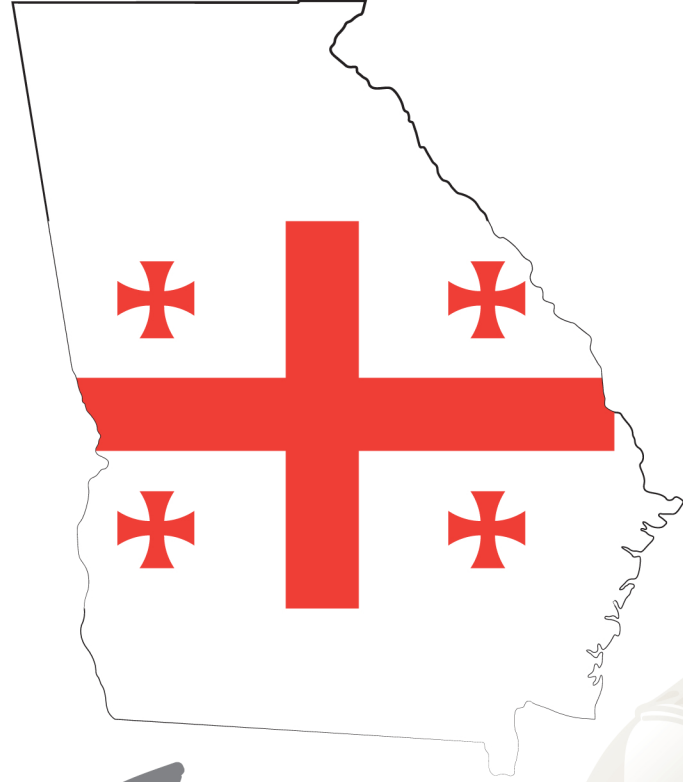


طبخة جدتي جورجيا «حتشابوري»

إعداد: رشا عبد المنعم - غرافيك: أسيل الخليفي

كتاب جدتي لوصفات الطهي هو كنز الثمين وساعدي الأيمن في المطبخ خلال شهر رمضان الكريم، حيث أجول وأصول على إبقاعات مقاديرها الطازجة في 30 يوماً لنكتشف طرائقها الخاصة لإعداد وصفات من العالم جمعتها خلال أسفارها حول العالم بصباحة جدي القبطان، ولم تنس جدتي «زمان» أن تضع ملاحظاتها حول اصل الطبق ومكان نشأته بإشارات وخطوط وخرائط دونتها بعناية فائقة طوال 50 عاماً، ومزجت مكونات من الأرض والبحر لتزين أطباقها دون أن تتخل عن التقاليد والمنتجات المتوارثة في كل بلد، ولكنها في نفس الوقت 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!!.



اصل الطبخة

«فطائر حتشابوري»

من أشهر الوجبات التقليدية منذ القرن الرابع الميلادي وهي عبارة عن عجينة، ويوضع داخلها الجبنة البيضاء والبيض المسلوقة وتضاف لها الزبدة ثم تُخبز. يضاف إليها في بعض الأحيان الأوراق الخضراء المحلية الطازجة

الأكل نفيس

تحت المجهر

دولة جورجيا تقع في منطقة يعود تاريخها المسجل إلى أكثر من 4000 سنة. جورجيا هي أيضاً واحدة من دول العالم الأولى التي اعتمدت المسيحية كدين دولة في النصف الأول من القرن 4 الميلادي.

مونة الطبخة

1. 4 أكواب دقيق منخول
2. 3 ملاعق صغيرة خميرة فورية
3. 3 ملاعق كبيرة زبدة أو سمنة
4. نصف ملعقة صغيرة ملح
5. ملعقة كبيرة سكر
6. ماء للعجن
7. جبنة بيضاء
8. بيض مسلوقة
9. بصل أخضر



شدي حيلك واطبخي

يحضر الطحين المنخول ويوضع عليه الملح والسكر والسمنة والخميرة.

يضاف الماء بكمية صغيرة إلى الطحين ويعجن

وتترك العجينة حتى تستريح ويزداد حجمها

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

يقدم هذا الطبق عادة إلى جانب السلطة.