أنواع الخبز الأردني

أهمية الخبز:

- أحد المكونات الأساسية في النظام الغذائي.
- تتعدد أنواعه بحسب البيئة والعادات.

أشهر أنواع الخبز:

(1) خبز الصاج (الشراك)

- من أنواع الخبز التراثية خصوصًا عند البدو.
- يُخبز على صاج معدني مقبب فوق الموقد.

(2) خبز الطابون (الحصاوي)

- يُخبز داخل فرن ترابي يسمى الطابون.
- يوضع معه حجارة ملساء يكتسب الرغيف شكلها.

(3) خبز العربود

- يُعرف بخبز الراعي أو قرص النار.
- يناسب حياة التنقل للرعاة.
- يُعجن دون خميرة، ويُطهى تحت الجمر مباشرة.
- يؤكل مع اللبن أو السمن أو الحليب.