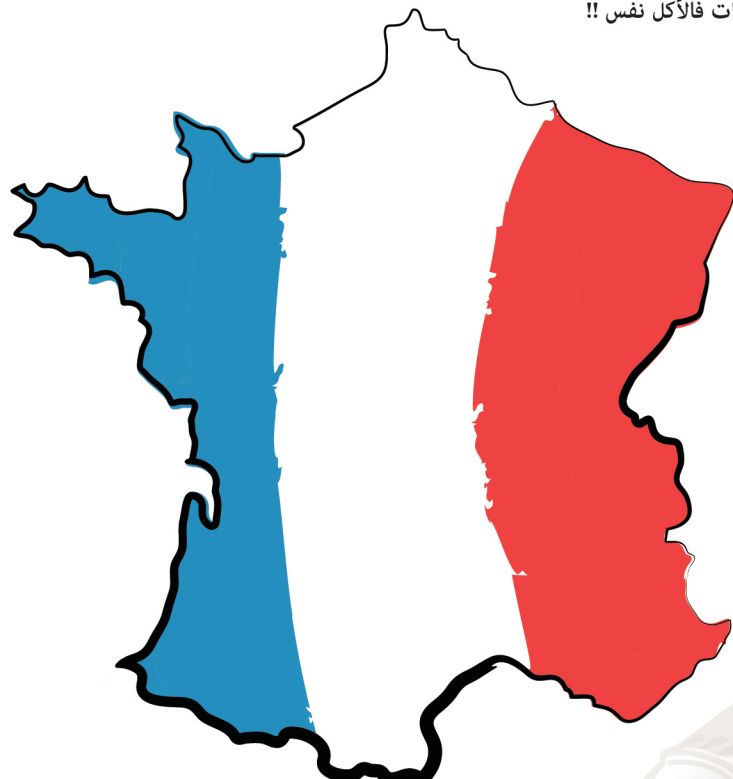


طبخة جدتي فرنسية «غراتان»

إعداد: رشا عبد المنعم - جرافيك: أسيل الخليلي

كتاب جدتي لوصفات الطهي هو كنز الثمين وساعدي الأيمن في المطبخ خلال شهر رمضان الكريم، حيث أجول وأصول على إيقاعات مقاديرها الطازجة في 30 يوماً لنكتشف طرائقها الخاصة للإعداد. وصفات من العالم جمعتها خلال أسفارها حول العالم بصحبة جدي القبطان، ولم تنسَ جدتي «زمان» أن تضع ملاحظاتها حول أصل الطبق ومكان نشأته بإشارات وخطوط وخرائط دونتها بعناية فائقة طوال 50 عاماً، مزجت بداخله مكونات من الأرض والبحر لتزين أطباقها دون أن تتخلى عن التقاليد والمنتجات المتوارثة في كل بلد، ولكنها في الوقت نفسه متطورة، يطغى عليها طابع المواسم والفصول فهي تؤمن بضرورة التحلي بالبساطة في إعداد الطعام ومن مصطلحاتها الشهيرة «تعقيد البساطة». في عرض الطعام بصورة تخلو من المبالغة والتكلف، مع التركيز على المذاق والمكونات فالأكل نفس !!



أصل الطبخة

«غراتان» دوفيناوا:

تفيد الموسوعة الفرنسية بأن طبق الغراتان صنع لأول مرة في 12 / 7 / 1788 في مدينة غاب على شرف شارل هتري دوق منطقة كليرمونت تونير. وكان يتألف من البطاطس والكريم فقط. منذ ذلك الوقت عرف الغراتان باسم «غراتان دوفيناوا» وهو إلى اليوم لا يزال يحضر بنفس الطريقة في المنطقة وفي فرنسا وأميركا الشمالية.

الأكل نفس

تحت المجهر

يذكر القاموس الفرنسي أن الكلمة «غراتان» لا رديف لها في لغات أخرى، حتى إن معناها المركب نوعاً ما، لا يمكن سوى أن ينطبق عليها بشكل خاص وحصري، و«غراتان» تعني كل شيء يخضع للاستواء بنار من فوقه وأخرى من تحته، وأيضاً ما يضاف على سطحه؛ إما الأجبان أو الخبز المطحون.

مونة الطبخة

1. كيلو ونصف كيلو بطاطس
2. مائة غرام من الزبدة
3. خمسة غرامات من الثوم
4. ربع لتر كريم
5. لتر حليب
6. ملح بهار
7. جوزة الطيب حسب الرغبة



شدي حيلك واطبخي

1. تقشر حبات البطاطس وتغسل وتقطع إلى شرائح رفيعة جداً قدر الإمكان

2. في قدر يوضع الحليب والثوم ويترك حتى يسخن

3. تضاف إليه رقائق البطاطس وتترك لعشرة دقائق

ويدخل إلى الفرن لمدة تتراوح بين 45 دقيقة وساعة.

4. بعد ذلك في وعاء غراتان توضع شرائح البطاطس

5. وفوقها تقطع الزبدة إلى قطع صغيرة لتغطي كامل الوعاء

6. ثم تضاف كمية من الحليب وفوقها الكريم

يقدم هذا الطبق عادة إلى جانب اللحوم بجميع أنواعها.