





Titre original :
Le chocolat, le thé et le café

تأليف : كاترين دى سرينيه
رسوم : ألان كراكنيل
ترجمة : أريت فايز تادرس
شعر : زكريا القاضي
مراجعة : زكريا القاضي
سليمان بورنان



© Éditions Gallimard Jeunesse 2004

© منشورات الشهاب، 2006

10. نهج إبراهيم غرافة، باب الواد، الجزائر

البريد الإلكتروني : chihab@chihab.com

الموقع الإلكتروني : www.chihab.com

جميع الحقوق باللغة العربية محفوظة.

يمنع طبع هذا الكتاب جزئيا أو بكامله بأي
وسيلة كانت دون ترخيص مكتوب من الناشر.

ردمك : 1 - 597 - 63 - 9961 - 978

الإيداع القانوني : 2006 / 90

مكتبي الأولى للمعرفة

الشُّيكولاتة الشَّاي .. القَهْوَة





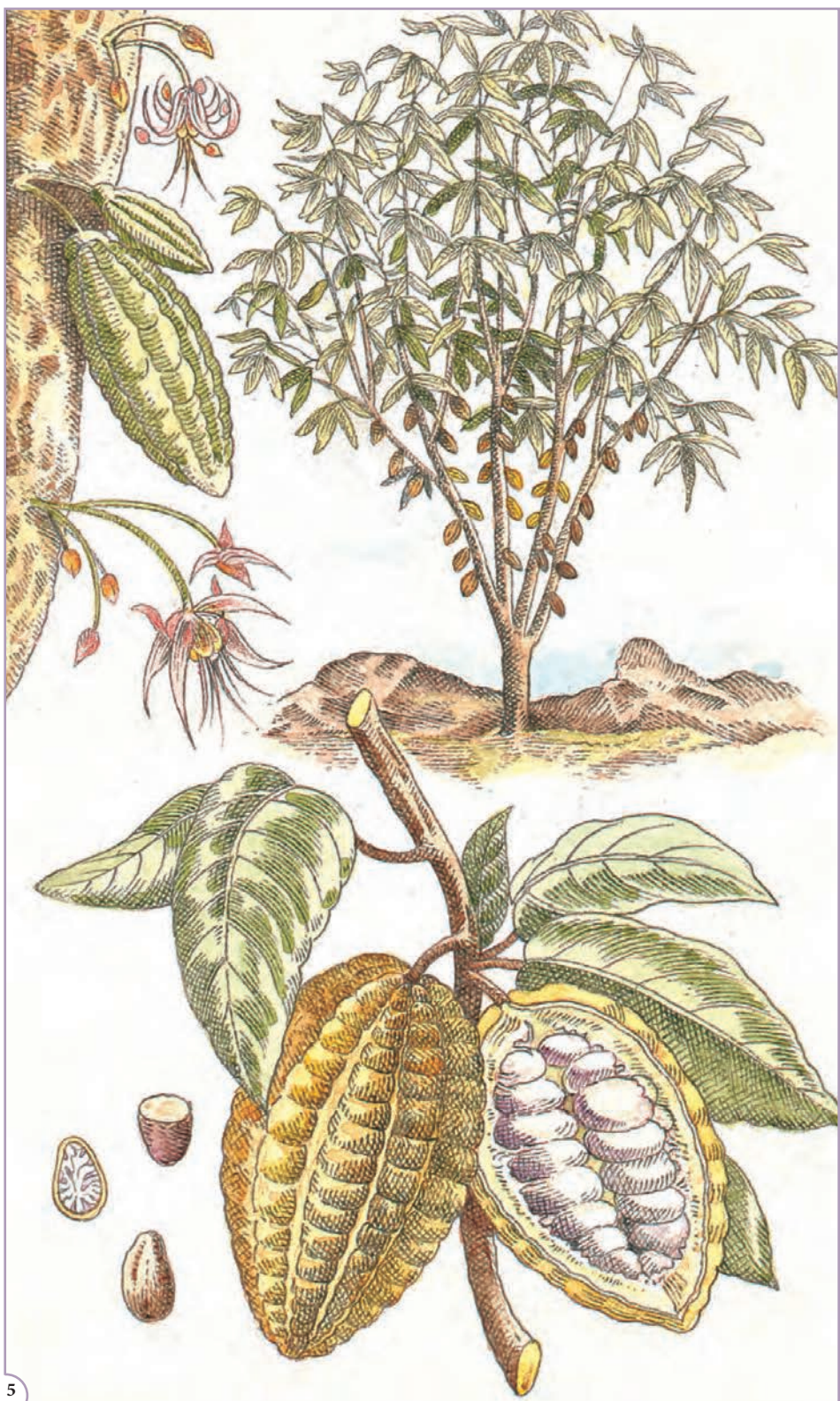
تُشْرَبُ، تُؤْكَلُ وَ تُقَضَّمُ الشِّكُولَاتَةُ الَّتِي تُضِيفُ رَائِحَةَ
زَكِيَّةً وَ مَذَاقًا خَاصًّا إِلَى الحَلِيبِ وَ المثلجات وَ الحلوى...
لكن تَرى، مِمَّ تَتَكَوَّنُ ؟

