

مختارات من أطباق راقية للحفلات

ماذا سنتعلم من الموضوع؟



الأصول التي ينبغي مراعاتها عند إعداد حفلة الشاي.



إعداد بعض أصناف الطعام التي يمكن تقديمها عند إعداد حفلة الشاي.



عمل بعض أنواع المشروبات.



المقدمة



حفلات الشاي اجتماعات خفيفة في أوقات معينة غير أوقات الوجبات الرئيسية، يجتمع فيها الأقارب، أو الأصدقاء أو الجيران. وتختلف طبيعتها تبعاً لمناسبتها، وموعد إقامتها، فقد تكون مباركة بمنزل، أو تهنئة بمولد، أو تخرج، أو غير ذلك من المناسبات. ولهذه الحفلات أهمية كبرى في تكوين العلاقات، وإقامة الصداقات الشخصية والأسرية، وفي تواصل الأقارب وتحقيقهم لمعنى حديث الرسول ﷺ: الذي رونّه أم المؤمنين عائشة رضي الله عنها: «الرحم معلقة بالعرش تقول: من وصلني وصله الله ومن قطعني قطع الله» [صحيح مسلم: ٢٥٥٥].

ويميل أكثر الناس إلى هذا النوع من الحفلات، لسهولة وقلة تكاليفها، إذ إنها تعتمد على تقديم المشروبات فقط كالشاي والقهوة وما يتبعها دون الالتزام بتقديم وجبة معها. ويعتمد نجاح أي حفلة على التخطيط والتحضير لها.

كيف أقيم حفلة شاي مميزة؟

قواعد وأصول ينبغي مراعاتها قبل إقامة حفلات الشاي:

أولاً: تحديد تاريخ وموعد الحفل، ونوع الدعوة.
ثانياً: تحديد عدد المدعوين حسب مساحة المكان الذي ستقام فيه الحفلة، وكذلك الإمكانيات المتاحة والميزانية المعدة لها.

ثالثاً: توجيه الدعوة، ويتم ذلك بثلاث طرق:

- ★ الدعوة الشفهية للقريبات والصديقات.
- ★ الهاتف أو رسائل الخلوي "الجوال" أو النقال، إذا كان الحفل غير رسمي، مع تحديد التاريخ، وموعد ومكان الحفل.
- ★ البطاقات، كما في الحفلات الرسمية.

الإعدادات للحفلة:

- ★ اختيار وسائل تسلية ممتعة للجميع.
- ★ الترحيب بالضيوف، والحرص على راحتهم وتعريف بعضهن ببعض مع عدم تجاهل السن أو المركز في الحفلات الرسمية كثيرة العدد.
- ★ إعداد قائمة بالأصناف المراد تقديمها، ويتوقف اختيارها على نوع الحفل المقام، وعلى العادات والبيئة، وعلى المبلغ المخصص للإنفاق في هذه المناسبة، وكذلك على الوقت اللازم لإعداد وتقديم الأطباق.
- ★ إعداد الأدوات اللازمة للمائدة، ويستلزم ذلك وجود المقارن، والقوط، والأواني الفضية (الشوك - الملاعق - السكاكين) والفناجين، والأطباق الفردية، وأطباق الفرن، ومجموعات المائدة.

المشروبات:



تعريف

سوائل يتم إعدادها من مواد مختلفة وبطرق متنوعة، وتستعمل غذائياً لأغراض متعددة، فمن المشروبات ما يستعمل لفتح الشهية، ومنها ما يؤخذ لهضم الطعام، أو لتنبه الجهاز العصبي، أو لتهدئة الأعصاب وإزالة التوتر العصبي والتشنجات، ومنها ما يزيل المغص وأوجاع البطن أو يفيد في التغذية العامة، ومنها ما يقتصر نفعه على إزالة العطش وإرواء الظمأ.

