



نان برنجی ها بلافاصله پس از خنک شدن، بسته‌بندی می‌شوند



نان برنجی اصل کرمانشاه هنوز هم در تنوره‌های سنتی آماده می‌شود
خمیرها با دست گلوله می‌شوند نه با قالب



نان برنجی تنها با تخم خرفه، تزئین می‌شود



دادن به آن استفاده می‌کنیم. پس از این مرحله می‌توان تخم خرفه را روی نان برنجی ریخت که شکل زیبایی به این شیرینی کوچک و خوشمزه دهد. خانم صیدی که خود نان برنجی را درون فر و با تبر خاصی پخت می‌کند معتقد است برای پخت نان برنجی در فر، باید از قبل فر گرم شود و سینی را در دمای مناسب قرار داد؛ چون آرد برنج حساس است و به محض اینکه کف شیرینی طلایی شد؛ یعنی این شیرینی آماده است و باید از فر خارج شود و البته مدت زمان زیادی هم برای پخت آن نیاز نیست. ملیحه خانم درباره آخرین مرحله از تهیه نان برنجی می‌گوید: «نان برنجی شیرینی بسیار تردی است و برای خارج کردن آن از درون سینی باید مقداری خنک شود که به راحتی خرد نشود».



اما پخت این شیرینی در مغازه و فروشگاه‌های عرضه سوغاتی با سرعت و تبرج بالاتری انجام می‌شود. در این مغازه‌ها هر فردی مسئولیت انجام یک مرحله از کار را به عهده دارد و به همین دلیل سرعت انجام کار بالا رفته و شیرینی با کیفیت تحویل مشتری می‌شود.

با توجه به اینکه نان برنجی شیرینی ترد است چیدن آن در کارتن‌های بسته‌بندی بدون اینکه خرد شود، تبرج بالایی نیاز است و در قنادی‌ها نیز یک نفر این مسئولیت را به عهده دارد که به طور معمول در ویتترین جلوی مغازه و در مقابل چشمان مشتریان انجام می‌شود. بازی انگشتان این فرد هنگام برداشتن چند نان برنجی از درون سینی و چیدن آن درون کارتن بسته‌بندی با سرعت بالا برای هر خریداری جذاب است و جلب توجه می‌کند. هرچند قیمت این شیرینی خوشمزه و اصیل کرمانشاهی چندان بالا نیست اما کارگران قنادی‌ها زحمت زیادی برای پخت آن می‌کشند و گاهی ۱۲ ساعت برای عمل آوردن خمیر آن سراپا هستند و باید در مقابل تنور داغ و حرارت مستقیم قرار بگیرند.

استقبال مردم از این شیرینی کوچک در استان قابل توجه است به گونه‌ای که ایام نوروز و مناسبت‌های مختلف خانه‌ای خالی از این شیرینی نیست و میز پذیرایی جلسات رسمی ادارات نیز خالی از نان برنجی نخواهد بود.

در مجاورت بازار سنتی زرگرهای کرمانشاه چندین مغازه پخت و عرضه نان برنجی و کاک وجود دارد که بوی این شیرینی تمام خیابان را فرا گرفته و میهمانان و حتی مردم کرمانشاه را به خود جذب می‌کند

این شیرینی چند فوت کوزه‌گری دارد که سبب می‌شود شیرینی خمیری نرم و لطیف داشته باشد و در نهایت در عین حال که بسیار ترد است به راحتی خرد نشود.

ملیحه خانم معتقد است روغن صاف قنادی یکی از این نکات است که برای پخت بهتر نان برنجی باید به آن توجه کرد. در مرحله اول باید روغن کرمانشاهی را ذوب کرد تا حدی که کاملاً شفاف شود و بعد در ظرفی ریخت و در یخچال قرار داد که در اصطلاح خود را بگیرد. اما برای استفاده از این روغن در نان برنجی باید از قبل آن را از یخچال خارج کنیم که به دمای محیط برسد. روغنی که به دمای محیط رسیده را با پودر قند الک شده مخلوط کرده و تا حدی هم زده می‌شود که مخلوطی کرم رنگ، یکدست، پفکی و سبک بدست آید. در این مرحله نوبت به اضافه کردن زرده‌های تخم مرغ می‌رسد که البته باید به دمای محیط رسیده باشد و باز هم این مواد باید هم زده شود که موادی یکدست بدست آید.

این کدبانوی کرمانشاهی یکی دیگر از نکات مهم برای پخت نان برنجی را الک کردن آرد برنج در چند مرحله می‌داند و می‌گوید: «آرد برنج را با پودر هل مخلوط و دوبار الک کرده و بعد یک بار دیگر این آرد را روی مخلوطی که از قبل آماده شده الک کرده و به آرامی هم می‌زنیم. در این مرحله به نظر می‌رسد خمیری ترد و خشک بدست آمده که برای رفع این مشکل باید به تدریج گلاب را به آن اضافه کرد و با لیسک هم زد که خمیری نرم و لطیف بدست آید».

ملیحه خانم می‌گوید اضافه کردن گلاب باید تا زمانی ادامه پیدا کند که خمیر نه شل باشد نه خیلی سفت که موقع درست کردن گلوله‌های نان برنجی ترک بردارد. نکته مهم در این مرحله این است که هم زدن باید به وسیله لیسک انجام شود که خمیر روغن پس ندهد. در این مرحله در صورت تمایل زعفران دم کرده غلیظ را به خمیر آماده شده اضافه می‌کنیم و هم می‌زنیم که رنگی زیبا و بویی مطبوع داشته باشد و در انتها خمیر آماده شده باید حدود ۲۴ ساعت برای استراحت در یخچال قرار داده شود. پس از استراحت و به اصطلاح عمل آمدن خمیر آن را از یخچال خارج کرده و به شکل گلوله‌های کوچک تقسیم کرده و در کف سینی چرب شده قرار می‌دهیم و با انگشت مقداری روی آن فشار می‌دهیم که مسطح شود یا از قالب‌هایی برای فرم