

رواية

# نكّهات فاطمة

(وصفات بنكهة الذكريات)

مي عادل

اسم الكتاب: نكهات فاطمة

اسم الكاتبة: مي عادل

تدقيق وتنسيق: نورهان هاني

تصميم الغلاف: ناريمان محمد

رقم الإيداع: ٢٠٢٥/٤٤٦٧ م

الترقيم الدولي: ٩٧٨-٩٧٧-٨٧٩١-٩٨-٣

### كافة الحقوق محفوظة للناسر والمؤلف

لا يُسمح بإعادة طبع أو توزيع أي جزء بأي طريقة، بما يشمل ذلك التصوير أو الطباعة أو التسجيل الصوتي أو أي وسيلة أخرى إلكترونية أو غير إلكترونية، دون إذن كتابي مسبق من الناسر، ويسمح فقط في حال الاستعانة ببعض الفقرات لغرض النقد والدراسة، طبقاً لما تحدده قوانين واتفاقات حقوق الملكية الفكرية

# نكهات فاطمة



مؤسسة  
الكاتب  
العربي  
The Writer Operation





# إهداء

إلى روح أبي الروحي الذي كان دائماً مصدر الإلهام  
و القوة.

إلى أُمي التي زرعت في قلبي الحب والعطاء.  
إلى ابنتي أجمل هدية من السماء، التي أراها  
امتداداً لروحي وأُملي.

وإلى زوجي العزيز رفيق دربي وشريك حياتي.  
إلى أختي التي كانت خير صديق لي في حياتي.

إيكم جميعاً، أهدي هذه الكلمات المفعمة بالحب والامتنان.

## مقدمة

داخل منزل صغير يقع فى بلده صغيره من ريف مصر بيت الجده امينه هو لوحة ساحرة تنبض بالأصالة والدفء. يقع المنزل وسط حقول خضراء شاسعة تمتد إلى الأفق، حيث أشجار النخيل تتمايل بلطف مع نسيم القرية العليل. البيت مبني من الطوب اللبن، وسقفه مغطى بجريد النخل المعالج، مما يمنحه طابعًا تقليديًا يعكس روح القرية البسيطة.

البوابة الخشبية الكبيرة تعلوها قوس مزخرف، ويزينها ألوان زاهية ورسومات تقليدية. عند الدخول، يوجد فناء واسع تتوسطه نافورة صغيرة تحيط بها أصص من الفخار المزروعة بالأزهار العطرية مثل الياسمين والريحان. هناك جلسة مريحة تحت عريشة مغطاة بعناقيد العنب، حيث تجتمع العائلة لتناول الشاي.

داخل البيت، الجدران مزينة بحلي وأطباق فخارية قديمة، وهناك رائحة الخبز البلدي تعم الأرجاء. المطبخ مليء بالأواني النحاسية اللامعة، وزواياه تفيض بحبوب وأعشاب محلية. الأثاث بسيط ومتين، مصنوع من الخشب الطبيعي، ومزين بأقمشة يدوية ذات ألوان زاهية.

كانت الجدة أمينة تحب الزراعة، لذا خلف البيت توجد حديقة صغيرة مليئة بالخضروات الطازجة وأشجار الفاكهة مثل الجوافة والمانجو الطيور الحرة ترفرف حول المكان، والأجواء تعكس الهدوء والبساطة التي تميز الريف المصري

جلست فاطمة في زاوية مطبخها. الفصل الاول الحساء السحري كان الصباح شتويًا بامتياز، رمادي اللون وبارد، لكن دفء القهوة التي تحتضنها بين يديها كسر حدة البرودة. صوت غليان الماء في الإبريق تسال إلى أذنيها، يتناغم مع صوت الريح التي تعصف بالخارج، وكأن الطبيعة تعزف سيمفونية الحنين.

رفعت فاطمة عينيها نحو الرف الخشبي، المكان الذي كانت جدتها تضع فيه أغراضها الثمينة. لم يكن رفًا عاديًا؛ كان قطعة من ذاكرة المنزل. بين الأغراض المبعثرة، ظهر دفتر قديم، مغلف بقماش مطرز يدويًا. الألوان كانت باهتة بفعل الزمن، لكن التطريز ظل شامخًا، يحكي قصة يدين متعبتين أخذت فاطمة الدفتر بين يديها بحذر، كأنها تحمل كنزًا لا يقدر بثمن. ملمسه الخشن أعاد إليها ذكرى طفولتها، حين كانت تراقب جدتها أمينة وهي تجلس بجانب الموقد في ليالي الشتاء، تخطيط وتطرز بحب لا حدود له.

فتحت الدفتر ببطء، وتناثرت منه أوراق قديمة، بعضها يحمل وصفات مكتوبة بخط اليد، وأخرى تحتوي على ملاحظات قصيرة، مزينة بخطوط ورسومات بسيطة. كان خط جدتها واضحًا، يميل قليلاً إلى اليمين، وكأنه يحكي حكاية صاحبه.

"وصفات أمينة"، تمتمت فاطمة بابتسامة حزينة، وهي تقلب الصفحات، تقرأ مكونات أطباق نسيبتها الأيام. توقفت عند وصفة تحمل عنوانًا بخط كبير: "الحساء الشتوي السحري". كان الحساء الذي تعده الجدة في ليالي الشتاء القاسية، يحمل دفنًا يعجز أي مدفأة عن توفيره.

## وصفة الحساء الشتوي السحري

### المكونات:

- ٣ ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- ١ بصلة متوسطة الحجم، مفرومة ناعمة
- ٢ فص ثوم، مفروم
- ٢ جزرة متوسطة الحجم، مقطعة إلى مكعبات صغيرة
- ١ كوب كرفس مفروم
- ٢ حبة بطاطس متوسطة الحجم، مقطعة إلى مكعبات صغيرة
- ١ كوب عدس أحمر مغسول ومصفى
- ١ لتر مرق خضار أو دجاج
- ٢ كوب ماء
- ١ ملعقة صغيرة كركم
- ١ ملعقة صغيرة كمون مطحون
- نصف ملعقة صغيرة بابريكا
- ملح وفلفل حسب الرغبة
- عصير نصف ليمونة
- حفنة صغيرة من البقدونس المفروم للتزيين

## طريقة التحضير:

في قدر كبير على نار متوسطة، سخني زيت الزيتون. أضيفي البصل وقلبيه حتى يذبل ويصبح شفافاً