أقسام المشروبات:

أولاً المشروبات الساخنة

وتشمل المنبهات، وهي مشروبات تنبه الأعصاب، وتوقظ الذهن، وتحفز الفكر، وتزيد من قدرة الإنسان على العمل، كما أنها تبعث في نفسه الحيوية والنشاط، وأهم أنواع المنبهات:

القهوة:



شكل (٢٩)

رمز الحفاوة الأول في الدول العربية عامة، والمملكة خاصة، وتحتوي على الكافيين، ومواد بروتينية ومواد دهنية ومواد كربوهيدراتية وأملاح معدنية، شكل (٢٩)

الشاي:



شكل (٣٠)

قيمتها الغذائية لا تكاد تذكر وتقتصر فائدته على النشاط الذي يمنحه للجهاز العصبي، وعلى مساعدته في هضم الطعام وإفراز البول، شكل (٣٠).

الكاكاو:



شكل (٣١)

يحتوي على المواد الآتية: بيومين، وهي مادة منبهة للأعصاب، وممدرة للبول، ومواد دهنية، ومواد بروتينية، ومواد كربوهيدراتية، وأملاح معدنية من كالسيوم وفسفور. قيمته الغذائية كبيرة إذا ما قورنت بالشاي والقهوة، ولكنه صعب الهضم. ويوجد أيضاً مشروبات من بعض النباتات العطرية مثل: الزنجبيل، القرفة، والنعناع، والكمون. وعادة ما تتناول هذه المشروبات الساخنة بكثرة في فصل الشتاء، حيث تُمد الجسم بالدفء والحرارة، شكل (٣١).
تُقدم المشروبات الساخنة للضيوف رمزاً للتكريم والحفاوة بهم خاصة الشاي والقهوة.

ثانياً المشروبات الباردة

المُرطبات



شكل (٣٢)

يعتمد في تحضيرها على الصودا أو الماء الغازي (المشروبات الغازية)، وقد ظهرت منها أنواع مختلفة بأسماء متنوعة، وهي متشابهة في جوهر التركيب، وإن اختلفت أسماؤها وألوانها، وتباين طعمها ومذاقها. وتتركب غالبية أنواع المرطبات من الماء والسكر والصودا، إلى جانب المواد المستخرجة من الأعشاب أو الفواكه، أو المواد الكيميائية المختلفة، والتي يختص بها كل نوع من أنواع المرطبات. والمرطبات ليس لها أي قيمة غذائية تذكر، فهي تُرطب الجوف، وتُزيل العطش ونفعها للجسم قليل إذا ما قورن بالأضرار التي تنجم عن استعمالها، وهذه الأضرار تصل إلى المعدة والجهاز الهضمي والأسنان على السواء، شكل (٣٢).

العصائر



شكل (٣٣)

مشروبات لذيذة الطعم، غنية بالفيتامينات والأملاح المعدنية، مفيدة للهضم، مدرة للبول. وعصائر الفواكه نوعان: طازج، محفوظ.
ولاشك أن الطازج أفضل من المحفوظ، لأنه يحتفظ أكثر بفيتاميناته، ولكننا أحياناً لا نستطيع تقديم العصائر الطبيعية لأفراد أسرنا أو لضيوفنا، لذلك فإننا نستعين بالعصائر المحفوظة كبديل، وهي أفضل من غيرها، شكل (٣٣).

أمثلة لبعض المشروبات الساخنة والباردة والحلويات والمواالح وطرق إعدادها

مشروبات ساخنة

الكابتشينو

المقادير:

١ كوب سكر.

١ كوب ماء.

١ كوب قهوة سريعة التحضير.

الطريقة:



شكل (٣٤)

– تخلط المقادير في الخلاط إلى أن يصبح المزيج مثل الكريمة، يوضع في برطمان زجاجي ويوضع في الفريزر لحين الحاجة.

– عند الرغبة في عمل الكابتشينو اغلي الحليب والسكر حسب الرغبة وأضيفي من الخليط ملعقة للكوب الواحد ويصب الحليب من بُعد، بحيث يساعد على تكون رغوة كثيفة، ثم يرش قليل من بودرة الشوكولاته ويقدم ساخناً، شكل (٣٤).