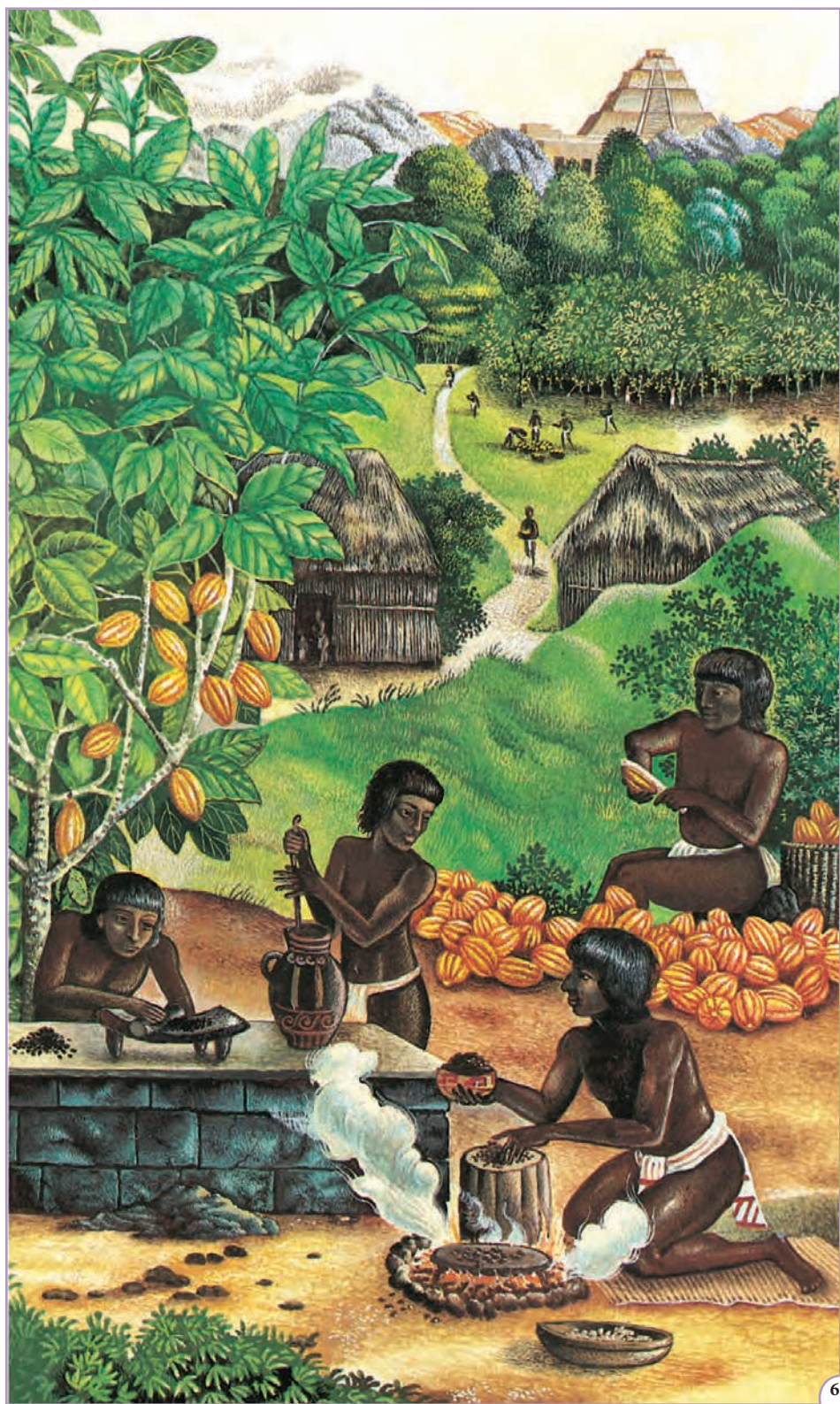
لا شيكولاتة دون كاكاو

نَحْصُلُ عَلَى الكَاكَاوِ مِنْ شَجَرَةِ الكَاكَاوِ الَّتِي تُزْهِرُ طَوَالَ
الْعَامِ. تَنْمُو زُهورُهَا عَلَى الجَذْعِ وَ الفُرُوعِ الكَبِيرَةِ مُبَاشَرَةً،
ثُمَّ تَتَحَوَّلُ إِلَى ثَمَرَاتٍ كَبِيرَةٍ الحِجْمِ تُسَمَّى : ثِمَارَ لَوْزَةِ
الهِندِ. وَ تَحْتَوِي الثَّمَرَةُ الواحِدَةُ مِنْ لَوْزَةِ الهِنْدِ ثَلَاثِينَ حَبَّةً
مُغْلَفَةً بِغِطَاءٍ لُبِّيٍّ أَبْيَضٍ. وَ يُمَكِّنُ أَنْ تَطْرَحَ شَجَرَةُ الكَاكَاوِ
ثَلَاثِينَ ثَمَرَةً مِنْ لَوْزَةِ الهِنْدِ، أَوْ أَكْثَرَ أحيانًا، فِي الْعَامِ
الوَاحِدِ.



ثَمَرَةُ لَوْزَةِ الهِنْدِ مِنَ الدَّخْلِ، وَ خَارِجُهَا حَبَّاتُ الكَاكَاوِ ذَاتُ الغِلَافِ اللَّبِّيِّ الأَبْيَضِ.







أول طريقة لعمل الشيكولاتة : «الإكسوكوتل»

منذ زمن بعيد جدًا، كان الإكسوكوتل مشروب شعب «الأزتك» في المكسيك. و كان يُصنع بتخميص وهرس حبات الكاكاو، ثم خلطها بالفلفل و الفانيليا و الماء، و أحيانًا بإضافة دقيق الذرة أيضًا. و عندما

وصل القائد «كورتيز» إلى شواطئ المكسيك مع فرقة الإسبانية، تذوق هذا الشراب المغذي قليل المرارة، فأعجبه جدًا إلى درجة جعلته يُرسل سفينة محملة عن آخرها بحبوب الكاكاو إلى إسبانيا.

في عام 1519، استقبل إمبراطور شعب
الأزتك «موكتيزوما» القائد كورتيز،
و قدم له حبوب الكاكاو.





رَوَاجُ مُوضَةِ الشِّيكولاتَةِ



فِي إِسْبَانِيَا، اسْتَبَدَلَ النَّبْلَاءُ
الْفَلْفَلَ بِالسُّكَّرِ فِي مَشْرُوبِ

الشِّيكولاتَةِ لِيُصْبِحَ مَذَاقُهُ أَكْثَرَ عُدُوبَةً وَ حَلَاوَةً. وَ قَدْ
حَقَّقَتْ هَذِهِ الطَّرِيقَةُ نَجَاحًا كَبِيرًا، وَ لَكِنْ كَانَ مِنَ الصَّعْبِ
الِإِحْتِفَازُ بِسِرِّ هَذِهِ الْوَصْفَةِ طَوِيلًا.

وَ كَانَ النَّبْلَاءُ فِي فَرَنْسَا وَ إِيطَالِيَا وَ أَلْمَانِيَا وَ هُولَنْدَا يَتَنَاوَلُونَ
شَرَابَ الشِّيكولاتَةِ بِشَرَاهَةٍ، بَلْ إِنَّ الْأَطِبَّاءَ وَصَفُوا لِلْمَرَضَى
تَنَاوُلَ شَرَابِ الشِّيكولاتَةِ لِاسْتِرْدَادِ صِحَّتِهِمْ وَ عَافِيَتِهِمْ !

أَوَّلُ مَصْنَعِ الشِّيكولاتَةِ

أَسَّسَتْ مَجْمُوعَاتُ «مِينِيَه فَاَنْ هَافْتِينْ لِينْدِتْ» أَوَّلَ
مَصْنَعٍ لِلشِّيكولاتَةِ عَامَ 1820. وَ فِي نَهَايَةِ الْقَرْنِ التَّاسِعِ
عَشَرَ، كَانَتْ الشِّيكولاتَةُ تُبَاعُ عَلَى شَكْلِ مَسْحُوقٍ
أَوْ قَوَالِبَ فِي جَمِيعِ الْمَتَاجِرِ.

اعْتَبِرَتِ الشِّيكولاتَةُ فِيمَا مَضَى
دَوَاءً شَافِيًا، وَ ظَلَّتْ تُبَاعُ فِي
الصِّيدَلِيَّاتِ لِفَتْرَةٍ طَوِيلَةٍ.







تَنُمُو أَشْجَارُ الْكَكَائِ فِي الْبِلَادِ الْحَارَّةِ وَالرُّطْبَةِ، وَ تَعِيشُ فِيمَا بَيْنَ 50 وَ 60 عَامًا .

