

طبخة جدتي كويتية «قبوط»

إعداد: رشا عبد المنعم - غرافيك: 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 لإعداد وصفات من العالم جمعتها خلال أسفارها حول العالم بصحبة جدي القبطان، ولم تنس 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 منطوية، 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 «القبوط»

من الوصفات التراثية الكويتية الشهيرة ويطلق عليها أهل نجد «مطازيز» في حين قبوط مستعملة في لهجة الكويت والبحرين.

تحت المجهر

يشبه المطبخ الكويتي التنوع العرقي الموجود في المجتمع، فقد لعب عرب دول الخليج دوراً كبيراً في تأسيس طرق التجارة القديمة التي جلبت معها التوابل من الشرق إلى الغرب وهي الأساس في المأكولات الكويتية الشعبية.

مونة الطبخة

1. 2 كوب طحين أسمر
2. كيلو لحم عربي
3. حبة بطاطس - جزر - باذنجان
4. حبة طماطم
5. معجون طماطم
6. بصل مقطع إلى قطع صغيرة
7. نصف كيلو لحم مفروم
8. بهارات
9. زبيب



شدي حيلك واطبخي



1. ينخل الطحين ويضاف له الماء تدريجياً حتى نحصل على عجينة متماسكة ثم نتركها جانباً

2. في قدر يقطع اللحم ويضاف له البصل والملح والبهارات ويزك على نار هادئة حتى يشرب الماء

3. يقلب جيداً ويضاف له قطع الطماطم والمعجون أو الخضار المقطع مع التقليب المستمر يضاف له ماء كاف ويزك حتى يغلي

• نوع الطبق: رئيسي
• الصعوبة: متوسط
• وقت التحضير: 40 دقيقة
• وقت الطبخ: 30 دقيقة



4. للحشوة يفرم البصل ناعماً ويدق الثوم يضاف البهار والزبيب بعد تصفيته من الماء ويخلط مع اللحم المفروم والبصل وقليل من الملح.

5. نأخذ من العجينة قطعة بحجم الجوز بعد أن ندهن اليد بقليل من السمن ونفرد بها براحة اليد وغالباً الوسط بالحشوة ثم تغلق وتبسط باليد

6. تلقى العجينة بالمرق وهو يغلي حتى تنتهي العجينة يغلق القدر وتخفف الحرارة حتى النضج



يقدم هذا الطبق عادة إلى جانب الأرز.