



ترتيب الموائد



المفاهيم الرئيسة:

- أدوات الطعام.
- ترتيب الموائد.

والدة (صفاء) أخبرت ابنتها أنها دعت مجموعة من قريباتها لتناول طعام العشاء، وطلبت منها مساعدتها في الإعداد لهذه الدعوة.

ما الأشياء التي تحتاجها (صفاء) لإعداد مائدة الطعام لهذه المناسبة من وجهة نظرك ؟

مفرش جميل وصحون وأكواب وفضيات ومجملات كالتزهور

إعداد مائدة الطعام

أولاً : المفرش:



(شكل ١)

قد تغطى المائدة بمفرش كبير أو مفارش صغيرة تصنع من عدة أقمشة، مثل: الكتان والقطن، والبدانتيل،... وغالباً تكون من اللون الأبيض أو الألوان الفاتحة، على أن تتناسب ألوانها مع ألوان الصحون، وإذا كان المفرش كبيراً فيستحسن أن يتدلى من جميع جهات المنضدة بالتساوي.

أما المفارش الصغيرة فتوضع أمام مكان الجالس وهي تعطي جمالاً للطاولة خاصة إذا كانت الطاولة من الزجاج أو الخشب المشغول.

ثانياً : الصحن:

(أ) صحن الغرفة الرئيسة:



شكل (٢)

هي الصحن التي تحوي الأصناف الرئيسة وتوضع في منتصف المائدة، شكل (٢).
كما توضع أدوات الغرف اللازمة بجوار كل صحن، فإذا كانت المعلقة هي المستعملة وضعت إلى يمين الصحن، وإذا كان المستعمل سكيناً وملقطاً وُضع الملقط إلى يسار الصحن والسكين إلى يمينه، أما صحن الخبز وصحن الغرف الأخرى فتوزع في جميع أنحاء المائدة بنظام، بحيث يبدو التوزيع متزاناً دون ازدحام في أي مكان منها.

(ب) صحن تناول الطعام:



شكل (٣)

- ◆ يوضع صحن الأكل بين الشوكة والسكين أمام الجالس.
- ◆ يوضع الصحن المسطح أولاً، ثم فوقه صحن الحساء مع مراعاة عدم وضع أكثر من ثلاثة صحن أمام كل فرد مهما كانت الأصناف، شكل (٣).
- ◆ يوضع صحن الخبز والزبد على يسار الجالس أعلى طرف الشوكة، وقد يستعمل الصحن نفسه للسلطة.

ثالثاً : الأكواب:



شكل (٤)

- ◆ توضع الأكواب عادة على يمين الجالس أعلى حافة السكين بقليل أو إلى اليمين قليلاً، شكل (٤).
- ◆ يُفضل ألا يزيد عدد الأكواب عن ثلاثة أمام كل شخص، وهي في العادة، كوب الماء وكوب الحليب أو العصير وجبة الإفطار.

رابعاً : الفُضَيَّات :



شكل (٥)

◆ تُطلق كلمة الفُضَيَّات على القطع المعدنية التي تستعمل في تقديم وتناول الطعام، كالملاعق والشوك والسكاكين مع الابتعاد عن الأواني المصنوعة أو المطلية بالذهب والفضة، لما روي عن حذيفة بن اليمان رضي الله عنه أنه قال: سمعتُ النبي ﷺ يقولُ: «لا تلبسوا الحريرَ ولا

الدُّبَايَ، ولا تشربوا في أنية الذهب والفضة، ولا تأكلوا في صحافها، فإنها لهم في الدنيا ولنا في الآخرة»^(١).

◆ تُرتَّب القطع حسب أولوية استعمالها من اليمين إلى اليسار، ومن اليسار إلى اليمين في اتجاه الصحن.

◆ تُوضع القطع متقاربة، ولكن غير متلاصقة وتكون أطراف الفضة كلها على خط مستقيم واحد مواز لطرف المائدة، شكل (٥).

أما عند عدم استخدام السكين فتوضع الشوكة مكانها يمين الطبق، شكل (٧).



شكل (٧)

عند استخدام السكين تُوضع الشوكة يسار الطبق، شكل (٦).



شكل (٦)



يمكن وضع بعض اللمسات الإبداعية والفنية للمائدة لتزيدها رونقاً وجمالاً، ومنها:



شكل (أ)

- ١ أدوات المائدة المنسقة، مثل: إضافة الأطباق المزخرفة أو الملونة بشكل جذاب، وكذلك السكاكين والملاعق والشوك ذات الأطراف المزخرفة والملونة.
- ٢ الزهور بألوانها وأشكالها وطرق تنسيقها المختلفة.
- ٣ الإضاءة الهادئة (الخافتة) خاصة في وجبة العشاء حيث تعطي شعوراً بالراحة والهدوء.
- ٤ مناديل السفرة القماشية مع مراعاة طيها بطرق مبتكرة وجذابة، شكل (أ).

الفاكهة من نعم الله المفيدة صحياً، وتتميز بجمالها الطبيعي وتعدد ألوانها، ووضعها على المائدة بتنسيق جذاب يزيد جمالاً.



