

به همراه پشمک مصرف می‌شده است و مهم‌تر از همه اینکه به گونه‌ای مواد اولیه انتخاب شده که همه اجزای آن بومی نایین و ارگانیک باشد.

**شیرمال:** مواد لازم آن تهیه گندم بومی نایینی و گل خانی که انحصاراً در مزارع جزیر و محمدیه و حنغش کاشت و برداشت می‌شد. لزوماً در تیر و مرداد هر سال بایستی به اندازه کافی خریداری شده و در آسیاب آبی یا سنتی که فقط یکی در محمدیه نایین کار می‌کرد و پیرمردی کارآزموده به نام میرزا رضا مصاحبی سرپرستی و کارگری آن را عهده دار بود به آرد تبدیل و آرد کامل گندم به نسبتی معین از بومی و گل خانی مخلوط همراه با سبوس نگهداری و به مصرف می‌رسید.

**نان شکری یا گندمی:** مواد اصلی آرد گندم بومی نایین همراه با سبوس، پودر برنج طارم (از نوع مرغوب و بومی مازندران)، روغن گیاهی سالم ترکیبی از جامد و مایع، زرده تخم مرغ حتی الامکان بومی، گلاب سنتی، هل درجه یک، مایه خمیر مخصوص که از خمیر ترش خود شکری عمل آوری شده باشد.

در ادامه عمل آوری خمیر، مدت استراحت، چانه گرفتن، مالش دادن و گندله کردن برای نقش دادن و چیدن در سینی حتماً مسی مراحل است که در کیفیت محصول نهایی نقش اصلی را دارد. این شیرینی با طعم منحصر به فرد و ماندگاری حداقل ۶ ماه پس از تولید در صورتی که در ظرف‌های مسی دربسته چیده شده باشد، یک میان وعده سالم و همیشه قابل استفاده است.

**نان برنج یا برنجی:** خمیر کردن آن مشابه شکری بوده و مرغوبیت آن به نوع پودر برنج و عمل آوری مایه اصلی بستگی دارد و نحوه پخت آن نیز در فر با حرارت غیر مستقیم و درجه حرارت معین و با مراقبت همراه است. محصول نهایی با چیده شدن در ظروف مس تا بیش از ۶ ماه با حفظ طعم و رنگ و مزه اولیه قابل استفاده است.



کیچو، عموماً در کارگاه‌ها به صورت دستی انجام می‌شود



گلوله‌های خمیر قالب می‌خورند و شکل پیدا می‌کنند

## در گذشته و در مناسبت‌های شاد سال خانواده‌های نایینی به صورت گروهی و دسته جمعی به پخت این شیرینی پرداخته و هر خانواده با قبول قسمتی از زحمت این سنت، فرهای سنتی را با آتش هیزم به پا ساخته و در کنار هم مشغول تهیه این شیرینی سنتی می‌شدند



خمیر کیچو ورز داده می‌شود تا آماده قالب‌زنی شود



کیچو با تخم خرفه تزیین می‌شود

از زحمت این سنت، فرهای سنتی را با آتش هیزم به پا ساخته و در کنار هم مشغول تهیه این شیرینی سنتی می‌شدند.

با توجه به مواد اولیه در دسترس و ذائقه افراد جامعه، خوراکی‌های بومی و سنتی تهیه و طبخ می‌شود که بسیاری از آن‌ها توسط گردشگران داخلی و خارجی، به عنوان سوغاتی دوست‌داشتنی برای اقوام و آشنایان خریداری می‌شود.

یکی از نکات مثبت و فوق‌العاده این خوراکی، این است که به راحتی و در مدت زمان کوتاهی می‌توان با استفاده از کمترین و در دسترس‌ترین مواد، این شیرینی خوش طعم و مطبوع را تهیه و در کنار اعضای خانواده میل کرد.

### • سوغاتی برای مسافران

آرد گندم، آرد برنج، روغن جامد، شکر ساییده شده، هل، زرده تخم مرغ، گلاب و آب از مواد تشکیل دهنده این شیرینی سنتی خوشمزه است. کیچو به دلیل طبع گرمی که دارد در پاییز و زمستان پر طرفدارتر است.

در کارگاه کیچو از سینی‌های مسی و فرهای طبقه‌ای استفاده می‌شود و نکته جالب اینکه همه مواد آن به صورت سنتی استفاده می‌شود که گندم سبوس دار محمدیه از مهم‌ترین مواد اولیه آن است و به دلیل کیفیت و ارگانیک بودن شیرینی مسافران است.

این شیرینی بومی و خاص در انواع شیرمال، برنجی و شکری طبخ می‌شود که هر کدام در نوع خود از طعم و عطری بی‌نظیر برخوردار است. آداب طبخ سنتی این شیرینی در نایین، گوشه‌ای از تاریخ نایین هم هست. هیچ یک از مدل‌های شیرینی نایینی کیچو تزیینی نبوده و یا صرفاً بیهوده پخت نمی‌شود و استفاده معین برای آن تعریف شده است. مثلاً شیرمال برای صبحانه، شکری یک میان وعده مغزی و برنجی جهت پذیرایی در شب نشینی‌ها و اعیاد و بیشتر