قهوة الموكا

المقادير:



شكل (٣٥)

ملعقتان من السكر. 🦋

ملعقتان من القهوة سريعة التحضير. 🦋

ملعقتان من مسحوق الكاكاو. 🦋

(٥) ملاعق حليب بودرة. 🦋

١ كوب ماء مغلي. 🦋

للتزيين:

دريم ويب يخفق مع $\frac{1}{4}$ كوب حليب سائل بارد حتى يتكاثف. 🦋

مقدار من التوفي. 🦋

طريقة عمل التوفي:

١ كوب سكر، $\frac{1}{4}$ إصبع زبدة، ملعقة قشطة، $\frac{1}{4}$ كوب حليب سائل، ملعقة (قرفة + كاكاو + سكر).
(نضع السكر والزبدة على النار حتى يذوب السكر ويشقر قليلاً، ثم نرفعه عن النار ونضيف باقي المقادير، ثم يعاد على نار خفيفة مع التحريك المستمر حتى يذوب ويتجانس تماماً وننتبه ألا يحترق أو يعمق لونه).

الطريقة:

- تخلط المقادير في الخلاط حتى تتجانس وتغلظ.
- يسخن المزيج على نار هادئة.
- يصب مقدار من التوفي في قاع الكوب، وكذلك جوانبه على هيئة خطوط تجميلية عشوائية.
- يصب الموكا في الكوب المزين بالتوفي.
- يزين وجهها بالدريم ويب المخفوق (بواسطة القمع)، ثم يرش بقليل من التوفي والشوكولاته البودرة، شكل (٣٥).



لهذا يظهر أحياناً لون أبيض على الشوكولاته بعد تبريدها ؟

مشروبات باردة

العصائر

عصير الطبقات:

المقادير:

الطبقة الأولى:

عصير مانجا جاهز.

تفاحة واحدة و حبة من الخوخ ومشمش مقطع شرائح رفيعة.

الطبقة الثانية:

$\frac{1}{4}$ كوب حليب بارد.

$\frac{1}{4}$ فتجان سكر.

شرائح من الكيوي.

موزة متوسطة.

الطبقة الثالثة:

عصير فراولة.

حبة موز شرائح.

حبة فراولة شرائح.

الطبقة الأخيرة:

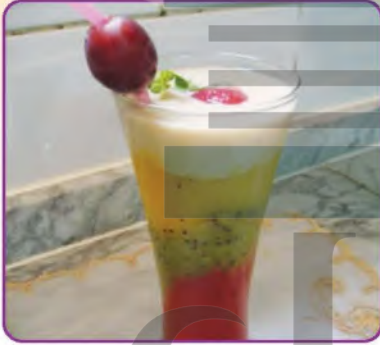
كريمة مخفوقة جاهزة.

صنوبر.

فراولة شرائح.

الطريقة:

- نستخدم كوب كبير الحجم- بحيث يوضع في أسفل الكوب الطبقة الأولى، ثم نضع بعد ذلك الطبقة الثانية حيث نقوم بخلط الموز والحليب والسكر ويصب في الكأس، ثم نضع شرائح الكيوي، ثم نضع بعد ذلك شرائح الموز والفراولة لصنع الطبقة الثالثة، ثم نسكب فوقه عصير الفراولة.
- يوضع طبقة من الكريمة المخفوقة على الوجه.
- يزين بقطع الفراولة وكذلك الصنوبر، ثم يقدم، شكل (٣٦).



شكل (٣٦)

العصير الأصفهاني

المقادير:



- ✧ عصير مانجو جاهز أو يحضر منزلياً (شرائح مانجو طازجة أو مجمدة تخلط بالخلاط مع ماء وسكر حتى نحصل على القوام المطلوب) .
- ✧ زبادي (ملعقة لكل كوب من عصير المانجو) .
- ✧ حليب بودرة (ملعقة لكل كوب من عصير المانجو) .

الطريقة:

تخلط المقادير في الخلاط مع قليل من الثلج .