كَيْفَ يُزْرَعُ الْكَكَائِ الْيَوْمَ ؟

أَشْجَارُ الْكَكَائِ أَشْجَارٌ حَسَّاسَةٌ لِلْغَايَةِ؛ فَهِيَ تَقْبَلُ الْحَرَارَةَ وَالرُّطْبَةَ، وَلَكِنَّهَا تَتَأَثَّرُ بِحَرَارَةِ الشَّمْسِ الشَّدِيدَةِ وَالرِّيَّاحِ، وَلِهَذَا يَجِبُ أَنْ تُحْمَى جَيِّدًا فِي بَدَايَةِ نَمُوِّهَا .
وَلِذَلِكَ السَّبَبِ نَفْسِهِ، تُزْرَعُ النَّبْتَةُ الصَّغِيرَةُ فِي مَشْتَلٍ مُظَلَّلٍ (صُوبَةٍ) . وَ بَعْدَ أَرْبَعَةِ أَوْ ثَمَانِيَةِ أَشْهُرٍ عَلَى الْأَكْثَرِ، تُعَادُ زِرَاعَةُ الْأَشْجَارِ الصَّغِيرَةِ تَحْتَ ظِلَالِ الْأَشْجَارِ الْأَكْثَرِ طَوْلًا مِثْلَ شَجَرِ الْمَوْزِ .

وَ عِنْدَمَا يَبْلُغُ عُمُرُ شَجَرَةِ الْكَكَائِ 4 أَوْ 5 سِنَوَاتٍ، فَإِنَّهَا تُصْبِحُ أَكْثَرَ تَحْمُلًا وَ صُموُدًا، وَ تَحْتَاجُ إِلَى ظِلٍّ أَقَلِّ .
وَ حِينَئِذٍ تَنُمُو أَشْجَارُ الْكَكَائِ فِي الْغَابَاتِ، فَإِنَّ طَوْلَهَا قَدْ يَصِلُ إِلَى 10 أَوْ 15 مِتْرًا . . أَمَّا فِي الْحُقُولِ، فَتُقَلَّمُ أَشْجَارُ الْكَكَائِ كَيْ لَا يَتَعَدَّى طَوْلُهَا 4 أَوْ 5 أَمْتَارٍ؛ لِيَسْهُلَ جَمْعُ ثَمَارِ لَوْزَةِ الْهِنْدِ مِنَ الْفُرُوعِ .



تَلْتَهُمُ النَّسَانِيسُ وَدِبَّةُ الْكِسْلَانِ ، الَّتِي تَعِيشُ
عَلَى الْأَشْجَارِ ، ثِمَارَ الْكَكَوِ بِشَرَاهَةِ .



تُعْتَبَرُ ثَمَرَةُ لَوْزَةِ الْهِنْدِ
أَشْهَى غِذَاءٍ لِلْفِئْرَانِ
وَالْبَبْغَاوَاتِ ، وَلِهَذَا
تَشْتَدُّ حِرَاسَةُ أَشْجَارِ
الْكَكَوِ فِي الْحُقُولِ



وَالْمَزَارِعِ الْكَبِيرَةِ لَمَنْعِ سَرِقَةِ مَحْصُولِهَا .
وَيُجْمَعُ مَحْصُولُ لَوْزَةِ الْهِنْدِ عَادَةً بِالْأَيْدِي حِينَ تَكْتَسِبُ
الثَّمَارُ النَّاضِجَةَ لَوْنًا أَحْمَرَ جَمِيلًا أَوْ أَصْفَرَ مَائِلًا إِلَى
الْبُرْتُقَالِيِّ . وَتُجْمَعُ الثَّمَرَاتُ بِسِكِّينٍ مُخَصَّصَةٍ لَذَلِكَ ، ثُمَّ
تُشَقُّ إِلَى نِصْفَيْنِ وَتُنْزَعُ مِنْهَا الْحَبَّاتُ الْمُغْلَفَةُ بِاللَّبِّ
يَدَوِيًّا .



تُرَشُّ أَشْجَارُ الْكَكَوِ بِالْمُبِيدَاتِ لَمَنْعِ الْحَشَرَاتِ (مِثْلِ النَّمْلِ
أَوِ الْبِرْقَاتِ) مِنْ الْتِهَامِهَا .

كَيْفَ تَكْتَسِبُ حَبُوبَ الكَاكَاوِ مَذَاقَهَا ؟

فِي الْبَدَايَةِ تُخَمَّرُ الْحَبُوبُ بِتَرْكِهَا لِمُدَّةِ أُسْبُوعٍ فِي صِنَادِيقٍ مُغَطَّةٍ بِأَوْرَاقِ شَجَرِ الْمَوْزِ، ثُمَّ تُخْلَطُ بِبَعْضِهَا يَوْمِيًّا.

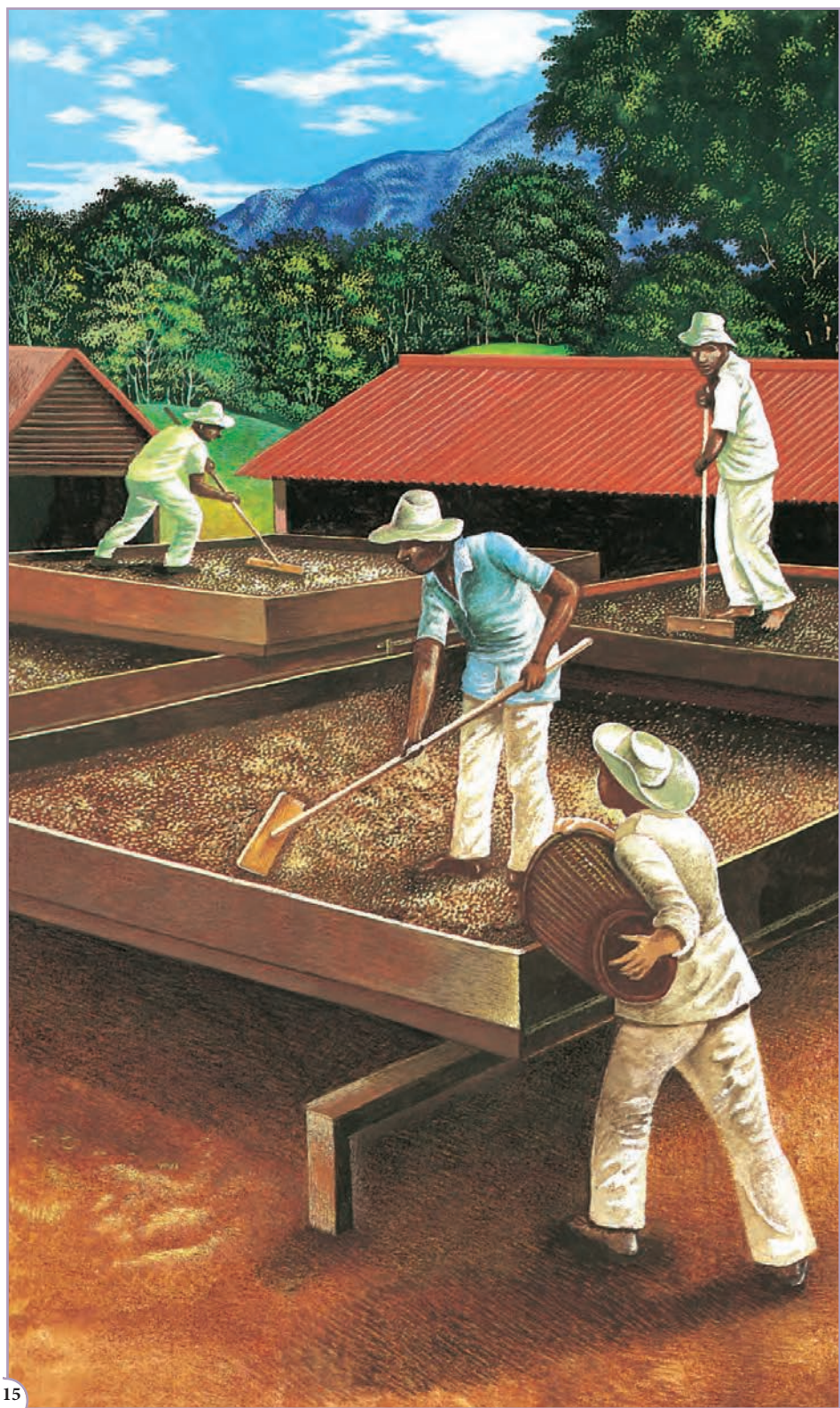
حَبُوبٌ مُغْلَقَةٌ بِلُبِّهَا حَبُوبٌ مَنزُوعَةٌ مِنَ اللَّبِّ حَبُوبٌ مَخْمَرَةٌ وَ مَجْفَفَةٌ