١. أضيفي الثوم، وقلبي لمدة دقيقة حتى تفوح رائحته.
٢. أضيفي الجزر والكرفس وقلبي المزيج لمدة ٥ دقائق حتى تطرى الخضار قليلاً.
٣. أضيفي البطاطس والعدس وقلبي المكونات جيداً.
٤. اسكبي مرق الخضار والماء فوق المكونات، واتركي القدر حتى يغلي.
٥. خففي النار، وأضيفي الكركم، الكمون، البابريكا، الملح، والفلفل. غطي القدر واتركي الحساء ينضج على نار هادئة لمدة ٣٠-٣٥ دقيقة، أو حتى تنضج الخضار والعدس تمامًا.
٦. باستخدام خلاط يدوي، اهرسي الحساء جزئياً حتى يصبح قوامه كريمياً مع بقاء بعض قطع الخضار، أو اتركيه كما هو إذا كنت تفضلين قواماً chunky.
٧. أضيفي عصير الليمون وحركي جيداً.
٨. اسكبي الحساء في أطباق التقديم وزينيه بالبقدونس المفروم.

## نصيحة الجدة أمينة

قدمي الحساء مع خبز محمص دافئ، واستمتعي بدفنه في أيام الشتاء الباردة. ٤٥

قررت فاطمة أن تعيد إحياء هذه الوصفة اليوم، ليس فقط لإشباع بطنها أو بطن من سيزور المطعم، بل لإحياء ذكرى جدتها التي كانت الروح النابضة لهذا المكان

### ذكريات فاطمة مع الجدة أمينة

كانت الجدة أمينة أكثر من مجرد جدة لفاطمة؛ كانت مستودعًا للدفاء والحكمة التي شكلت طفولتها وشبابها. في كل زاوية من المنزل، كانت هناك لمسة من يديها، حكاية ترويها الأشياء البسيطة التي جعلتها مميزة.

في ليالي الشتاء الباردة، كانت الجدة أمينة تجمع أفراد العائلة حول الموقد، تقدم لهم الحساء السحري الذي يملأ المكان برائحة تسكن الذاكرة. كانت فاطمة تجلس بجانبها دائمًا، تراقب يديها وهي تحرك القدر بحركات متمهلة ودقيقة، وكأنها ترسم لوحة بألوان النكهات. "الطبخ مثل الحياة، يا صغيرتي، يحتاج إلى صبر وحب"، كانت تقول لها وهي تبتسم.

أما في الصباحات الممطرة، كانت الجدة تأخذ فاطمة إلى الرف الخشبي الذي تخزن فيه أغراضها الثمينة. "هنا وضعت أول قطعة مطرزة صنعتها بيدي"، قالت مرة وهي تمسك بمفرش صغير مزين بألوان زاهية رغم بهتانها بفعل الزمن. كانت تلك اللحظات تحمل درسًا صغيرة عن البساطة، وكيف يمكن للأشياء التي نصنعها بأنفسنا أن تحمل روحنا للأبد.

عندما كانت فاطمة تشعر بالحزن أو القلق، كانت الجدة تأخذها إلى الحديقة الصغيرة خلف المنزل. هناك، بين الزهور والأعشاب، كانت الجدة تزرع الحب والحكمة. "كل شيء وقت، تمامًا مثل النباتات لا تتعجلي، يا فاطمة. كل شيء سينمو عندما يحين أوانه

**يد** الجدة أمينة كانت مليئة بالدفء والذكريات الجميلة كان البيت يشبه ملاذًا للعائلة، يجمعهم على الحب والبساطة في قلب الطبيعة الريفية.

فاطمة، التي كانت دائمًا شخصية مسؤولة وحنونة، كانت تستيقظ مبكرًا على صوت العصفير، تعد الفطور من المخبوزات الطازجة التي تعلمت صنعها من جدتها لتناول الشاي بالحليب قبل أن تنطلق ليومها في المدرسة.

أما سلمى، أخت فاطمة، فكانت روح البيت المرححة. كانت تساهم في زراعة الحديقة الخلفية للمنزل وتحب قضاء وقتها في قراءة الكتب القديمة التي ورثتها العائلة. سلمى كانت دائمًا حاضرة لدعم فاطمة في أعمالها، سواء بمساعدتها في الطبخ أم الأب كان يدير العمل الخاص به و الأم تساعد في اعمال المنزل .

الأمسيات كانت أكثر الأوقات دفئًا. تجتمع الأسرة تحت عريشة العنب في الفناء، تتبادل الحديث عن أحداث اليوم، بينما تحضر الجدة أمينة الشاي بالنعناع. كان هناك دائمًا ضحك يتردد في الأرجاء، خاصة عندما تحكي سلمى حكاياتها الطريفة أو تشارك في مغامراتها في الحقل.

البيت كان يعج بالحياة، وأصوات الأواني في المطبخ، وحتى همسات الريح التي تحرك أوراق الأشجار في الخارج. على الرغم من المسؤوليات، كانت الحياة مليئة بالحب والترابط، مما جعل هذا البيت البسيط في قلب الريف مكانًا يش

ورغم مرور السنوات، ظلت تلك الذكريات حية في قلب فاطمة. كل وصفة تطبخها من دفتر الجده امينه، وكل ركن تنظفه في المنزل، يحمل بصمة من تلك الأيام. الجدة أمينة لم تترك فقط إرثًا من صفات الطعام، بل زرعت في فاطمة حب الحياة، والصبر، والقدرة على تحويل البسيط إلى استثنائي فاقت فاطمه من ذكرياتها و اخذت دفتر الوصفات و فتحته.

### دفتر الوصفات

كان يحمل عبق الماضي في صفحاته الصفراء التي كاد الورق فيها أن ينفثت. عندما فتحته بيد مرتجفة، أحست كأنها تفتح بوابة زمنية، تعود بها إلى أيام الطفولة. في الصفحة الأولى، بخط يد الجدة المميز، وجدت وصفة خبزها التقليدي. كلمات الجدة التي دونتها كانت كأنها رسالة مكتوبة خصيصًا لها: "إذا أردت فهم الحياة، تعلمي أن تعجني بيديك. ستدركين أن كل شيء يحتاج إلى صبر، وحب، ومثابرة".

كلمات بسيطة، لكنها أضاءت قلبها بنورٍ داخلي، وكأن الجدة كانت تحدثها من خلال الدفتر.