شكل (٣٧)

طريقة التقديم:

نحضر أكواب طويلة أو ذات عنق، ويصب في قاع كل كوب ملعقة من الفيمتو المركز، ثم يصب عليها العصير لإعطاء الشكل المتموج، شكل (٣٧) .

عصير الأناناس والبرتقال

المقادير:



- ✧ علبه أناناس .
- ✧ ١ كوب عصير برتقال .
- ✧ ١ كوب حليب .

الطريقة:

- تُوضع محتويات علبه الأناناس مع مائها في الخلاط وتخلط جيداً .
- يُخلط الحليب وعصير البرتقال مع الأناناس في الخلاط .
- تصب في أكواب، وتكمل الأكواب حسب الرغبة، شكل (٣٨) .

شكل (٣٨)

فائدة



الأناس والبرتقال يحتويان على الألياف الغذائية المفيدة للوقاية من بعض الأمراض المزمنة والإمساك.

عصير الفواكه العائمة

المقادير:



شكل (٣٩)

- زجاجة كبيرة عصير التفاح (سيدر).
- زجاجة سفن أب صغيرة.
- ليمونة، برتقالة، تفاحة.
- ١ كوب عنب أسود.
- ورقات من النعناع.

الطريقة:

- يصب العصير مع السفن أب في وعاء العصير.
- تقطع الفاكهة (ليمونة، برتقالة، التفاحة) بقشرها إلى أرباع، ثم شرائح رقيقة ومباشرة توضع في العصير، ثم يوضع العنب.
- تترك قرابة $\frac{1}{3}$ ساعة ليتمازج الطعم، ثم يصب العصير في كأس التقديم وبواسطة الملقاط تخرج الفواكه المترسبة في القاع وتوزع بالتساوي على أكواب، ثم يوضع في كل كوب ورقتا نعناع، شكل (٣٩).

الحلويات

حلى البالون



شكل (٤٠)

المقادير:

- شوكولاتة مذابة بحمام مائي أو بالمايكروويف (٤٠٠ غرام).
- بالونات صغيرة.
- الحشوة (علبة قشطة - ١٠ حبات بسكويت بالكريمة - باكوشوكولاتة (١٠٠) غرام أو $(\frac{1}{4})$ كيس شعيرية دقيقة محموسة على نار مع ملعقة زبدة، ثم تخلط مع قليل من حليب مركز محلى.

الطريقة:

- تنفخ ١٥ بالونة تقريباً.
- تترك الشوكولاته حتى تبرد قليلاً ثم يدهن بها قاعدة البالون بالإصبع حتى يغطي ثلاثة أرباع البالونة تقريباً بالشوكولاته بشكل جيد وسميك، تصف في صحن وتدخل الثلاجة حتى تجمد.
- تخرج البالونات من الثلاجة بعد أن تبرد تماماً وترفع من الصينية بحذر (يجب التأكد من عدم وجود ثقب أو فراغ على الشوكولاته).
- تمزق البالونات وتزال من داخل الشوكولاته.
- تخلط مقادير الحشوة سوياً بالخلاط، ثم تعبأ بها $\frac{3}{4}$ تجويف الشوكولاته، ثم تغلق الفتحة بالشوكولاته المذابة، ثم تعاد إلى الثلاجة.
- يزين الوجه بالشوكولاته الملونة الذائبة حسب الرغبة، شكل (٤٠).

مربعات كيك بالشوكولاته

المقادير:



شكل (٤١)

- ١ علبه من خليط الشوكولاته الجاهزة. 🦋
- $\frac{1}{4}$ كوب طحين أبيض. 🦋
- ١ علبه كريمه الفانيليا (فورست). 🦋
- $\frac{3}{4}$ كوب فول سوداني مجروش. 🦋
- ٣ أكواب كورن فلكس الرز. 🦋
- ١ كوب كريمه الفول السوداني. 🦋
- ٢ كوب شوكلاتة شيبسي. 🦋
- زيت نباتي للدهن. 🦋

الطريقة:

