نکند، راحت نباشید. شاید آرزو کردن وقت خریدن سبزه هم جواب بدهد.

۲- سنمو

سخت ترین عضو هفت سین، که برای بعضی‌ها فقط سالی یک بار مطرح می‌شود و برای بعضی دو هفته در سال، می‌گویند سنمو مقوی و خوشمزه است. راست و دروغش پای آنها که امتحان کرده اند.

مقدورترین این هفت سین که خیلی‌ها در طول سال هم برای نذرهایشان سنمو می‌زنند. پختن سنمو کار سخت و طولانی است و الان که سه روز به عید داند، بهترین راه خریدن سنمو آماده است. چون ده روزی طول می‌کشد تا سنمو آماده شود.

سنمو تنها سبزی است که از ترکیب چند ماده درست می‌شود؛ یعنی با همکاری جوانه گندم، آرد، آب، حبس کردن گندم برای سبزه کردن که پادانگه است؟ همان کار را انجام دهید. وقتی گندم جوانه زدن از چرخ می‌کند و شیره آن را می‌کشید و صاف می‌کنید، یک و نیم یا دو برابر گندم اولیه، در مقدار آب اضافه می‌کنید. دو پارچ برای آب یک کیلو گندم. بعد بیست و چهار ساعت با کمی بیشتر باید بیزد تا بشود سنمو یا حساب این زحمات «طله‌ای قهوه‌ای» لقب مناسبی است. نه؟

هفت سین سنمو تنها عضوی که مارک‌ها و اسم‌های مختلف دارد، سنموست. البته لایه، خاله کوب، عمو سلیمان و کبی دایی و سرخاله و مادر بزرگ، اسمهایی است که فرشته‌گان با آنها اسم‌ها را غذای آشنای و قابل‌مصرفی می‌کنند. البته همه آن را بیشتر دوست دارند یا خاله جانتان را شاید در انتخاب سنمو کمکتان کند.

اگر نسبت قیامی کمکتان نکند، قیمت معمولاً عامل سبزه‌تاز سبزه ای است که قیمت سنمو کالیوینی است و گرانترین آن هزار و هشتصد تومان است. اگر سنمو را برای خوردن می‌خواهید، باید پول بیشتر بدهید تا بابت کیفیت و تمیزی سنمو مطمئن تر باشید. اگر هم مثل من فقط برای سرفه هفت سین سنمو می‌خرید، چشم بسته از اینترنتی‌ها بخرید. حتی می‌توانید آن را در فریزر بگذارید تا سال بعد!

۳- ماهی قرمز

حسی بیگانه و نهودی هفت سین که نوبی دل هر بچه‌ای را خوابی جایز می‌کند و محبوب ترین خرید شب عید بچه‌ها بعد از لباس و کفش است. آرزویی که هر سال تکرار می‌شود و هر سال برآورده شدنش برای بچه‌ها شیرین است و مهم - کسی هست که یاد فیلم یادک بانک سفید بقیه‌تاده باشد؟ ماهی قرمز اقتدر هفت سین جایز کرده، که سبید است کسی بتواند خودش کتد. فهرست بلند بزیان ها و بیماری‌های این کوچولوهای قرمز یا نارنجی هفت سین و عناصر اصلی اش هم نوشته‌اند این مهمان ناخوانده را بیرون کنند.

آنهاهی که دنبال اسم رسمی ایرانی هستند و می‌خواهند



۴- سبب سرخ

ماهی قرمز بخاطر خالی بودن جانوی هفت سین نیامده است. این عنصر بیگانه که سین، بونوش دلیل خوبی است برای اثبات خارجی بودنش! جای سبب سرخی را گرفته که قبلاً نوبی طرف آب می‌انداختند و امروز به بین وجود ماهی قرمز جایز نوی شتاب است و از آب بیرون انداخته شده است.

اگر می‌خواهید هفت سینتان ایرانی باشد و تن اجساد باستانی‌تان را در گوگر نلرزاندید که چرا رسم و رسوم را عوض

هفت سینتان کاملاً ایرانی باشد و آنهاهی که هفت سین را هم کنترل بهداشتی می‌کنند، روی ماهی قرمز یکم خط قرمز نکنند، لطفا!

ماهی قرمز سوغاتی چینی است که معلوم نیست کی و چطور وسط هفت سین فرود آمده و برای خودش جایز کرده است. اگر می‌خواهید هفت سینتان و اقاً ایرانی باشد، از خبر ماهی بگذرید. اگر هم ریزیابی ماهی‌ها محبوسشان کرده است، مراقب باشید این کوچولوهای که معمولاً زود هم می‌میرند، پیمان حساسیت پوستی عیدی ندهند. این خطر بیشتر برای آنهاهی است که موقع عوض کردن آب ماهی، آنها را نوازش می‌کنند. هر چه باشد ما ایرانی‌ها غریبه‌ها را بیشتر دوست داریم و تحویل می‌گیریم. حکایت همان مرغ همسایه است دیگر! - پس اگر رسم و رسوم ایرانی برایتان مهم نیست می‌توانید برای سلامتی خودتان و بخصوص بچه‌ها، با این ماهی‌ها کمی خشن تر برخورد کنید!

ماهی قرمز بخاطر خالی بودن جانوی هفت سین نیامده است. این عنصر بیگانه که سین، بونوش دلیل خوبی است برای اثبات خارجی بودنش! جای سبب سرخی را گرفته که قبلاً نوبی طرف آب می‌انداختند و امروز به بین وجود ماهی قرمز جایز نوی شتاب است و از آب بیرون انداخته شده است.

اگر می‌خواهید هفت سینتان ایرانی باشد و تن اجساد باستانی‌تان را در گوگر نلرزاندید که چرا رسم و رسوم را عوض

هفت سینتان کاملاً ایرانی باشد و آنهاهی که هفت سین را هم کنترل بهداشتی می‌کنند، روی ماهی قرمز یکم خط قرمز نکنند، لطفا!