بَعْدَ ذَلِكَ يَذُوبُ اللَّبُّ مِنْ تِلْقَاءِ نَفْسِهِ، فَيَصِيرُ لَوْنُ حَبُوبِ الكَاكَاوِ غَامِقًا وَ تَكْتَسِبُ رَائِحَةً زَكِيَّةً. وَ بَعْدَ التَّخْمِيرِ، تُتْرَكُ الْحَبَّاتُ لِمُدَّةِ أُسْبُوعٍ أَوْ أُسْبُوعَيْنِ تَحْتَ أَشْعَةِ الشَّمْسِ كَيْ تَجِفَّ، وَ خِلَالَ ذَلِكَ غَالِبًا مَا يَقُومُ الْعَمَالُ بِتَقْلِيلِ الْحَبُوبِ. وَ عِنْدَمَا تُنْمَطِرُ السَّمَاءُ، فَإِنَّ الْحَوَاجِزَ الْمُتَحَرِّكَةَ لِلصِنَادِيقِ تُغْلَقُ مِنْ أَجْلِ تَأْمِينِ وَ حِمَايَةِ الْحَبُوبِ.

تُسْتَهْلَكُ شَجَرَةُ كَاكَاوِ
بِأَكْمَلِهَا لِإِنْتَاجِ 20 قَالِبًا مِنْ
الشَّيْكُولَاتَةِ !







تَنُمُو أشجارِ الكاكاوِ في البلادِ الحارَّةِ الواقعةِ حَوْلَ خطِّ الاسْتِواءِ، مثلِ : البرازيلِ
و ساحلِ العاجِ و ماليزيَا .

رَحْلَةُ الكاكاوِ

بعدَ أَنْ تُجَفَّفَ حبوبُ الكاكاوِ جيِّداً، فإنَّها تُصبَحُ قابِلَةً
للكسْرِ بِمَجَرِّدِ الضَّغْطِ عَلَيْهَا بِالْيَدِ، وَ مِنْ ثَمَّ تُعْبَأُ
فِي أَكْيَاسٍ مِنَ القُمَاشِ وَ تُشَحَّنَ .

و تُبَحِّرُ سُفُنُ الشَّحْنِ مِنَ المَوَانِي الإفرِيقِيَّةِ (مثلِ غانا
و نيجيرِيَا و الكاميرونِ و ساحلِ العاجِ)، وَ مَوَانِي أَمْرِيكا
الجنوبيةِ مثلِ الإيكوادورِ و البرازيلِ، مُتَّجِهَةً إِلَى أوروپَا

و أَمْرِيكا الشَّمَالِيَّةِ

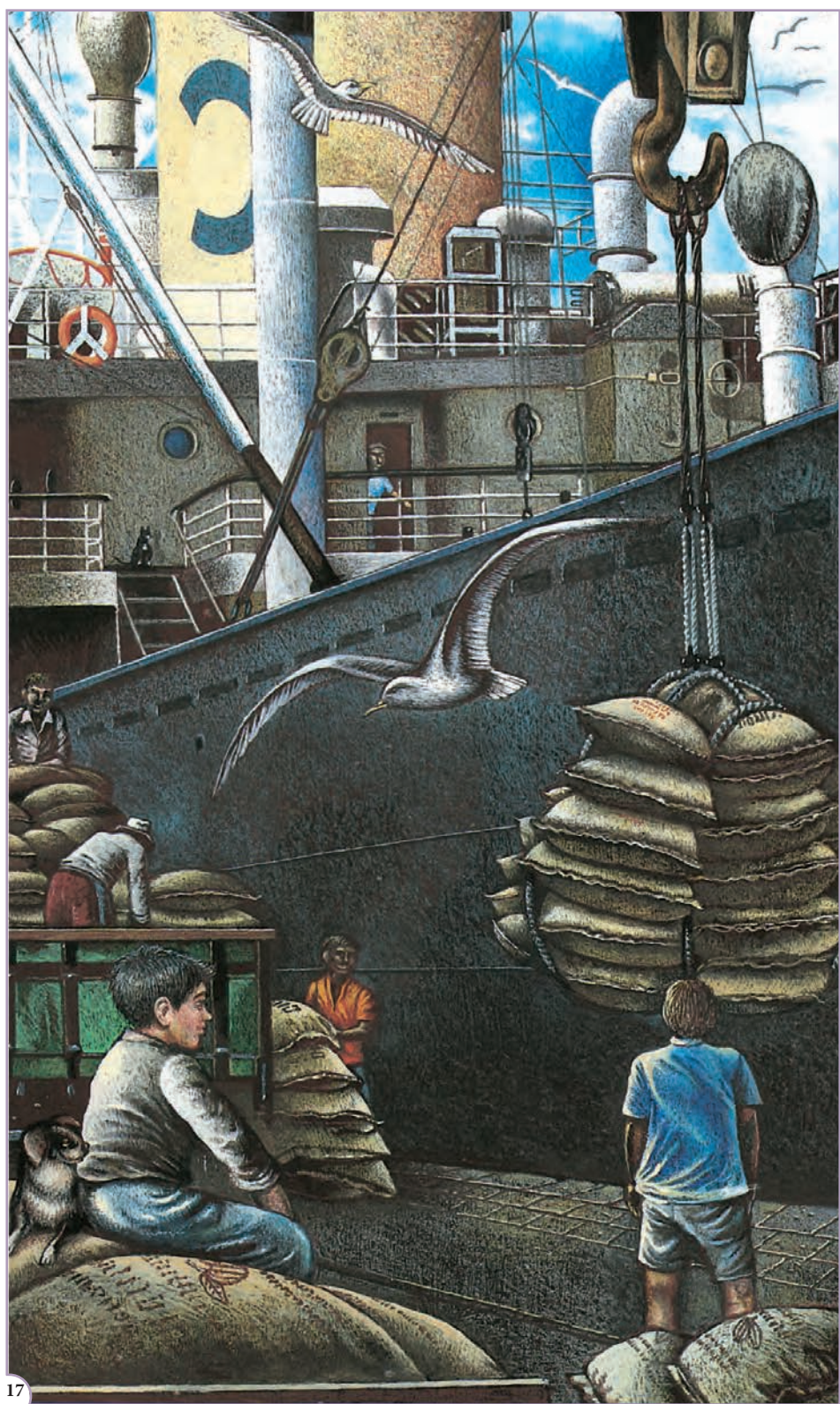
حَيْثُ تُصْنَعُ

الشيكولاتةُ فِي

مصانعِ

الشيكولاتةِ .









