



ترخینه یکی از اولین غذاهای نیمه آماده جهان است

# تدارکی برای فصل سرد

ترخینه را شاید بتوان یکی از اولین غذاهای نیمه آماده جهان دانست؛ ماده اولیه این آش که همان ترخینه خشک است در اواخر تابستان آماده می شود. ترخینه خشک بافتی بسیار سخت دارد و از دوغ و گندم پاچو و سایر مواد مغذی و ادویه جات تشکیل شده است که در زیر حرارت خورشید گرم تابستان خشک شده است. مردم مناطق غربی کشور از جمله ایلام، آش ترخینه را یکی از درمان های اصلی سرماخوردگی می دانند. زنان ایلام، کرمانشاه، لرستان، کردستان و همدان در فصول مختلف غذاهای متنوعی می پزند. آش ترخینه یکی از این غذاهاست. چون ماده اولیه این آش نیمه آماده است، پخت آش ترخینه در زمستان زمان کمی می برد. فقط کافی است ترخینه های خشک را در آب ولرم بگذارند تا کاملاً خیس بخورد سپس وقتی کاملاً در آب نرم و حل شد آن را روی اجاق گاز گذاشته و به آن نخود، ماش و یا عدس پخته شده اضافه می کنند حدوداً نیم ساعت طول می کشد تا آش کامل پخته شود سپس در آخر کار به آش پیاز داغ اضافه می کنند و اینگونه آش ترخینه لذیذ در مدت زمان بسیار کمی طبخ و آماده خوردن است. اما آماده کردن ماده خشک ترخینه که معمولاً در انتهای تابستان انجام می شود، حسابی زمان بر است.