- يسخن الفرن عند ١٨٠ م يدهن قالب الفرن بقياس ٣٠ × ٢٠ سم بالزيت.
- تحضر كيكه الشوكولاته كما هو موضح بالتعليمات المرفقة على الغلاف مع إضافة الطحين لها، ثم تخبز بالفرن وتترك تبرد تمامًا.
- يوزع فروست الفانيليا على سطح الكيكه. ثم يوزع الفول السوداني وتترك بالثلاجه تبرد حتى تحضر خليط الحبوب.
- يوضع الكورن فلكس في إناء عميق، ثم يترك جانباً، تسيح زبدة الفول السوداني مع شوكلاتة شيبس على نار هادئة مع التقليب المستمر، يسكب على الكورن فلكس وتخلط جيداً، ثم يفرد على خليط الكيكه، تترك حتى تبرد تمامًا ساعة، ثم تقطع مكعبات وتقدم، شكل (٤١).

حلو التمر

المقادير:



شكل (٤٢)

١٠ قطع بسكوت شوكولاته.

١ ملعقة شاي دارسين.

٢ كأس رطب بدون نواة.

٣ قيمر (قشطة).

$\frac{1}{3}$ كأس حليب مركز ومحلى.

٦ قطع جبن كريمة.

١ كيس كريمة بودرة.

$\frac{1}{4}$ كأس ماء بارد.

صلصة التوفي.

جوز.

الطريقة:

– يطحن البسكوت خشناً، ثم يخلط مع الدارسين ويوزع في كاسات التقديم؛ ليغطي ربع حجم الكاسة، ثم توضع ٣ قطع رطب في كل كاسة فوق البسكوت.

– تخفق الكريمة مع الماء البارد حتى يصبح الخليط كالرغوة، ثم يضاف القيمر والجبن والحليب المركز وكأس الرطب ويخلط جيداً حتى يتكون خليط متجانس، يوضع في الثلاجة لمدة (٣٠) دقيقة، ثم يوزع الخليط في الكاسات؛ ليملى $\frac{3}{4}$ الكاس.

– يسكب مقدار ملعقة شاي من صلصة التوفي وتزين بحبات الجوز، يترك في الثلاجة لحين التقديم، شكل (٤٢).

فكري



لماذا أمر الله عزّ وجلّ مريم عليها السلام بهزّ جذع النخلة وهي في حالة الوضوء؟
حتى يزداد إيمانها و تقرّ عينها

كيكة التفاح

المقادير:

- ١/٣ كأس زيت .
- ١/٣ كأس سكر .
- ١ ملعقة صغيرة بيكنج باودر .
- ١/٣ كأس ماء .
- بيضتان / فانيليا .
- ٢ كأس بسكويت شاي .



شكل (٤٣)



شكل (٤٤)

الطريقة:

الطبقة الأولى:

- تخلط المقادير الأربعة السابقة بالخلاط، ثم يضاف إليها البيكنج باودر والبسكويت، شكل (٤٣).
- تصب في القوالب وتدخل الفرن إلى أن ينضج، ثم يحمر من أعلى.

الطبقة الثانية:

- ١/٣ علبة حليب نستله.
- ٨ حبات جينة كيري.
- تخلط سوياً، ثم يصب قليلاً فوق كل قالب وتدخل الفرن دقائق، ثم نخرجها.



شكل (٤٥)

الطبقة الثالثة:

- ١/٣ كأس سكر .
- ١/٤ كوب ماء .
- ١ ملعقة نشاء .
- ١ ملعقة صغيرة قرفة .
- تفاح مقطع صغير .
- تطلهى على النار إلى أن يجمد السائل، شكل (٤٤).
- توضع فوق خليط الكيك، شكل (٤٥) و(٤٦).



شكل (٤٦)

فائدة

بدلاً من رش الطحين في صينية الكيك قبل وضع الخليط،
ضعي بعضاً من مسحوق الكيك المعبى؛ لتتخلصي من الطبقة
البيضاء التي تتكون على الكيك بعد الخبز بسبب الطحين.