تُملأ قوالب الشيكولاتة آلياً في المصانع، ثم تُبرَّد لفصل قطع الشيكولاتة عنها.

في مصنع الشِّكولاتَة

بعد أن تُنظَّف حبوب الكاكاو جيِّداً، فإنها تُحمَّصُ لفصل غلافها الخارجي و تحسِين مذاقها، ثم تُطحنُ بمكيناتٍ خاصةٍ للحصول على عجينة الشيكولاتة مُرَّة المذاق. بعد ذلك تُضغَطُ العجينة بقوةٍ لِاستِخراج الدُّهون مِنْهَا، وهي الدُّهونُ المعروفةُ باسم «زُبْدَة الكاكاو».

و يَحْتَاجُ صُنْعُ الشيكولاتةِ إلى عجينة الكاكاو، و زُبْدَة الكاكاو، و السُّكَّرِ.. ثم تُخلَطُ هذه العناصرُ جيِّداً دُونِ تَوَقُّفٍ لمدَّةِ يَوْمَيْنِ أو ثلاثة أَيَّامٍ. أمَّا الشِّكولاتَة البِيضاءُ فلا تحتاجُ إلى عجينة الكاكاو.





إِذَا كُنْتَ أَهْلُهَا الصَّغِيرُ مِنْ هَوَاةٍ
شَرِبَ الشَّيْكَولاتِ، فَإِنَّ كِبَارَ
السَّنِّ يُفَضِّلُونَ غَالِبًا شَرِبَ الشَّايِ
وَالْقَهْوَةِ.. وَهَذِهِ الْمَشْرُوبَاتُ الثَّلَاثَةُ
تَحْتَوِي مَادَّةً مُنْبَهَةً تَطْرُدُ الْإِرْهَاقَ،
وَتُسْتَخْرَجُ مِنْ شَجَرَاتٍ تُزْرَعُ فِي مَنَاحٍ حَارٍّ.



الصِّينِيُّونَ أَوَّلُ مَنْ شَرَبُوا الشَّايَ.

يُحْكِي أَنَّ أَحَدَ أَبَاطِرَةِ الصِّينِ، مِنْذُ 4000 سَنَةٍ، كَانَ جَالِسًا
تَحْتَ شَجَرَةٍ يَغْلِي مَاءً فِي آنِيَةٍ، فَسَقَطَتْ بَعْضُ أَوْرَاقِ هَذِهِ
الشَّجَرَةِ فِي إِنَاءِ الْمَاءِ الْمَغْلِيِّ، فَأَضْفَتْ عَلَيْهِ مَذَاقًا رَائِعًا..
وَكَانَتْ هَذِهِ الْأَوْرَاقُ مِنْ شَجَرَةِ الشَّايِ. وَلِهَذَا فَقَدْ أَصْبَحَ
الشَّايُ فِيمَا بَعْدُ مِنْ أَفْضَلِ الْمَشْرُوبَاتِ فِي جَمِيعِ أَنْحَاءِ
الصِّينِ.

وَبَعْدَ 2000 عَامٍ مِنْ هَذَا الْحَدَثِ، اكْتَشَفَ الْيَابَانِيُّونَ
الشَّايَ وَاصْبَحُوا يَشْرَبُونَهُ يَوْمِيًّا.



فِي بَعْضِ الْأَحْيَانِ، يُرْتَدَّى الزَّيُّ
التَّقْلِيدِيّ (الْكِيمُونُو) فِي الْيَابَانِ
بِمُنَاسَبَةِ شَرِبِ الشَّايِ.



تُشيرُ
كلمة «بِكُوا»
في اللغة الصِّينية إلى
كلِّ مَنْ بُرِّعَ وَزَعِبَ الشاي.



تُجمَعُ أوراقُ الشايِ واحِدةً فواحِدةً..

ثم تُنْتَقَى بالأَيْدِي فِيمَا بَعْدُ. وَ يُطْلَقُ اسْمُ «بِكُوا» عَلَى
أَصْغَرِ الْأَوْرَاقِ حَجْمًا، وَ هِيَ الَّتِي تُعْطَى أَفْضَلَ أَنْوَاعِ
الشايِ، وَ تَكُونُ غَالِبًا مُغَطَّةً بِالزَّغَبِ فِي
آخِرِهَا وَ مُحْتَفِظَةً بِنَضَارَتِهَا. بَعْدَ ذَلِكَ
تُجْمَعُ الْوَرَقَاتُ الْأَرْبَعُ أَوْ الْخَمْسُ التَّالِيَةُ،
وَ تُتْرَكُ بَقِيَّةُ الْأَوْرَاقِ الْخَشِنَةِ.



وَ يُجَنَى مَحْصُولُ الشايِ بِأَكْمَلِهِ خِلَالَ عَامٍ وَاحِدٍ، أَمَّا فِي
الْمُرْتَفَعَاتِ فَيُجْمَعُ فِي فَصْلِ الرَّبِيعِ فَقَطْ.
وَ مِنْ أَجْلِ الْحَصُولِ عَلَى الشايِ الْأَسْوَدِ فَإِنَّ الْأَوْرَاقَ تُجَفَّفُ
أَوَّلًا، ثُمَّ تُحْمَصُ وَ تُتْرَكُ لَتَتَحَمَّرَ، وَ تُضَافُ إِلَيْهَا آخِرًا
رَائِحَةُ اللَّوْتِسِ الزَّكِيَّةِ وَ «الْبَرْغَمُوتِ».



سَاعَدَتِ الْأَفْيَالُ فِيمَا مَضَى فِي إِنْجَازِ
كَثِيرٍ مِنَ الْأَعْمَالِ بِالْمَزَارِعِ الْهِنْدِيَّةِ.





طريق الشاي

كيف وصل الشاي إلى أوروبا؟ ..

لقد وصل عن طريق البحر في القرن السابع عشر، حيث أحضره الهولنديون إلى بلادهم وهم عائدون من اليابان. ثم أعجبت به أوروبا، وانجذرتا على وجه الخصوص، فسارعت بإقامة مزارع شاسعة للشاي في الهند وجزيرة سيلان، وقد بقيت الهند منذ ذلك العهد أكبر بلد منتج للشاي في العالم.