## الخبز، حكاية الصبر

جمعت فاطمة المكونات، كل منها يحمل معنى خاصًا:

- الطحين كان يرمز إلى الأساسيات في الحياة.
- الماء الدافئ، كالحب، يربط الأشياء معًا.
- الملح، بطعمه اللاذع، يمثل التحديات.
- السكر، لمسة الأمل التي تخفف من صعوبات الحياة.
- الخميرة، الروح التي تجعل كل شيء ينبض بالحياة.

وضعت الخميرة والسكر في الماء الدافئ. جلست تراقب التفاعل، فقاعات صغيرة بدأت تظهر وكأنها رسائل صامتة، تهمس بأن الصبر دائمًا يؤتي ثماره.

بدأت تعجن. يداها تغوصان في العجين، تلتفتان حوله كما لو كانت تحتوي طفلًا صغيرًا. مع كل حركة، كانت تتذكر كلمات جدتها: "العجين يشبه الحياة. إذا كنت قاسية عليه، لن يعطيك شيئًا. وإذا أهملته، سيموت بين يديك".

في هذه اللحظة، شعرت فاطمة بأن العجن ليس مجرد عملية ميكانيكية، بل درس عميق في الصبر والإحساس. بدأت دموعها تنهمر بلا شعور. لم تكن دموع حزن، بل مزيج من الشوق والامتنان.

## العودة إلى الطفولة

غابت فاطمة عن اللحظة الراهنة، وانسابت إلى ذكريات طفولتها مع الجدة.

• المطبخ القديم كان صغيراً، لكن روحه كانت أوسع من أن تُقاس. فرن الطين كان يتوسط الفناء، والدخان الأبيض يتصاعد منه برائحة لا تُنسى.

• الجدة كانت دائماً ترتدي مئزراً بسيطاً، يزينه جيب صغير يحمل أشياء غريبة: ملعقة خشبية، وبعض البذور.

"يا جدتي، لماذا العجين ينتفخ؟" سألتها يوماً ضحكت الجدة وقالت: "لأن العجين سعيد يا صغيرتي! عندما تعطيه الوقت الذي يحتاجه، يرد الجميل".

تذكرت فاطمة كيف كانت جدتها تحكي أثناء الطبخ، وكيف كان صوتها يحمل إيقاعاً دافئاً. مرة، حكّت لها عن امرأة في القرية التي نجت من المجاعة بصنع الخبز من طحين الحمص. "الخبز، يا فاطمة، ليس مجرد طعام. هو حياة كاملة مضغوطة في رغيف".

## خبز الذكريات

مرّت ساعة، والعجين غطّته فاطمة بمنديل أبيض مطرز. عندما رفعت المنديل، شعرت بالدهشة: العجين انتفخ وكأنه يريد أن يثبت لها أن الجدة كانت محقة.

بدأت تشكل الأربعة، بحركات حذرة تشبه طقوساً مقدسة. كل رغيف كان يحمل بصمتها، وكأنها تضع فيه جزءاً من روحها. وضعت الأربعة في الفرن الحديث، وأخذت تنتظر. شيئاً فشيئاً، بدأت رائحة الخبز تملأ المنزل، تملأ قلبها، تملأ الفراغ الذي خلفه رحيل الجدة.

عندما أخرجت الأربعة، جلست أمام الطاولة الخشبية. أخذت رغيماً، كسرته بيديها، ورأت البخار يتصاعد. أول قضة كانت ساحرة: طعم بسيط، لكنه مليء بالمعاني.

### إعادة الروح للمكان

بعد أن انتهت من الخبز، قررت فاطمة أن تملأ المنزل من جديد بروح جدتها بدأت في ترتيب المطبخ وإضافة لمسات صغيرة كانت تذكرها بالجدّة:

- علّقت منديل الجدة المطرز على الحائط.
  - وضعت مرطباناً صغيراً مليئاً بحبوب السمسم بجانب الفرن.
  - كتبت على لوح صغير كلمة: "الصبر".
- وقفت تنظر إلى المطبخ الذي بدا وكأنه ينبض بالحياة من جديد.

## الوصفة

### المكونات:

- ٣ أكواب طحين: يمثل الأساسيات التي نبني عليها حياتنا.
- كوب ماء دافئ: الحب الذي يمنحنا القدرة على الاستمرار.
- ملعقة صغيرة ملح: التحديات التي تجعلنا أقوى.
- ملعقة صغيرة سكر: الأمل الذي يوازن الحياة.
- ملعقة كبيرة خميرة: الروح التي تبعث الحياة في الأشياء.
- ٢ ملعقة كبيرة زيت زيتون: رمز الغنى الداخلي والدفع.

### طريقة التحضير:

١. اخلطي الماء الدافئ مع الخميرة والسكر، واتركيه ليتفاعل.
  ٢. أضيفي الملح إلى الطحين، وابدئي في العجن بحب.
  ٣. دعي العجين يستريح، كما تحتاج أرواحنا أحياناً إلى فترات استراحة.
  ٤. شكلي الأرغفة، وضعي بصمتك الخاصة عليها.
  ٥. اخبزي الأرغفة ودعي رائحة النجاح تنتشر.
- قررت فاطمة أن تبدأ مدونة صغيرة، تحمل فيها وصفات الجدة وحكاياتها. كانت تؤمن أن الطعام لا يطعم الأجساد فقط، بل يطعم الأرواح أيضاً.

في كل مرة تعد فيها رغيف خبز، تشعر أنها تعيد بناء جسر يصل بين حاضرها وماضيها، ويمنحها القوة للانطلاق نحو المستقبل.

كانت الجدة أمينة دائماً تردد حكمتها التي أصبحت دستور حياة لفاطمة

**"الحب والصبر هما أساس كل شيء جميل"**

كانت الجدة تؤمن أن كل شيء في الحياة، مهما بدا بسيطاً أو معقداً، يحتاج إلى هذين العنصرين. كانت تقول:

• "حين تطبخين، ضعي حبك في كل مكون وصبرك في كل حركة ستجدين أن الطعم يصبح مختلفاً".

• "وحين تواجهين الحياة، ستعترضك صعوبات. لا تتركها تحطمك. بالحب ستلين القلوب، وبالصبر ستجدين حلولاً".

**وكانت تضيف دائماً:**

"لا تدعي الأيام تمر دون أن تضيفي إليها لمسة منك، سواء في عملك، أو في علاقتك مع الآخرين. كل لحظة هي فرصة لصنع شيء جميل".

