

طبخة جدتي المصرية

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 إبقاعات مقاديرها الطازجة في 30 يوماً لكتشف 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

ورق العنب:

ويعتبر محشي ورق العنب أو يرق أو ورق الدوالي أو ورق العريش وتسمى كذلك دولة أو صارما، أكلة عثمانية، عرفت في العديد من البلدان وأصبحت أكلة مشهورة في بلاد الشام ومصر والعراق وتركيا والبلقان والقوقاز.



تحت المجهر

عملية «لف ورق العنب» فتحتاج بدورها إلى تقنية خاصة تعكس مدى المهارة والدقة، وأكثر ما يظهر هذا الأمر في مواصفات الورقة الملقوفة، إذ كلما كانت رقيقة ومتناسكة ومستقيمة عكست حرفة الطهي وليس غريباً إذا عرفنا أن لف ورق العنب كان يدخل ضمن الامتحان الذي تخضع له العروس من «حماتها» لتحكم على مدى حرفيتها في الطبخ.

مونة الطبخة

1. 1/2 كيلو ورق عنب
2. كوب أرز مصري مغسول جيداً
3. ملعقة صغيرة بهار وكمون وفلفل أسود
4. ملعقة كبيرة نعنجان ناشف مفروك، حزمة كسرة خضراء، حزمة بقدونس، 2 حزمة شبت
5. بصلة كبيرة مفرومة
6. 5 فصوص ثوم مفرومين
7. 2 كوب ماء أو مرق + 2 ملعقة كبيرة معجون طماطم
8. 1/2 كوب عصير ليمون
9. زيت



شدي حيلك واطبخي



1. يوضع ورق العنب في ماء مغلي مدة دقيقة تقريباً حتى يتغير لونه ثم يرفع من الماء ويصفى جيداً ويفضل أن يغسل بالماء البارد لإيقاف عملية الطهي.

2. تفرم الكسرة والبقدونس والشبت والبصل والثوم ويخلط جميع المكونات مع الأرز ويوضع عليه الماء أو المرق مع الصلصة.

3. يوضع في قاع القدر بعض من الأوراق غير الصالحة للحشو كقاعدة بحيث تغطي قاع القدر كاملاً ثم نبدأ برص أصابع ورق العنب فوقها حتى تنتهي الكمية.

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



4. في قدر آخر يخلط كمية من الماء مع ملعقتين كبيرتين صلصة و 1/4 كوب عصير ليمون مع القليل من الملح والفلفل والبهار ويقلبوا جيداً ثم يصب الخليط فوق المحشي بحيث يغطيه.

5. نضع فوق أصابع المحشي طبق بايركس بحتمل الحرارة كنوع من الثقل حتى لا تتفتح أوراق العنب أثناء الطهو.

6. يغطي القدر بإحكام ويوضع على نار متوسطة حتى الغليان ثم ينقل على نار هادئة فوق موزع حرارة ويترك حتى تمام النضج.

يقدم هذا الطبق عادة إلى جانب اللحوم بجميع أنواعها.