صورة لسفينة شراعية إنجليزية سريعة جداً تتبع شركة الهند، وكانت تنقل الشاي إلى أوروبا في القرن التاسع عشر، وقد عرفت تحت اسم «كليب».

تَبْدُو ثَمَرَةُ الْقَهْوَةِ النَاضِجَةُ
كَحَبَّةِ الْكَرْزِ الصَّغِيرَةِ الْحُمْرَاءِ .
وَتَحْتَوِي كُلُّ ثَمَرَةٍ عَلَى حَبَّتَيْنِ
خَضِرَاوَيْنِ مِنَ الْقَهْوَةِ .



أُسْطُورَةُ الْقَهْوَةِ

مَا زَالَ الْغُمُوضُ يُحِيطُ حَتَّى الْيَوْمَ بِحَقِيقَةِ أَصْلِ الْقَهْوَةِ ..
فَبَعْضُ الْقِصَصِ تُؤَكِّدُ أَنَّ الْقَهْوَةَ اكْتَشَفَهَا رُعَاةُ الْغَنَمِ
بَالْيَمَنَ ؛ حَيْثُ لَا حَظُّوْا أَنَّ الْمَاعِزَ الَّتِي تَتَغَذَّى بِبَعْضِ الثَّمَارِ
الْعِنَبِيَِّةِ الْحُمْرَاءِ تَظَلُّ نَشِيطَةً طَوَالَ اللَّيْلِ وَهِيَ تَرْقُصُ ..



فَلَمَّا حَكَى الرُّعَاةُ مَا لَاحَظُوهُ إِلَى أَحَدِ شُيُوخِ الْمُسْلِمِينَ،
قَامَ فَجَمَعَ هَذِهِ الثَّمَارَ وَنَقَعَهَا ثُمَّ شَرِبَ مَاءَهَا، فَانْشَطَ فِي
الْحَالِ !.. و لهذا سُمِّيَ هَذَا الْمَشْرُوبُ بـ « الْقَهْوَةِ »؛ حَيْثُ
تَعْنِي هَذِهِ الْكَلِمَةُ : الْمَادَّةُ الْمُنْبَهَّةُ.

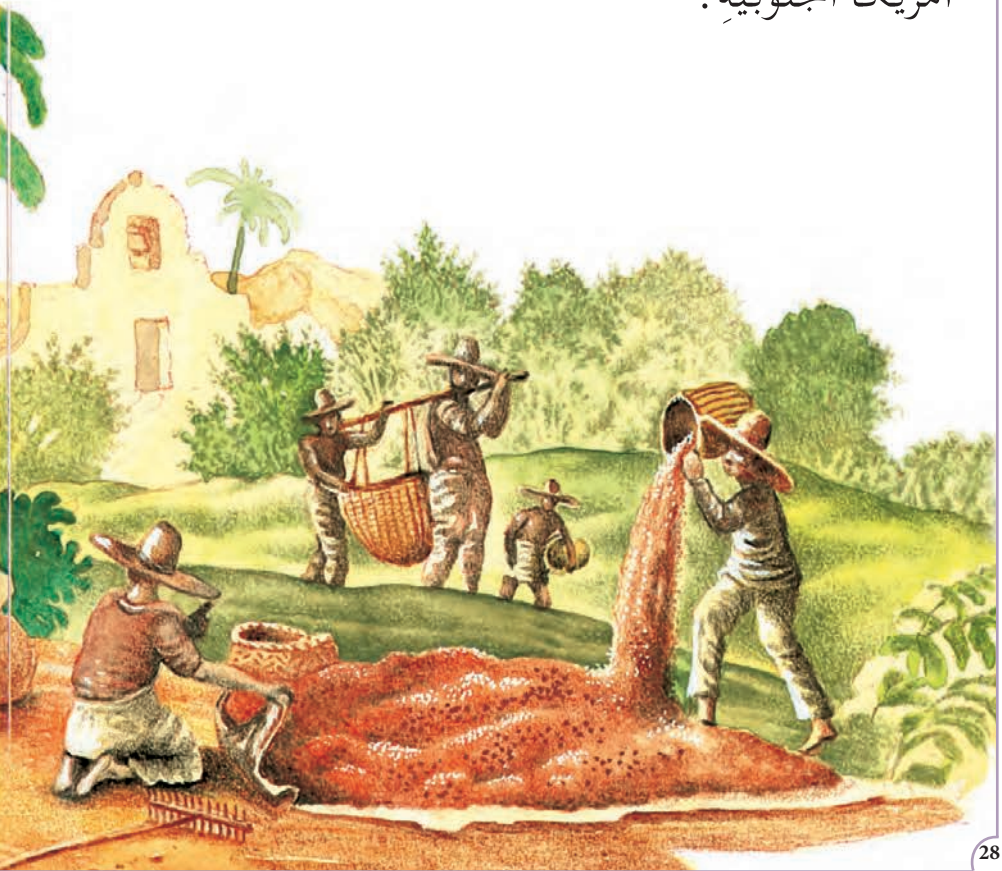
من خلال الأسطورة، يُعْتَبَرُ الْيَمَنِيُّونَ
أَوَّلَ مَنْ شَرِبَ الْقَهْوَةَ. وَ الْمُؤَكَّدُ أَنَّهُمْ
كَانُوا يَشْرَبُونَهَا فِي الْقَرْنِ الْخَامِسِ
عَشَرَ.



وقد انتشرت عادة شرب القهوة في العالم أجمع؛
ففي القرن السابع عشر، كانت المؤضة في فرنسا أن
الناس يلتقون ليتبادلوا الحديث في « منازل القهوة » .
ولا يزال المقهى حتى يومنا هذا مكاناً للمواعيد .