## الفصل الثاني العدس الاحمر

" كان الشتاء ضيف زائرًا ثقيل الظل، لكن الجميع اعتادوا عليه. كانت الامطار تُحيط بالمنازل كحارس أمين، بينما الرياح القارسة تُغني أغنيتها الطويلة عبر النوافذ والأبواب

". شتاء في بيت الجدة أمينة لم يكن مجرد فصل، بل كان حالة يعيشها الجميع بتفاصيلها الصغيرة. خارج البيت، كانت السماء رمادية معظم الوقت، والمطر لا يتوقف إلا ليعود من جديد، تاركًا الأرض مبللة، تفوح منها رائحة الطين والزرع. الأطفال في القرية كانوا يركضون بحماس بين البرك الصغيرة، ووجوههم تشع بالمرح، بينما تخرج السيدات لتغطية الأواني الفخارية بالمناشف السميقة لتجنب تراكم المياه.

داخل البيت، كان الدفء قصة مختلفة تمامًا. كانت الجدة أمينة تعد الموقد الحجري الذي يتوسط غرفة الجلوس، تضع فيه قطع الخشب التي جمعتها سلمى وفاطمه في أيام سابقة. كانت النيران تتراقص بخفة، ترسل وهجًا برتقاليًا يلقي بظلاله على الجدران المزينة بصور قديمة للعائلة.

فاطمة كانت دائمًا مشغولة في المطبخ، تحضر الحساء الساخن المكون من العدس والجزر، وهو الطبق المحبب لدى الجميع في ليالي الشتاء الرائحة الشهية تملأ البيت، تختلط مع عبق القرفة من أكواب الحليب الدافئ التي أعدتها الجدة أمينة لأحفادها.

في الزاوية، سلمى كانت تجلس على كرسي خشبي قديم، تضع على ركبتيها بطانية مشغولة يدويًا، وتقرأ بصوت مرتفع من كتاب قصصي قديم لتسلييهم. أحيانًا، كانت سلمى تختلق قصصًا، تضيف إلى الحكايات تفاصيل غريبة ومضحكة، فتتعالى ضحكاتهم، وتبدأ في تقليد أصوات الشخصيات.

الليل كان مميزًا بطوقسه. كانوا يجتمعون حول الطاولة الكبيرة التي تزدان بفانوس زيت قديم. يلعبون ألعابًا بسيطة مثل "الأسماء والأشياء" أو يتبادلون الأحاديث. فاطمة كانت تتكلم عن دراسته والجدة أمينة كانت تتحدث عن أيام طفولتها، وعن الشتاء حين كان أصعب، وكيف كان الصبر والعمل الجماعي سر البقاء.

على الرغم من الرياح العاصفة التي كانت تصفر خارج المنزل، كانت أصواتهم تتداخل مع صوت الحطب المشتعل والرياح، لتخلق أجواءً دافئة تُشعرهم بأنهم محظوظون بوجود بعضهم البعض:.

"أحب الشتاء لأننا نكون معًا".

وسط تلك الأجواء، كانت شوربة العدس هي الرّدّ على قسوة البرد. لم يكن الأمر يقتصر على الطعام فحسب، بل كان طقسًا يوميًا يلّمّ شمل العائلة.

كان الشتاء بالنسبة لفاطمة فصلًا مليئًا بالمشاعر والحنين، يحمل في طياته ذكريات لا تنسى. .

في طفولتها، كانت فاطمة تحب مراقبة المطر وهو ينهمر بغزارة، تتسابق قطراته على نافذة الغرفة. كانت تجلس بجانب الجدة أمينة، تغطي نفسها ببطانية ثقيلة، وتحتسي كوبًا من الحليب الدافئ بنكهة القرفة التي كانت الجدة تحضرها بحب. كان ذلك المشروب البسيط رمزًا للأمان والدفء.

أما في الصباحات الشتوية، فكانت فاطمة تستيقظ على صوت الرياح الباردة وهي تعصف بالخارج. ترتدي معطفها الصغير وحذاءها الطويل، وترافق الجدة أمينة إلى الحديقة لجمع الأعشاب الطازجة التي كانت الجدة تستخدمها في أطباقها. كانت الأيدي الباردة تلامس أوراق الأعشاب الندية، لكنها سرعان ما تجد الدفء في يد الجدة التي تمسك بها بحنان.

في ليالي العواصف، كانت الجدة تحكي لها قصصًا قديمة، غالبًا ما تبدأ بعبارة: "في مثل هذا الشتاء قبل سنوات..."، وكانت القصص تمتزج بأصوات الرياح والمطر، لتخلق عالمًا سحريًا يغمر خيال فاطمة.

حتى عندما كبرت، ظل الشتاء يعني لها تلك اللحظات الحميمة، وصوت الموقد، ودفء القصص، ورائحة الحساء الذي كانت الجدة أمينة تعده في القدر الكبير. كانت تشعر دائمًا أن الشتاء يحمل روح جدتها، يذكرها بأهمية البساطة، وبأن الدفء الحقيقي لا يأتي من المدافئ فقط، بل من الحب الذي يحيطنا

## حساء الذكريات

اليوم، وبينما تُحاصر الرياح نافذة منزلها ، قررت فاطمة أن تُعيد ذكريات الطفولة. أحضرت قدر الجدة القديم، الذي يحمل خدوشًا كأنها شهادة على سنوات الخدمة، وبدأت تُعدّ شوربة العدس.

وقفت في المطبخ، تُنظف العدس الأحمر بين يديها، وهي تستعيد كلمات الجدة التي كانت تقولها دائمًا: "كل حبة عدس صغيرة تحمل روح الأرض؛ عاملها بلطف، وستمنحك خيرها".

جمعت المكونات بعناية، وأعدت كل شيء على الطاولة: العدس، البصل، الجزر، الكمون، وعصير الليمون. كل مكوّن بدا وكأنه يحمل قصة خاصة به، يشهد على يد الجدة التي كانت تمزجه بحب.

### الطفلة التي لا تحب العدس

كانت فاطمة تتذكر بوضوح كيف كانت طفلة عنيدة. كانت تجلس بجانب جدتها وتقول بصوت متذمر: " لماذا العدس دائمًا؟ لا أريد أن أكل العدس!"

الجدة، بابتسامتها الهادئة ووجهها الذي يحمل حكايات الزمن، كانت ترد قائلة: "يا صغيرتي، العدس هو طعام الأنبياء. إنه يُعطي الدفاء لمن لا يملك مدفأة، ويُشبع من لا يملك ذهبًا. يومًا ما، ستفهمين".

