

خنساء اليوم

التاريخ: ٢٠١٢/٧/٤

٣



السلام عليكم،

الفكرة الاولى

المطبخ العراقي متنوع وفيه أكلات نحن في نظرنا عادية ويومية ولكن لو أجرينا عليها تغير بسيط لأصبحت تشابه أكلات من أشهى المطابخ العالمية ولتم توفير المواد المكلفة واستبدالها بأخرى كي تستطيع العوائل الفقيرة من إدخال البهجة على وجوه الأطفال بالنسبة للعوائل المعذمة. ومن هذه الأكلات هي العروق واقصد التي تقلى بالزيت وكل نساءنا في العراق يحضرنها في مطابخهن، وهناك أكلة من المطبخ الإيطالي قريبة منها تسمى "بولبتي" مع فارق بسيط هو أن الإيطاليين يضعون الخبز اليابس المطحون بدل من الطحين والخميرة وهي لا تحتاج إلى وقت لتختمر لان الخبز أصلا جاهز ولهذا فيها اقتصاد في الوقت والجهد وتعويض لبعض المواد التي قد تفقد من الأسواق لأي سبب ما، مع مراعات كمية الملح لان الخبز فيه ملح وأنا أدعو أخواتي اللواتي لا وقت كبير عندهن أن يجربنها وسوف يتذوقن أكلة لذيذة جدا وأيضا فيها ناحية اقتصادية مهمة وهي الخبز عندما "يبس" في هذه الحالة سوف لا نرميه ... وألف صحة وعافية



الفكرة الثانية

الكاهي الذي ممكن أن نصنع منه أطيب حلوى فهو إلى حد كبير يشبه العجينة ذات الطبقات الرقيقة الكثيرة والتي لها أسماء عالمية كثيرة مثل "الميل في" أو "اللف ورقة" نحن سوف نأخذ الكاهي ندخله في الفرن لفترة بسيطة فقط لكي يصبح أكثر صلابة وبدون أن يحترق ويمكن وضع أكثر من وحدة فوق الأخرى ثم بعد أن تبرد يمكن وضع طبقة من الكاسترد حسب الرغبة ونزينها بقطع من الفواكه المتوفرة ويمكن تقطيع الكاهي إلى مربعات أو مستطيلات حسب الرغبة. وسوف تتذوقين حلوى تنافس أرقى العلامات العالمية وبيها توفير للوقت إذا كان الكاهي لا يزال متوفرا بشكل عام....مع أضافه القيمة الغذائية للفواكه وتقليل السكر الذي يمثل خطر على صحة أفراد العائلة.