مزارع القهوة الشاسعة

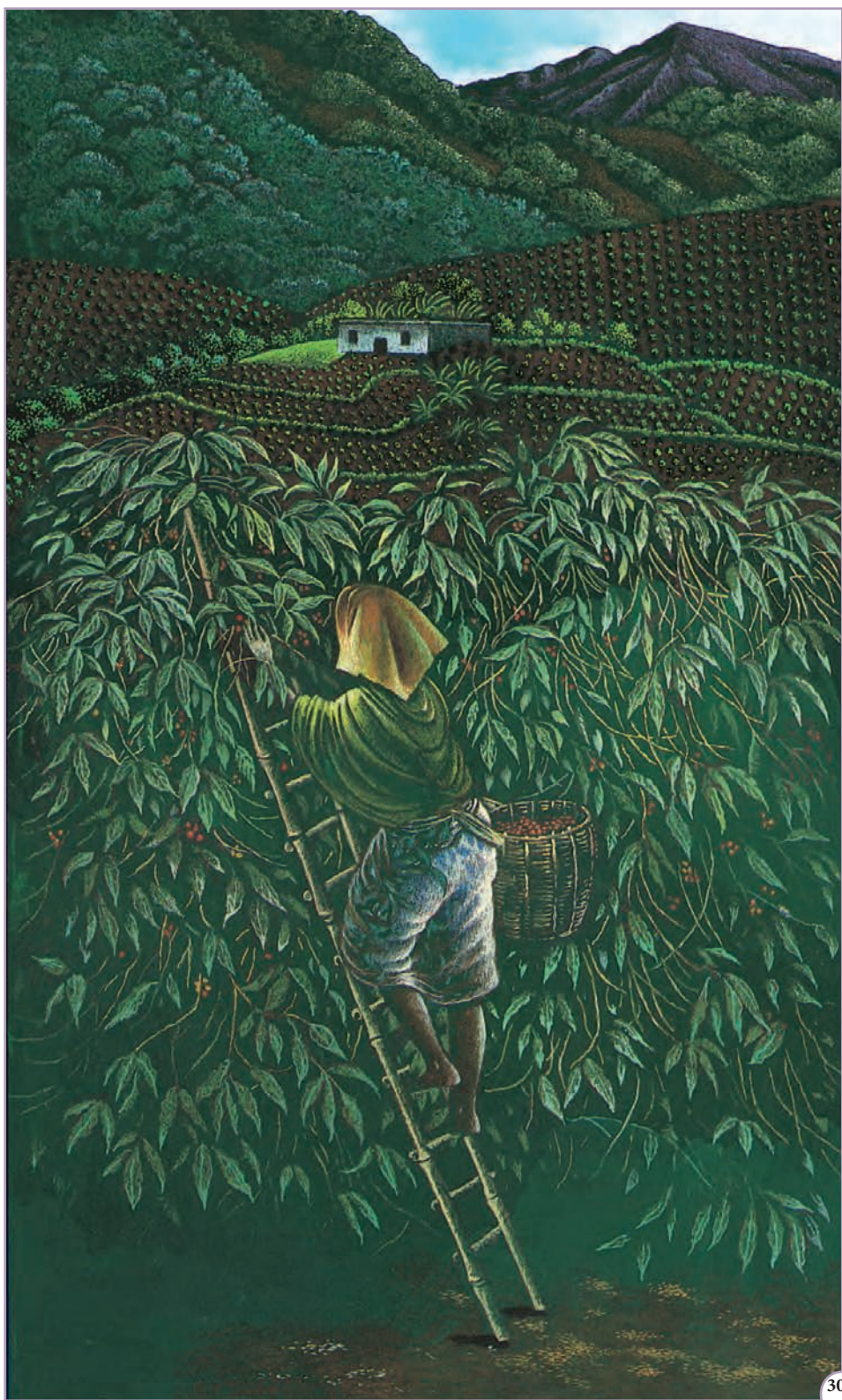
تزرع القهوة حالياً بقارة إفريقيا و الهند . و أهم البلاد
إنتاجاً للبن في الوقت الحالي هي البرازيل ، أكبر بلاد
أمريكا الجنوبية .

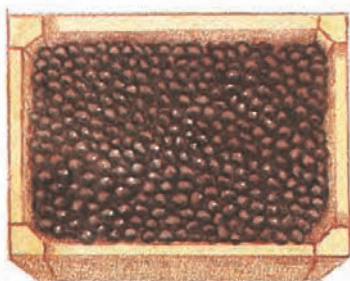


كَانَ الْإِعْتِنَاءُ بِزِرَاعَةِ الْقَهْوَةِ يُوَكَّلُ إِلَى الْعَبِيدِ حَتَّى الْقَرْنِ
التَّاسِعِ عَشَرَ، فَيَقُومُونَ بِتَقْلِيمِ الشَّجِيرَاتِ، وَتَوْصِيلِ الْمِيَاهِ
إِلَى الْأَرْضِ الْجَفَاءِ.

وَشَجَرَةُ الْبُنِّ شَجَرَةٌ حَسَّاسَةٌ لِلْغَايَةِ؛ فَالْبَرْدُ وَالْمَطَرُ
أَوِ الْجَفَافُ الشَّدِيدُ يُمْكِنُ أَنْ يُدْمَرَ مُحْصُولًا بِأَكْمَلِهِ.







حُبُّوبُ البُنِّ قَبْلَ وَ بَعْدَ التَّحْمِيسِ . وَ كُلُّ ثَمَرَةٍ تُحْتَوِي حَبَّتَيْ بُنٍّ .

حَصَادُ الْقَهْوَةِ

عِنْدَمَا تَنْضُجُ ثِمَارُ البُنِّ فَإِنَّهَا تُحْصَدُ بِالْيَدِ وَاحِدَةً فَوَاحِدَةً ،
أَوْ بِأَمْشَاطٍ خَاصَةٍ ذَاتِ أَسْنَانٍ وَاسِعَةٍ . . وَ بَعْدَ ذَلِكَ تُجْمَعُ
الثَّمَارُ فِي سِلَالٍ كَبِيرَةٍ ، ثُمَّ تُجَفَّفُ لِفَصْلِ الحُبُوبِ عَنِ
القُشُورِ .

وَ الحُبُوبُ الخَضْرَاءُ لَا رَائِحَةَ لَهَا ؛ وَ لَكِنَّهَا تَكْتَسِبُ رَائِحَةَ
البُنِّ وَ لَوْنَهُ المَعْرُوفَ بَعْدَ التَّحْمِيسِ . وَ لِلْحِفَاطِ عَلَى رَائِحَةِ
البُنِّ الزَّرَكِيَّةِ ، يُفْضَلُ طَحْنُ الحُبُوبِ قَبْلَ شُرْبِهَا مُبَاشَرَةً .
وَ تُشْرَبُ الْقَهْوَةُ عَادَةً فِي فَطُورِ الصَّبَاحِ أَوْ ثَقِيلَةً بَعْدَ وَجَبَةِ
الطَّعَامِ .

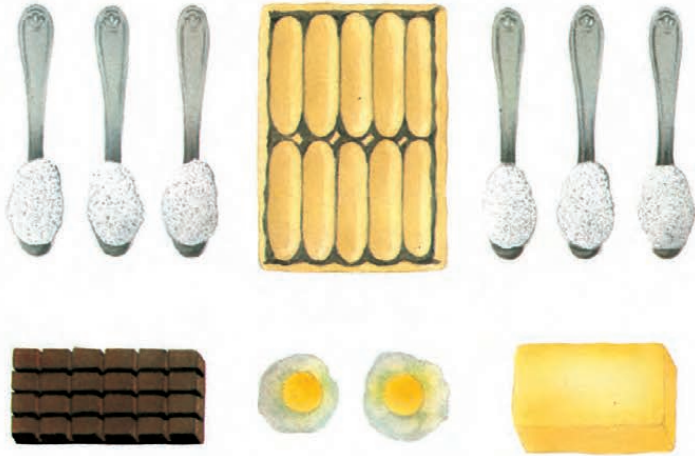


يَتَمَيَّزُ كُلُّ نَوْعٍ مِنَ البُنِّ بِرَائِحَةٍ خَاصَّةٍ ، وَ يُعْتَبَرُ
البُنُّ البرَازِيلِيّ وَ الكُولُومْبِيّ مِنَ الأنواعِ
المُفَضَّلَةِ ، وَ يَمْتَازُ البُنُّ الإفْرِيقِيّ بِمَذَاقِهِ الأَكْثَرِ
مَرَارَةً .