كان الجد، الذي اعتاد الجلوس في رأس الطاولة، يُشارك الجدة قائلاً بصوته العميق: "العدس ليس مجرد طعام، إنه جسر يجمع الأرواح".

## ذاكرة الأصدقاء

بينما كانت فاطمة تُضيف العدس والماء الساخن إلى القدر، قفزت إلى ذهنها ذكريات أيام الأحد العائلية، عندما كانت الطاولة مليئة بالوجوه. هناك عمّتها "سعاد" التي كانت تُضيف الفلفل الأسود إلى الطبق بصمت، وأختها الصغرى سلمى، التي كانت يتحاول دائماً التسلل لأخذ قطعة خبز إضافية قبل أن تبدأ الوجبة.

"أتذكرين، يا فاطمة؟" كانت الجدة تقول لها دائماً. "الأكل يُصبح أذ عندما نأكله مع الأحبة الطعام الذي يُؤكل وحيداً لا طعم له".

ابتسمت فاطمة لنفسها وهي تُضيف الكمون والملح، وتُفكر في الدعوة التي سترسلها قريباً لأصدقائها.

### شوربة تُجمع حولها الأرواح

مع اقتراب المساء، أعدت فاطمة كل شيء لاستقبال أصدقائها. أرسلت رسائل قصيرة إلى صديقتها ساره، وزميلتها "يارا،

عندما اجتمعوا في منزلها، كان المكان ينبض بالحياة. صديقتها ساره، التي أتت بصينية من الخبز المحمص، قالت مبتسمة: "رائحة الشوربة أعادتني إلى بيت جدتي، يا فاطمة. شكراً لأنك أحيت الذكريات".

بدأ الحديث يدور حول الطفولة، وعن الأطعمة التي تُعيد لهم شعور الأمان. قالت ساره: "الطعام مثل القصص القديمة؛ كلما كان بسيطاً، كان أكثر جمالاً".

## أمان الطفولة

بينما كانوا يتناولون الشوربة، تذكرت فاطمة نصيحة الجدة: "يا فاطمة، تذكري دائماً: الأكل اللذيذ ليس في المكونات الغالية، بل في اليد التي تُعدّه بحب".

نظرت إلى أصدقائها، وشعرت بدفء الكلمات. الطعام الذي أعدته، هذا الطبق البسيط، نجح في جمع قلوبهم حول الطاولة.

وصفة شوربة العدس التي تجمع الذكريات

المكونات:

- كوب عدس أحمر.
- بصلة متوسطة مفرومة.
- جزرة مبشورة.
- 4 أكواب ماء ساخن.
- ملعقة صغيرة كمون.
- ملح حسب الرغبة.
- عصير نصف ليمونة.
- ملعقة كبيرة زيت زيتون.

## طريقة التحضير:

١. اغسلي العدس جيدًا حتى يصبح الماء صافياً.
٢. سخني الزيت في قدر كبير، وقلّبي البصل حتى يصبح ذهبياً.
٣. أضيفي الجزر المبشور، وقلّبي لمدة دقيقة.
٤. أضيفي العدس والماء الساخن، واتركيه يغلي لمدة ٢٠-٢٥ دقيقة حتى ينضج العدس.
٥. امزجي الشوربة بالخلاط اليدوي للحصول على قوام كريمي ناعم.
٦. أضيفي الكمون والملح وعصير الليمون، وقلّبي جيداً.
٧. قدّمي الشوربة ساخنة مع خبز محمص.

بين ضحكات الأصدقاء والحديث العفوي، أدركت فاطمة أن الطعام ليس مجرد وسيلة لإشباع الجوع، بل هو لغة تواصل تجمع القلوب. كان صوت الجدة يرن في أذنها: "فاطمة، الطعم الحقيقي ليس في الوعاء، بل في القلوب التي تأكل معك".

قررت أن تجعلها عادة جديدة، تُحيي فيها روح الماضي، وتُعيد دفء الشتاء لكل من حولها

قرر الشتاء ان بنكشع اخيرا و ياتى فصل الربيع فصل الحب تنزدهر الازهار و تزققزق العصافير هنا و هناك كل شئ يبدا فيه الحياه من جديد

كانت فاطمة تعيش في منزل جدتها أمينة مع والديها، وسط جو مليء بالدفء والحب. كان المنزل صغيرًا لكنه يعج بالحياة، حيث تفوح منه رائحة الخبز الطازج في الصباح، وصوت خطوات الام في المطبخ ينسجم مع أصوات الضحكات العائلية.

خلف المنزل، كان هناك حقل صغير تزرع فيه الاسره أعشابها وخضرواتها، بينما تطل النافذة الاماميه على طريق ترابي يؤدي إلى البلدة الصغيرة. على بعد مسافة قصيرة، كانت هناك مكتبة قديمة يحبها الجميع، يديرها شاب اسمه علي.

المكتبة كانت المكان المفضل لفاطمة. كانت تذهب إليها بعد المدرسة أو في عطلات نهاية الأسبوع. كان علي، صاحب المكتبة، شابًا هادئ الطباع ومحبًا للكتب، دائمًا يرتدي نظارة صغيرة ويجلس خلف مكتبه المليء بالكتب والمجلات. كان يعرف اهتمامات فاطمة جيدًا، ويحتفظ لها دائمًا بكتب جديدة أو قصص مميزة تناسب سنها.

"وجدت لك هذا الكتاب، أعتقد أنك ستحبه"، كان يقول لها بابتسامة وهو يناولها رواية أو كتابًا عن المغامرات. كانت فاطمة تجلس على إحدى الطاولات الخشبية الصغيرة في المكتبة، تقلب الصفحات وتغوص في عوالم القصص.

كانت المكتبة بالنسبة لها ملاذًا آخر، مكانًا يحرر خيالها ويملأ قلبها بالسعادة. أحيانًا كانت تأخذ الكتب إلى المنزل وتقرأها بصوت عالٍ لجدتها أمينة، التي كانت تستمتع بسماع القصص رغم أنها حفظت معظمها من كثرة ما قرأتها فاطمة.

علي لم يكن مجرد بائع كتب؛ كان صديقًا لفاطمة ومعلمًا غير مباشر كان يشجعها دائمًا على طرح الأسئلة والبحث عن الإجابات في الكتب كان يقول لها: "الكتب يا فاطمة، ليست مجرد أوراق وحبر إنها نوافذ لعوالم لا حدود لها".