حلى الأكواب الصغيرة

المقادير:



شكل (٤٧)

- علبة قشطة.
- كوب حليب بارد.
- ملعقتان من بودرة كاكاو.
- أصابع بسكويت هشة للتزيين.
- ظرفان دريم ويب.
- ظرف كريم كاراميل.
- شرائح كيك سويسرول صغير.

الطريقة:

- يخلط (دريم ويب + الحليب) بخلاط الكيك حتى يغلظ قوامه، ثم تضاف القشطة ويقسم الخليط (٣) أقسام: (قسم نخلط معه الكاكاو، قسم نخلط معه الكريمة، قسم نتركه سادة).
- نجهز الأكواب الصغيرة ونضع في القاع شريحة من الكيك.
- نحضر القمع ويملا بالخليط الأصغر، ثم يعصر على هيئة طبقة في كل كوب، ثم نفعل مثل ذلك بالخليط البني، ثم الأبيض، بحيث تتشكل لدينا (٣) طبقات وفي الآخر تحمل بالفستق المبشور ويغرس في كل كوب قطعة بسكويت ويمكن رش الفستق المطحون بين الطبقات أو رش الوجه بالتوفي، ومن ثم تبرد، شكل (٤٧) .

فكري

لماذا ينصح بعدم الإكثار من تناول القشطة أو الكريمة المخفوقة (الدريم ويب)؟

لأنها تؤدي إلى ترسبات دهنية على الكبد و ارتفاع في نسبة الكوليسترول في الدم

تارت الورد الصغير بالشوكولاته

المقادير:



١/٣ كوب سكر.

١ صفار بيضة.

رشة ملح.

١/٤ كوب دقيق.

١ أصبع زبدة ١٠٠ جرام.

١ ملعقة كبيرة فانيليا سائلة.

مقادير الحشوة:

شكل (٤٨)



شوكولاتة نوتيلا السائلة. كريمة خفق. حبات البندق المحمص.

الطريقة:

– يقطع أصبع الزبدة مكعبات وهو بارد.

– يخلط الزبدة مع السكر جيداً.

– يضاف الدقيق ورشة الملح ونستمر بالخلط حتى يصبح مثل فتات الخبز.

– يضاف صفار البيضة مع الفانيليا السائلة ويخلط ويكمل بعد ذلك

بالعجن باليد ويغلف بالبلاستيك.

– يترك في الثلاجة ثلث ساعة حتى يبرد.

– تخرج من البلاستيك وترش بالدقيق وتفرد باتجاه واحد حتى لا تشقق

العجينة وتقطع على شكل وردة.

– توضع في صينية الميني كب كيك وعند الانتهاء من المقدار كاملاً وهو

يكون (٢٤) قطعة يدخل للثلاجة حتى يبرد لمدة ربع ساعة، شكل (٤٨).

– توضع في الفرن على درجة متوسطة بعد إخراجها من الثلاجة وهو بارد ويحمر بشكل بسيط جداً من تحت،

ثم من الأعلى وعند خروجه من الفرن يفضل عدم لمسه حتى يبرد تماماً حتى يحافظ على شكله حتى لا ينكسر.

– توضع حبة بندق محمص في وسط كل وردة.

– نحضر الشوكولاته، بتسخين كريمة الخفق ويؤخذ مقدار من شوكولاتة نوتيلا ويوضع عليها وتحرك، ثم

تضاف من الشوكولاته؛ حتى نحصل على القوام المطلوب يصب في وسط التارت حتى يغطي حبات البندق

ويبرد بالثلاجة ويقدم، شكل (٤٩) و (٥٠).

شكل (٥٠)



المـوالـح

باي التوست

المقادير:

- ١ كيس توست عادي.
- $\frac{1}{4}$ قالب زبدة.
- ٢ فص ثوم مهروس.
- ٢ كوب شرائح مشروم.
- ١ فلفل أحمر بارد مفروم.
- $\frac{1}{4}$ علبة كريمة حامضة.
- ٣ ملاعق شاي ماسترد.
- ١ كوب جبنة شيدر.
- ٢ ملعقة أكل أوريجانو.
- $\frac{1}{4}$ جبنة بارميزان مبشورة.
- قليل من زيت الزيتون للدهن.



