

طبخة جدتي أردنية «منسف»

إعداد: رشا عبد المنعم - جرافيك: أسيل الخليلي - رسومات: فواز أرناؤوط

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 لكتشف طرائقها الخاصة لإعداد وصفات من العالم جمعتها خلال أسفارها حول العالم بصحبة 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

«المنسف»

سبب تسميته المنسف يعود إلى أن «الصدر» الذي يوضع فيه كبير، كما أن قطع اللحم تكون كبيرة، ولأنه كذلك يؤكل باليد، وهي ميزة يتفرد بها عن باقي المأكولات، وهي عادة متوارثة إلى درجة أن تناوله بغير ذلك يعتبر عيباً.

تحت المجهر

أهل حوران شمال الأردن وجنوب سوريا، هم أول من عرف المنسف وأصبح معروفاً ومشهوراً لدى الأردنيين في مختلف مناطق المملكة، وبالأدات مناطق مادبا والكرك.

مونة الطبخة

1. 400 غرام جميد (حليب أردني مجفف)
2. 3 كيلوغرامات لحم قطع (على العظم)
3. 3 كجم لحم خروف مقطع مع العظم حجم كبير
4. 4 لترات ماء
5. بصلة كبيرة مفرومة
6. كيلوغرام من الأرز، مغسول ومنقوع ومصفى
7. ملحقتان كبيرتان من السمن
8. 1/4 ربع كوب زيت نباتي
9. ملعقة صغيرة كركم
10. خبز عربي
11. صنوبر ولوز محمص



شدي حيلك واطبخي

1. يكسر الجميد إلى قطع صغيرة، وينقع بالماء المغلي وتترك قطع الجميد ثم يمرر من خلال مصفاة ناعمة جداً
2. يغسل اللحم ويوضع في وعاء مع الماء البارد ويترك على نار عالية ثم يغسل قطع اللحم للإزالة أي شوائب عالقة
3. ويوضع في وعاء نظيف ويشوح البصل في ملعقة كبيرة من السمن حتى يصبح شفافاً، ثم يضاف إلى اللحم

4. يضاف الجميد إلى اللحم وكمية من الماء يطبخ مكشوفاً على نار عالية لمدة نصف ساعة
5. يذوب السمن المتبقي ويضاف له الزيت النباتي والأرز ثم تضاف 7 أكواب من الماء المغلي مع الملح والكركم
6. يفرد الخبز على «صدر» ويدار عليه الجميد ثم الأرز فوقه وقطع اللحم ويرش بالصنوبر واللوز مع السمن الساخن

يقدم هذا الطبق عادة إلى جانب السلطة.

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