مع مرور الوقت، أصبح الذهاب إلى المكتبة طقسًا يوميًا، جزءًا من حياة فاطمة التي ترك بصمته في ذاكرتها. المكتبة، وعلي، والكتب التي كانت تختارها، كلها صنعت جزءًا من شخصيتها، وشجعتها على حب المعرفة والانفتاح على العالم كانت فاطمه عندما تفرح تذهب لعمل هذه الوصفه كانت وصفه سعادته لها.

## "كعك التمر المحلى"

### المكونات:

- ٣أكواب من الدقيق
- ١كوب من الزبدة المذابة
- نصف كوب من السكر الناعم
- نصف كوب من الحليب الدافئ
- ١ملعقة صغيرة من الخميرة الفورية
- نصف ملعقة صغيرة من الهيل المطحون
- رشة صغيرة من الملح
- ١كوب من معجون التمر
- ١ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- ٢ملعقة كبيرة من زيت الزيتون

## طريقة التحضير:

١. تحضير العجين:
  - في وعاء كبير، اخلطي الدقيق، السكر، الهيل، والملح جيدًا.
  - أضيفي الزبدة المذابة وافركيها مع الدقيق بأطراف أصابعك حتى يتشرب الدقيق الزبدة ويصبح مثل فتات الخبز.
  - ذوّبي الخميرة في الحليب الدافئ واتركيها لمدة ٥ دقائق حتى تنشط.
  - أضيفي الحليب والخميرة إلى خليط الدقيق، واعجني المكونات حتى تحسلي على عجينة ناعمة ومتماسكة. غطيها واتركيها تترتاح لمدة ساعة في مكان دافئ.
٢. تحضير الحشوة:
  - في وعاء صغير، اخلطي معجون التمر مع القرفة وزيت الزيتون حتى يصبح الخليط متجانسًا وسهل الفرد.
٣. تشكيل الكعك:
  - بعد أن تختمر العجينة، قسّميها إلى كرات صغيرة بحجم البيضة.
  - افردى كل كرة على سطح نظيف مرشوش بقليل من الدقيق، وضعي ملعقة صغيرة من حشوة التمر في المنتصف.
  - أغلقي العجينة على الحشوة وشكليها بالشكل الذي تفضلينه (دائري أو مستطيل).
  - استخدمى شوكة أو أداة تشكيل لنقش سطح الكعك لإضافة لمسة جمالية.

٤. الخبز:

- سخني الفرن على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية.
- رصي الكعك في صينية مدهونة بالقليل من الزبدة أو مبطنة بورق الخبز.
- اخبزي الكعك لمدة ٢٠-٢٥ دقيقة، أو حتى يصبح لونه ذهبياً خفيفاً.

٥. التقديم:

- اتركي الكعك ليبرد قليلاً، ثم رشي عليه السكر الناعم إذا رغبت.

**نصيحة الجدة أمينة:** "كل قطعة كعك تحتاج إلى لمسة حب أثناء تشكيلها. حين تقدمينها، ستشعرين أن كل من يتذوقها يبتسم، وكأنها تحكي لهم قصة دفء المنزل والسعادة البسيطة

كان يوم تخرج فاطمة مليئاً بالمشاعر والفرح، وكان السماء احتفلت معها بذلك الإنجاز. كانت ترتدي عباءة التخرج السوداء وقبعتها المزينة بخيوط ذهبية، تقف بفخر وسط زملائها، ممسكة بشهادتها التي تعبت وسهرت من أجلها.

الجميع في المنزل كان سعيداً، لكن فرحة علي كانت مختلفة. حين أخبرته فاطمة عن يوم تخرجها، بدأ بالتخطيط بهدوء لتحضير مفاجأة خاصة لها.

في ذلك اليوم، وبعد انتهاء الحفل، دعاها علي إلى المكتبة، المكان الذي جمعها لسنوات. عند دخولها، فوجئت بالطاولات التي كانت ممتلئة بالكتب وقد زُينت بالزهور والبالونات، وفي وسط المكتبة وضع علي لوحة كتب عليها:

**"إلى فاطمة... حلمٌ أصبح حقيقة. مبروك تخرجك يا مصدرالحنان "**

كانت فاطمة مذهولة، ولم تستطع أن تحبس دموعها. علي قدم لها هدية صغيرة: كتاب قديم بغطاء جلدي يحمل عنواناً مميزاً " :  
**حكايات الطموح والصبر.**"

**قال علي بابتسامة:** " هذا الكتاب يعبر عن رحلتك. كل صفحة فيه تروي جزءاً من شجاعتك وإصرارك. أردت أن يكون معك دائماً لتذكرك بقدرتك على تحقيق المستحيل".

ابتسمت فاطمة، وأخذت الكتاب بين يديها، تشعر بصدق المشاعر التي وضعها علي في هذه اللحظة. شكرت علي من قلبها، وأخبرته أن المكتبة كانت دائماً مصدر الإلهام الأول لها، وأن دعمه كان له أثر عميق في نجاحها.

ذلك اليوم لم يكن فقط يوم تخرج، بل كان تأكيداً على قوة الحب والدعم، وعلى أن الأحلام يمكن أن تتحقق عندما يحيطنا من يؤمن بنا.

## الفصل الثالث

### رائحة الحب الأولى

في صباح يوم ربيعي هادئ، كانت فاطمة منهمكة في تحضير كعكة التفاح والقرفة، التي تعلمتها من جدتها العزيزة، التي كانت دائماً تقول: "الطعام ليس فقط للأكل، بل هو وصية تحملها الأيدي". كان المطبخ يغمره ضوء الشمس الذي يتسلل عبر النوافذ المفتوحة، مصحوباً بنسمات هواء دافئة تحمل رائحة الزهور الطيبة. بينما كانت فاطمة تقشر التفاح بحذر، كانت تتذكر كلمات جدتها: "إذا أردت أن تصنع طعاماً طيباً، أضيفي حبك معه". لم تكن هذه الكعكة مجرد طبق. كانت تجربة، قصة جديدة تُكتب في قلبها.

بينما كانت تعد المكونات. لحظات الحب الأولى اليوم كان مختلفاً، فقد كانت تنتظر زيارة مفاجئة من اهل علي، لكنه لم يكن الشخص الوحيد الذي سيزور المطبخ اليوم. فاطمة، بحكمتها، كانت تعلم أن الحياة مليئة بالمفاجآت، وتعلمت من جدتها أن المطبخ ليس فقط مكاناً للطهي، بل هو مكان تلتقي فيه الأرواح.

