

رسالة حب من المطبخ

درجة حرارة غليان الماء هي ١٠٠ مئوية بمقياس سليسيوس (٢١٢ فهرنهايت) ، درجة تجمد الماء هي صفر مئوية (٣٢ف) ، درجة حرارة جسم الانسان الطبيعية هي٣٧ م (٩٨,٦ ف) . درجة حرارة اعداد لحم الهمبورجر في فرن كهربائي ٤٠٠ درجة فهرنهايت (ف) ، درجة حرارة الفرن الكهربائي عند أعداد مكرونة بالبشميل ٣٨٤ ففي الدرج السفلي للفرن ، درجة اعداد عصير سموثي غير مثلج هي ٥ م . و لك انتخيل والدتك و والدتي او زوجتك او زوجتي تنتقل في المطبخ عدد غير منتهي منالمرات بين حرارة الفرن العالية و برودة الفريز أو الثلجة المنخفضة ، لاعداد مائدة واحدة في اليوم . هذا يعني اجادة قياس الحرارة لضبط الطبق المعد لك من ناحية قديتطلب تعريض أنفسهن لامكانية الإصابة بالانفلونزا من ناحية أخرى.

نصف كوب من الماء الدافئ، ٤ ملاعق سكر ناعم اسمر ، مقدار بسيط من بهاراتالباربيكا الحلو ، ١٤ مليمتر مكعب من الملح الناعم، اونصتين بصل ، ٢٥٠ جرام منالطماطم الناضج ، رشة دارسين مطحون ، كوب واحد من زيت دوار الشمس ، زعفران مطحون بمقدار رأس ملعقة شاهي صغيرة ، مقدار ربع جالون من اللبنةالطرية ، ملئ سلة صغيرة (pint) من الفراولة الطازجة . و لك ان تتخيل والدتك اووالدتي او زوجتك او زوجتي و هي تتعامل مع كل تلك المقادير المختلفة في المطبخ لصنع وجبات معينة و مختلفة بمقادير و قوالب قياس لانظمة قياس أمريكية و عالميةلعدد غير منتهي من المرات لاعداد موائد و أطباق نستمتع في اكلها انا و أنت و أفرادالاسرة كل يوم . هذا يعني ان هناك من يقوم بخدمتك و يبذل جهود مضية ليجيدنضبط المقاييس المختلفة مع كامل المحافظة على النظافة و الطهارة إرضاءا لذائقتك وذائقتي و ذائقته و ذائقة أفراد أسرة كل منا داخل بيته .

حمسة اللحم المفروم حيث يقلب لون اللحم المفروم إلى اللون البني الفاتح ، حمسة البصل حيث يُقلب البصل حتى تحصل على اللون الذهبي . تقلب المكرونة الصلبةحتى تتمدد و تصبح لينة و طرية . حبات الرز تراقب حتى تضحى لينة و قوامها شادو نثري ورائحته زكية .

يقلب الدهن و الجبن و الثوم و الحليب و الجبن جيدا تحت نار هادئة حتى يكون قوامالخليط لين، و لك ان تتخيل والدتك او والدتي او زوجتك او زوجتي عملت و تعمل كل تلك الخلطاتالمختلفة في

المطبخ لكل وجبة لعدد غير منتهى من المرات لاعداد موائد و أطباقنستمع في اكلها انا و انت كل يوم . هذا يعني ان هناك من يقوم بخدمتك و يجيدضبط المقاييس المختلفة إرضاء ا ذائقتك.

قد يدوخ راس البعض في التفريق في معيار درجة الحرارة و الشقلبة بين المقاييس . وقد ينتاب البعض حالة شك في اي المقادير هو الصحيح لضبط جودة هذا الطبق منالاكل او ذاك . و قد تختلط عليه الروائح . الا ان من يحبك من الناس لا سيما والدتكأ و زوجتك و التي نذرت نفسها ستكون متفانية في ضبط ادق التفاصيل . انه احدمظاهر التعبير الصادق للحب و الوفاء و جدير ان يحتضن و يروى لينمو.

الالتزام بالحجر المنزلي اوصلني لان ادخل المطبخ كصانع و ليس كمستهلك نهائيللطعام . و قد واجهتني كمية كبيرة من المعلومات في علم الاغذية و اعداد الطعام وتنوع الاجهزة و طرق التحضير و أساليب التخزين الفعالة للأغذية و اختلافالتطبيقات للأدوات و بعض فنون إدارة المطبخ ، فاملى علي ضميري ان اكتب هذاالمقال بعنوان "رسالة حب من المطبخ " ، و أورد بعض المشاهد من داخل المطبخ.

وصف المشهد :

معظم المعجنات و تحضير الاكل السريع و الكيك و البان كيك و وجبات الافطار والاكل المقرمش و البروستد يحتاج لآلية يطلق عليها computation and operations . و بعد دخولي المطبخ قدرت جهد كل أم و كل زوجة و فية لأسرتها لاسيما الباذلةللجهد لاعداد الطعام داخل منزلها بنفس جميل . و تلکم الأم أو الزوجة نبراس عمليفي ادارة المخاطر و مراقبة مصادر الحرائق اثناء اعداد عدة اطباق في ذات الوقت لارضاء طلبات كل فرد من افراد الاسرة و ذائقته . وضبط الموازين للملح أو للإضافاتأ و للبهارات و الخطوات المتتالية procedure لاعداد كل وجبة . و لحسن توزيع المهامو جدولة الانشطة ، مهارات تستحق الثناء و الاعتراف بها . بالفعل المطبخ مصنع وادارة و فنون و جمال و تسويق و اقتصاد و مصدر من مصادر السعادة . و هذايذكرني بوحدات متعددة في القياس measurements للاحجام و المساحة و الاوزانو درجات الحرارة و نسب الخلط ، و تمييز حالات المادة (سائلة ، مائلة للسيولة ، لزجة، صلبة) المطلوبة ، و ضبط الوقت لطهي كل طبق ، وضبط التقدير estimations للكميات و السرعات الحرارية ، و اعادة الضبط في حالة الانشغال ، و أسلوب عرض تسويق غذائي للمنتجات ، ... الخ .

من القلب و بتعبير الممتن صدقا اقبل يدا أمي و اقبل رأس زوجتي و أقوللهن شكرا لكن لجميل ما صنعتموه لي في حياتي .(فما جزاء الإحسان الاالإحسان) ، شكرا لكِ أمي ... شكرا لكِ زوجتي .

ختاما ، شخصيا ارى ان فترة الحجر المنزلي بسبب وباء كورونا فرصة لاعادة تقييم المخاطر و الاحتياجات و الإمكانيات داخل كل مكان في المنزل و معالجة كل نقاطالضعف فيه لاسيما المطبخ .

ملحوظة :

ف = درجة الحرارة بالفهرنهايت

م = درجة الحرارة بالدرجة المئوية

درجة الحرارة بالفهرنهايت = $1.8(م) + 32$

جالون واحد = ١٢٨ اونصة سائلة / ounce fluid = ٤ كوارتز = ٨ نصف اللتر / pint = ١٦ كوب / cup

واحد كيلوجرام IS = ١٠٠٠ جرام

واحد بوند = ١٦ اونصة OZ

كيل (جيلة) رز واحدة = ملئ قوطني زبدة ابو كرسي فارغ بالرز للإعداد للطبخ