كَعْكَةٌ بِالشِّكُولَاتَةِ دُونِ طَهْيٍ

لِإِعْدَادِ هَذِهِ الْكَعْكَةِ تَلْزُمُكَ الْمَكُونَاتُ التَّالِيَةُ :

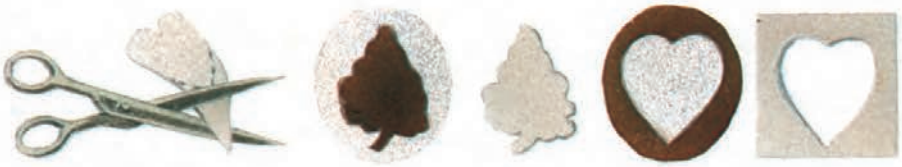
200 غَرَامٍ مِنَ الْبَسْكَوَيْتِ ، 6 مَلَاعِقَ صَغِيرَةٍ مِنَ الشُّكَّرِ ، 150 غَرَامًا مِنَ الشِّكُولَاتَةِ ،
125 غَرَامًا مِنَ الزُّبْدَةِ ، 2 مِنْ صَفَارِ الْبَيْضِ ، مِلْعَقَتَانِ كَبِيرَتَانِ مِنَ الْمَاءِ .



أَضِفِ الْبَسْكَوَيْتَ الْمَطْحُونِ إِلَى صَفَارِ الْبَيْضِ ، ثُمَّ اخْلِطِ
الزُّبْدَةَ بِقِطْعِ الشِّكُولَاتَةِ وَامْرِجْهُمَا بِالْمَاءِ دَاخِلَ إِنَاءٍ عَلَى
نَارٍ هَادِئَةٍ ، وَبَعْدَ ذَلِكَ أَضِفْ عَجِينَةَ الْبَسْكَوَيْتِ وَصَفَارَ
الْبَيْضِ إِلَى هَذَا الْمَزِيجِ ، ثُمَّ ضَعْ هَذَا الْخَلِيطَ كُلَّهُ فِي
قَالِبٍ .

يُمْكِنُكَ صُنْعُ أَشْكَالٍ عَدِيدَةٍ مِنْ هَذِهِ الْعَجِينَةِ ، كَمَا يُمْكِنُكَ
تَزْيِينُهَا بِشَرَايِحِ الشِّكُولَاتَةِ الْمُحَلَّلَةِ .





اترك الكعكة بعد ذلك لمدة ساعة أو ساعتين في الثلاجة .



كيف تزيّن الكعكة وقطع الحلوى ؟

ارسم أشكالاً عديدة (على هيئة قلب ،

أو ورق الشجر، أو شجرة عيد

الميلاد، أو مربعات ، أو معين ...)

على ورق، ثم قص هذه الأشكال و ضعها على الكعكة

أو قطع الحلوى . املأ مصفاة بالسكر المسحوق أو مسحوق

الشيكولاتة وقم بتمريرها على الحلوى، وبعد ذلك

اسحب الورقة برفقة، عندئذ ستري على سطح الكعكة

كل الأشكال التي رسمتها واضحة باللون الأبيض أو اللون

الأسمر . . لون الشيكولاتة .





كَانَ شَارْلِي بِاسْتِطَاعَتِهِ تَأْمُلُ قَوَالِبَ الشِّكُولَاتَةِ
الْمَرْصُوصَةِ فِي وَاجِهَاتِ الْمَحَلَّاتِ أَثْنَاءَ ذَهَابِهِ إِلَى الْمَدْرَسَةِ
كُلَّ يَوْمٍ.. فَيَتَوَقَّفُ وَيُحْمَلِقُ بِعَيْنَيْهِ وَ أَنْفُهُ مُلْتَصِقٌ بِزَجَاجِ
وَاجِهَةِ الْمَحَلِّ، وَ يَكَادُ لِعَابُهُ أَنْ يَسِيلَ وَ هُوَ يَرَى قَوَالِبَ
الشِّكُولَاتَةِ.

وَلِمَرَّاتٍ عَدِيدَةٍ فِي الْيَوْمِ، كَانَ شَارْلِي يَرَى الْأَطْفَالَ
مِنْ حَوْلِهِ يُخْرِجُونَ قَوَالِبَ الشِّكُولَاتَةِ مِنْ جُيُوبِهِمْ
وَ يَلْتَهُمُونَهَا بِشَرَاهَةٍ، فَيُؤَلِّمُهُ هَذَا الْمَشْهَدُ بِشِدَّةٍ.
كَانَ شَارْلِي يَتَلَقَّى قَالِبَ شِكُولَاتَةٍ مَرَّةً وَاحِدَةً فَقَطْ فِي





السَّنة كَهْدِيَّةٌ فِي عِيدِ مِيلَادِهِ. وَفِي كُلِّ مَرَّةٍ، فِي هَذِهِ
الْمُنَاسِبَةِ السَّعِيدَةِ، كَانَ يَضَعُ قَالِبَ الشِّيكُولَاتَةِ بِمُنْتَهَى
الْعِنَايَةِ فِي عُلْبَةٍ خَشَبِيَّةٍ وَكَانَ الشِّيكُولَاتَةُ قَالِبٌ ذَهَبِيٌّ،
وَكَانَ يَسْتَمْتَعُ بِالنَّظَرِ إِلَى الشِّيكُولَاتَةِ أَيَّامًا عَدِيدَةً دُونَ
أَنْ يَمَسَّهَا. وَفِي نِهَآيَةِ الْأَمْرِ، كَانَ يَتَنَاوَلُ قِطْعَةً صَغِيرَةً
مِنْهَا وَيَتْرُكُهَا تَذَوُّبُ رُوَيْدًا رُوَيْدًا فِي فَمِهِ لِيَتَلَذَّذَ بِمَذَاقِهَا
الطَّيِّبِ، وَفِي الْيَوْمِ التَّالِيِ يَتَنَاوَلُ قِطْعَةً أُخْرَى.. وَهَكَذَا
كُلَّ يَوْمٍ. وَبِهَذَا كَانَ شَارْلِي يَحْتَفِظُ لِمُدَّةٍ تَزِيدُ عَنِ الشَّهْرِ
بِقَالِبِ الشِّيكُولَاتَةِ الثَّمِينِ الْمُهْدَى إِلَيْهِ فِي عِيدِ مِيلَادِهِ.

شارلي ومصنع الشيكولاتة.

روالد دهل 1964،

جاليمار 1967.





اقرأ في هذه السلسلة :

- الأرز .. طعام الشعوب
- الحيتان .. و ثدييات بحرية
- حيوانات ما قبل التاريخ
- الخبز .. غذاء الملايين
- قصة الورق
- الحليب .. غذاء لكل الصغار
- مصر الفرعونية
- الموسيقى .. غذاء الروح