### لحظات في المطبخ

بينما كانت فاطمة تقطع التفاح إلى شرائح رفيعة، دخلت سارة، صديقتها المقربة، المطبخ بحماسة. سارة كانت تُحب الطهي وتستمتع بتعلم الوصفات الجديدة، لكنها لم تكن تعرف الكثير عن وصفات جدّة فاطمة ابنتها فاطمة وقالت: "أنتِ هنا في الوقت المناسب، سأعلمك سر الكعكة كما علمتني جدتي".

سارة، التي كانت تُحب السخرية، ردت على الفور: "أظن أن السر هو إضافة الكثير من السكر!"

ضحكت فاطمة وقالت: "لا، السكر هو النكهة، لكن الحب هو المكون السري. أمي كانت تقول دائماً: 'إذا أضأت النار بنية طيبة، سيتحول الطعام إلى سحر'."

بينما كانت فاطمة وسارة تعملان معاً رن جرس البيت فتحت فاطمه الباب واذا اهل على يزروا البيت فقد طلب ابوه زياره البيت لتعرف ع الاسره ف هذا الوقت كانت فاطمه مازالت فى المطبخ ،

دخل علي ف بابتسامه خجولة، يحمل في يده نسخة جديدة من كتاب شعر. قال وهو ينظر إلى المطبخ المزدهم:

"أسف على الإزعاج، لكنني مررت هنا و. رددت فاطمه لحظه و نظرت الى ساره غمزتها الاخيريه بان يدخل . شممت رائحة طيبة جداً. هل أستطيع المساعدة؟"

ضحكت فاطمة بركة، وأشارت إلى الطاولة المبعثرة: "إذا كنت تجرؤ على مواجهة هذه الفوضى، فمرحباً بك."

جلس علي على الكرسي القريب، وبدأ في تقطيع التفاح. بينما كانت سارة تراقب الموقف، قالت مازحة: "أعتقد أن علي هنا ليس فقط من أجل الكعكة".

ضحكت فاطمة، وقالت: "قد تكون محقة".

وبينما كانوا يعملون معاً، أضافت سارة: "أعتقد أن جدتك كانت حكيمة جداً إذا كانت الكعكة تُصنع بالحب، فلا شك أنها ستكون لذيذة".

كانت تلك الكلمات تردد في أذهان الجميع، كما لو كانت جدّة فاطمة حاضرة معهم في المطبخ، رغم غيابها.

## كعكة بروحين

بينما كانت فاطمة تخلط المكونات، كانت سارة تضيف القرفة بحذر، متبعمًا نصيحة فاطمة: "كما قالت جدتي دائمًا: 'القرفة ليست مجرد بهار، هي حكاية تشبع الروح قبل المعدة'".

قالت سارة بضحكة: "إذن، يجب أن أكون حريصة جدًا".

ثم نظر علي إلى المزيج وقال: "لكن القرفة هي سر النكهة، أليس كذلك؟"

أجابته فاطمة بابتسامة هادئة: "القرفة هي السحر الذي يربط المكونات. لكنها تحتاج إلى كمية معتدلة، كما قالت جدتي: 'كل شيء بقدر'".

ثم وضعت فاطمة الخليط في الصينية، ورتبت شرائح التفاح فوقه بعناية، كما لو كانت ترسم لوحة فنية. كانت تلك اللحظات تتناغم مع كلمات جدتها التي كانت تملأ قلبها: "الطعام لا يصنع فقط من المكونات، بل من الذكريات، ومن الأفراح التي نعيشها".

## اعترافات على ضوء الشموع

بينما كانت الكعكة تنضج في الفرن، جلس الجميع حول الطاولة فقد بدأت الاسرتين التعرف ع بعض و الحديث بينهما دار فقد ابداءوا اعجابهم باكل فاطمه ، كان على ينظر لفاطمه و يبتسم طول الوقت عدت الايام و زاد قاء الاسرتين و فى يوم . كان علي يتأمل المطبخ وهو يشرب كوبًا من الشاي الذي أعدته فاطمة. ثم سأل فجأة: "هل تعرفين لماذا أحب المجيء إلى هنا؟"

تظاهرت فاطمة بأنها لم تفهم، وأجابته مازحة: "ربما من أجل الطعام؟"

هز رأسه مبتسماً: "ليس فقط الطعام... المكان هنا مليء بالدفء، بالطاقة الجميلة... لكن الأهم من ذلك... أنت".

شعرت فاطمة بوجنتيها تحمران، ولكنها ابتسمت وقالت "أظن أن

### الكعكة المثالية

في يوم كان على يزور الاسره و كانت فاطمه تعد الكعكه التى وعدته بها عندما خرجت الكعكة من الفرن، كانت ذهبية اللون، ورائحتها كأنها عناق دافئ في يوم بارد. قطعت فاطمة شريحة كبيرة ووضعتها على طبق جميل، ثم قدمتها إلى علي بابتسامة محملة بالمشاعر.

تذوق علي الكعكة وأغمض عينيه لوهلة، ثم قال: "هذه ليست مجرد كعكة... هذه قطعة من السعادة".

ردت فاطمة بابتسامة عميقة: "الكعكة الجيدة تحتاج إلى نكهات جيدة، ولكن الأهم... شخص رائع يساعدك في إعدادها".

ثم أضافت بمرح: "أعتقد أن السر في القرفة!".

كانت تلك الكعكة بداية لقصة جديدة في حياة فاطمة. قصة تعلمت فيها أن الطعام ليس مجرد نكهة بل هو فرصة لبناء الذكريات والمشاعر الجميلة أما حكم جدّتها، فكانت تردد دائماً: "عندما تطهين بنية طيبة، يصبح الطعام أكثر من مجرد وجبة، يصبح وصية".

أجاب علي بضحكة خفيفة، وهو يمسح شفثيه: "إذا كان المطبخ هو المكان الذي نلتقي فيه، فأنا مستعد لتقديم المزيد من الوصفات".

لكن، ما لم تكن فاطمة تتوقعه هو تلك النظرة التي ألقاها علي إليها بعد أن وضع الشوكة جانبًا. كانت نظرة مليئة بالمشاعر التي لا يمكن وصفها بالكلمات. وقبل أن تتمكن من الرد، قال علي بصوت هادئ: "فاطمة، هذه اللحظة... جعلتني أدرك أن هناك شيئًا بيننا أكبر من الكعكة أنا هنا لأنني... أريد أن أكون هنا".

