

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 العريود

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