شكل (٥١)

الطريقة:

—تسخن الزبدة، ثم يضاف الثوم ويقلب على نار حتى يحمر، تضاف شرائح المشروم ويقلب على نار، ثم يضاف الفلفل المفروم، يطهى حتى يلين يضاف الماسترد، الكريمة الحامضة وجبنة شيدر، يخلط جيداً، ثم يترك جانباً.

—ترق شرائح التوست بواسطة الفرادة إلى سماكة قليلة جداً، ثم تقطع إلى دوائر، تمسح الشرائح بزيت الزيتون، ثم توضع كل واحدة في قالب التارت حتى تأخذ الشكل.

—يوضع مقدار من حشوة المشروم داخل كل قالب، ثم تغطى بشريحة توست دائرية أخرى ويضغط على الحواف.

—يرش السطح بالأوريجانو وجبنة البارميزان ويخبز في فرن ساخن حتى يتحمر، ثم يقدم ساخناً، شكل (٥١).

فطائر الورد

المقادير:



شكل (٥٢)

- كوبان من الدقيق .
- ١ ملعقة بكنج باودر .
- (٣) ملاعق حليب باودر .
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح .
- ملعقتا خميرة فورية .
- ملعقتان من السكر .
- $\frac{1}{4}$ كوب زيت .
- $\frac{1}{4}$ كوب ماء تقريبًا .

الطريقة:

- تخلط المقادير الجافة، ثم تفرك بالزيت حتى تتجانس معها، ثم يضاف الماء تدريجيًا لتتكون عجينة متماسكة، ثم تترك لتختمر من نصف إلى ثلاثة أرباع الساعة .
- تفرد العجينة، ثم تقطع دوائر بواسطة القطاعة المستديرة، ثم نضع الحشوة داخل كل دائرة ونثنى عليها بشكل نصف دائرة .
- نغمس طرفها المنحني في البيض، ثم في السماق ونبدأ بالصف في صينية الفرن الدائرية بحيث يكون السماق للخارج حتى ينتهي الصف .
- نغمس طرف الفطائر في الزعتر ونكمل الصف الثاني داخل الأول حتى النهاية، ثم نصف النصف الثالث المغموس بالسماق وهكذا حتى تمتلئ الصينية، ثم نخبز بالفرن، شكل (٥٢) .

فطائر التوست والبسكويت

المقادير:



شكل (٥٣)

- بسكويت مالح (حجم صغير) .
- خبز توست .
- جبن سائل .
- سماق - زعتر .
- لبنة .
- مايونيز .
- شرائح زيتون أخضر .



فائدة

لتقطيع الخبز والزبدة بسهولة سخني السكين على النار
قبل القطع.

الطريقة:

- تزال أطراف خبز التوست، ثم يقطع إلى مربعات بحجم البسكويت.
- يدهن وجه كل قطعة (بالجن + المايونيز)، ثم يثبت في كل جهة قطعة بسكويت.
- تخلط اللبنة بالزعر أو البقسماط أو كليهما معاً (كل واحدة في طبق)، ثم توضع في قمع التزيين ويزين وجه البسكويت بوردة اللبنة وحببات الزيتون والجزر المبشور، شكل (٥٣).

فاهيتا الدجاج

المقادير:



شكل (٥٤)

- خبز مفروود أو تورتيلا.
- ٣ كوب بصل مفروم.
- ٣ أكواب شرائح دجاج، طويلة خفيفة.
- ٢ ملعقة طعام طحين أبيض.
- ٣ فلفل بارد ملون.
- ١ كوب صلصة طماطم.
- ٢ ملعقة أكل زيت.
- ١ ملعقة شاي ثوم مهروس.
- ١/٤ كوب كتشاب.
- ١/٤ ملعقة شاي بهارات تاكو.
- ١ كوب جبنة شيدر مبشور.
- ٢ كوب شرائح خس.
- ملح، فلفل أسود.