ما المجلات التي يمكن الاستفادة منها لتجميل المائدة بالإضافة إلى ما سبق؟

إضافة الشموع تزيد من جمال المكان

حدد الأخطاء التي وقعت فيها ربة المنزل في أثناء ترتيبها لمائدة الطعام.



وضعت الكوب داخل الطبق - وضعت السكين والملعقة على اليسار عليها ان تضع الملعقة يمين السكين وكلاهما على يمين الطبق والأكواب على يمين الجالسين أعلى حافة السكين

طرق تقديم الطعام

تتنوع طرق تقديم الطعام تبعاً للمناسبات والظروف المختلفة، مثل :

أولاً : طريقة البوفيه :



شكل (٩)

وهي من أكثر الطرق استعمالاً عند وجود عدد كبير من الزوار، حيث يوضع الطعام في صحنون كبيرة، ويوضع على مائدة جانبية، ويرص حسب أولوية تقديم الأصناف، شكل (٩)، حيث يقوم الفرد بخدمة نفسه فيغرف ما يحلو له من الأصناف، وعادة توضع أطباق الفاكهة والحلوى على مائدة صغيرة جانبية أو في نهاية الطاولة الرئيسية.

ثانياً : الطريقة العائلية :



شكل (١٠)

وفيها توضع الصحنون كاملة محتوية على كل أصناف الطعام، ثم توضع وسط المائدة مباشرة، ويوضع أمام كل فرد أدوات المائدة الخاصة به، بحيث تقوم ربة المنزل بالغرف لأفراد العائلة، أو يقوم كل فرد بالغرف لنفسه، شكل (١٠).

ثالثاً : طريقة الصينية :



شكل (١١)

استحدثت هذه الطريقة بانتشار التلفاز، وأحياناً يطلق عليها الطريقة التلفازية، تستعمل فيها الصواني المقسمة لغرف الأصناف من المطبخ مباشرة حيث يوضع كل صنف في قسم من أقسام الصينية، وتحمل الصينية إلى حيث يجلس الشخص، وتستعمل المناضد الصغيرة المتفرقة لوضع الصواني، شكل (١١) وقد توضع على الأرجل (الحجر)، أو تغرف الأصناف في أطباق مستقلة تحمل على صينية لكل فرد.

تستعمل طريقة الصينية كذلك عند تناول الطعام في السرير عند المرض مثلاً، وكذلك في الرحلات والمعسكرات.



يمكن تطبيق ما سبق من قواعد إعداد مائدة الطعام وتجميلها، وطرق تقديم الأصناف عند استخدام السفرة الازرقية التي تنتشر عادة في مجتمعنا السعودي.



آداب تناول الطعام

هل تعلم يا بني أن هناك آداباً عامة لتناول الطعام يجب علينا مراعاتها؟ وأهم هذه الآداب:

- ١ البدء بالبسملة والأكل باليمين. هل تحفظ دليلاً على ذلك؟
- ٢ الجلوس بطريقة صحيحة .
- ٣ عدم إحداث ضجة في أثناء الجلوس حول المائدة .
- ٤ عدم الاتكاء في أثناء تناول الطعام. قال وهب بن عبد الله السوائي رحمته الله: قال رسول الله ﷺ: «إني لا أكل متكاً»^(١).
- ٥ نقل الطعام إلى الفم، وعدم تقريب الفم إلى الطبق.
- ٦ عدم إحداث صوت مرتفع في أثناء تقطيع الطعام، أو الغرف، أو الأكل.

قال صلى الله عليه وسلم لعمر بن أبي سلمة وكان صغيراً: (يا غلام سم الله وكل بيمينك وكل مما يليك)



- ٧ عدم الإشارة بإحدى القطع الفضية في أثناء الحديث على المائدة.
 - ٨ عدم استعمال الأدوات الخاصة من شوك وملاعق للغرف من الأطباق الكبيرة، واستعمال أدوات الغرف الخاصة بكل صنف.
 - ٩ عدم ترك الشوك، أو الملاعق، أو السكاكين على المفرش، بل تكون على الطبق.
 - ١٠ عدم ترك بقايا في الطبق، ويجب أن يُعرف الفرد قدر حاجته من الطعام.
- هل لديك يا بني آداب أخرى للطعام؟

غسل اليدين قبل الأكل وبعده

حمد الله بعد الانتهاء

ما أجمل حرصك على الاجتماع بأسرتك في الواجبات اليومية

الاجتماع بأسرتك في الواجبات اليومية.

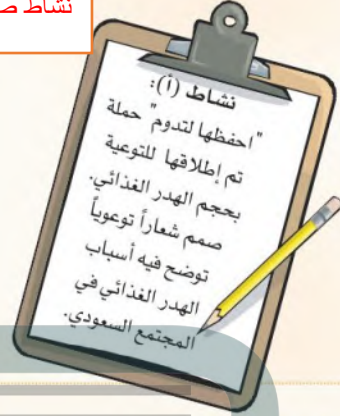


بني: اقترح طرقاً للاستفادة من بقايا الطعام.

تخزين بقايا الطعام بطريقة سليمة مفرغة من الهواء - نسخنها مع قطع من الخضار ونعمل منها شطائر - نعد منها شوربات مختلفة - نوزعه على الأسر المحتاجة

نشاط صفي

نشاط (ب):



نشاط (أ):