الطريقة :

- يرش الدجاج بالطحين والملح ويترك (١٠) دقائق، ثم يغسل ويجفف جيداً، ثم يتبل بالملح والفلفل الأسود وبهارات التاكو، ثم يترك في الثلاجة لمدة ساعة.
- توضع ملعقة اكل زيت في الشواية الكهربائية أو على صاجة سميكة على النار مباشرة، ثم يشوى الدجاج ويقلب حتى ينضج (٢٠) دقيقة، ثم يترك جانباً.
- يُحمر البصل والثوم على النار في بقية الزيت حتى ينضج، ثم يضاف إليه الفلفل الملون ويقلب لمدة دقيقتين، ثم يضاف صلصة الطماطم (الكاتشاب)، ثم يطهى لمدة (١٠) دقائق، يضاف الدجاج ويقلب لمدة (٥) دقائق على نار هادئة.
- تفصل شريحتي الخبز عن بعضها، ثم يوضع مقدار من الحشوة في طرف الخبز ويوضع عليها الخس والجبن، ثم تطوى على شكل إسطواني وتقسّم إلى جزأين، ثم تقدم ساخنة مع البطاطس المقلية، شكل (٥٤) .

فطائر التوست المقلي

المقادير :

- ✧ كيس توست (طازج وطري) .
- ✧ (٤) بيضات مخفوقة .
- ✧ ١ كوب بقسماط .

الحشوة :

- ✧ صحن دجاج فيليه (٤ قطع) .
- ✧ (٣) فلفل رومي مقطع قطع صغيرة .
- ✧ (١) كوب شاي صلصة الصويا المالحة .
- ✧ ملح .
- ✧ ملعقة كبيرة جبن سائل .
- ✧ بصلتان تقطعان قطع صغيرة .
- ✧ ملعقة بهارات .
- ✧ (١) علبه قشطة .
- ✧ ١ كوب خس مقطع شرائح رفيعة .

الطريقة :

- تؤخذ شريحتان من التوست وتفرد سوياً بواسطة النشابة .
- تقطع سوياً بواسطة قطعة كبيرة تحتوي معظم شريحتي الخبز المفرد ونكمل بنفس الطريقة على كامل الكمية .
- تجمع هذه الأقراص، ثم تغمس في بيض، ثم في بقسماط وتقلي في زيت غزير .



شكل (٥٥)

- يقطع كل قرص إلى نصفين يحشى بالخشوة.
- تُعدُّ الخشوة بحمس البصل حتى يصفر لونه ويضاف إليه البهارات، ثم الدجاج ويقلب حتى يشارف على النضج، يوضع عليه الملح وباقي المقادير عدا الخس.
- ترفع الخشوة عن النار ويضاف لها الخس وتخلط سوياً، ثم يحشى بها الخبز، شكل (٥٥).

رولات التوست والدجاج



شكل (٥٦)

المقادير:

- كيس توست .
- بصلتان مقطعتان قطعاً صغيرة .
- دجاجة مسلوقة ومفتتة .
- ملعقة مايونيز .
- ملح - فلفل - ملحقة بهارات .
- فص ثوم مهروس .
- ملعقة سماق .
- ملعقة زيت .
- جبين سائل .
- جزر مبشور .

الطريقة:

- يحمس البصل والثوم في الزيت، ثم يضاف الدجاج، ثم الملح والفلفل والبهارات والسماق ويترك على نار هادئة لمدة (٥) دقائق.
- تزال أطراف التوست ويمسح بالمايونيز على كل واحدة، ثم يفرد عليه قليل من الخشوة، ثم يرش بقليل من البقدونس والكزبرة ويطوى على شكل أسطوانة، ثم يدهن الطرفان بجبين سائل خفيف ويلصق على أحد الطرفين بقدونس والآخر جزر مبشور وتصف في صحن بالتبادل، شكل (٥٦).

فائدة

يمكن استبدال حشوات الدجاج بالتونة للتنوع والفائدة.