شعرت فاطمة بدقات قلبها تتسارع، وكأن تلك الكلمات كانت مفتاحًا لغرفة كانت مغلقة في قلبها منذ فترة طويلة. أجابت بصوت خفيض: "وأنا أيضًا، علي. لكن، هل تعلم؟ الحب لا يأتي فقط في الكلمات، بل في اللحظات التي نعيشها معًا".

فاطمة، التي كانت في البداية ترى علاقتها بعلي كصداقة بسيطة، بدأت تشعر بأن شيئًا آخر ينمو بينهما. شيء لطيف، شيء عميق. كانت كل لحظة تقضيها معه تكشف لها عن جانب جديد من قلبه.

### أول موعد حقيقي

مرت أيام بعد ذلك اللقاء في المطبخ، وكان علي يزور فاطمة بشكل متكرر، دائمًا بحجج صغيرة مثل بيع الكتب أو مجرد التوقف لشرب القهوة. ولكن فاطمة كانت تعرف أن هذه الزيارات ليست عابرة.

في يوم مشمس، اقترح علي أن يخرج مع فاطمة في موعد حقيقي. لم تكن هذه المرة في المطبخ أو في حدود المنزل، بل في الهواء الطلق، في حديقة كانت تحبها فاطمة، تلك الحديقة التي كانت تعتبرها ملاذًا من ضغوط الحياة اليومية.

قال علي وهو يبتسم: "ما رأيك في قضاء بعض الوقت معًا بعيدًا عن المطبخ؟ ربما في مكان أكثر هدوءًا؟"

فاطمة، التي كانت تشعر بشيء غريب في قلبها، وافقت على الفور كان ذلك اللقاء بمثابة بداية جديدة في علاقتهم، إذ بدأت فاطمة تدرك أن علي ليس مجرد جارٍ أو شخص يشاركها بعض اللحظات في المطبخ، بل أصبح جزءًا من عالمها.

جلسوا معًا في الحديقة، حيث الأشجار تظلل المكان والأزهار تنبض بالحياة. تحدثوا عن أحلامهم وأمانيتهم، وعن الأشياء التي جعلتهم يحبون الحياة. ولكن أكثر شيء أثار مشاعر فاطمة هو حديث علي عن الكتب التي يحبها، عن الأدب والشعر، وكيف أن قراءة الكتب كانت وسيلته للهروب من الواقع في أوقات حزنه.

قال علي وهو ينظر إلى السماء: "كنت دائمًا أعتقد أن الكتاب يمكن أن يعطيني ما لا يمكن للناس أن يعطوني إياه. لكنك، فاطمة، جعلتني أرى أن هناك لحظات أجمل من القراءة... لحظات تجعلني أعتقد أنني أكتب قصة جديدة".

فاطمة، التي كانت تتأمل حديثه، أجابت بتردد: "وأنا أيضًا بدأت أرى أن الحياة أكثر من مجرد لحظات صغيرة، بل هي تجارب نشعر بها مع من نحب".

كان ذلك اليوم هو الذي بدأت فيه مشاعر الحب تتفتح بينهما، مثل الأزهار التي كانت تحيط بهما. فاطمة أدركت في تلك اللحظة أنها كانت تنتظر هذا الحب طويلًا، ربما لم تكن تعرفه بشكل كامل، لكنه كان موجودًا دائمًا بين السطور.

## لحظة الاعتراف

مرت عدة أسابيع بعد ذلك اللقاء، وكان علي وفاطمة يلتقيان كثيرًا، وتفصيل علاقتهما كانت تنمو مثل شجرة صغيرة في المطبخ ثم في الأماكن الأخرى التي كانا يتشاركانها. لكن فاطمة كانت مترددة. كانت تخشى أن تكون مشاعرها مجرد خيال، أو أن يكون هذا الحب مجرد لحظة عابرة.

في إحدى الأمسيات، بينما كانوا يجلسان في المطبخ معًا، تصاعدت اللحظات الصامتة بينهما، وكان الهواء مليء بالأحاسيس غير المنطوقة. ثم قال علي فجأة: "فاطمة، يجب أن أخبرك بشيء".

فاطمة نظرت إليه بقلق، فأضاف علي بسرعة: "لا أستطيع أن أعيش في هذا الوقت دون أن أخبرك أنني معك في هذه اللحظات أكثر من أي شيء آخر. أنت لست فقط شريكة في المطبخ، بل أنت شريكة حياتي".

شعرت فاطمة بقلبها يقفز داخل صدرها، ولكنها لم تستطع أن تتحكم في مشاعرها، فابتسمت وقالت: "وأنا كذلك، علي. كنت أخشى أن تكون مشاعري مجرد فكرة عابرة، لكن معك أصبحت أشعر بأنني في المكان الصحيح".

ثم اقترب منها، ووضع يده برفق على يدها قائلاً: "إذن دعينا نكتب معًا هذه القصة، مثلما نكتب الوصفات في المطبخ".

فاطمة ابتسمت بحب وقالت: "نعم، دعونا نكتب معًا... ونصنع أكثر من مجرد كعكة".

وكانت تلك اللحظة التي بدأ فيها حبهم ينمو ويزدهر، مثل الكعكة التي صنعوها معًا، وكل لحظة تفاسماها كانت تصير أكثر حلاوة.

## الحياة معًا

مرّت الأشهر، وكان علي وفاطمة يقضيان وقتًا أكثر معًا، في المطبخ وفي الحديقة وفي أي مكان يتقاسمان فيه لحظات حياتهما. وعرفت فاطمة أن هذا الحب لا يشبه أي شيء آخر، بل هو حب نما في تفاصيل صغيرة مثل القرفة والتفاح، وأصبح جزءًا من حياتها اليومية.

ذات يوم، بينما كانوا يخبزون معًا في المطبخ، قالت فاطمة بعينين مليئتين بالحب: "هذه الكعكة ليست مجرد طعام... هي بداية لكل شيء جميل".

وأجاب علي بابتسامة: "نعم، وكل لحظة معك هي حكاية جديدة".

هكذا بدأت قصة حب علي وفاطمة، قصة نشأت في المطبخ، وتطورت بين تفاصيل بسيطة، مثل خلط المكونات وصب العناية في كل لحظة. وتعلموا أن الحب ليس مجرد كلمات، بل هو عمل يومي، لحظات بسيطة، ومشاركة الحياة مع شخص يقدر كل تفصيل صغير.

## □ الفصل الرابع

### لحظات حاسمة

مرّت أشهر من اللقاءات التي كانت تُنثر فيها بذور الحب بين علي وفاطمة، وكل لحظة كانت تقوي الرابط الذي نشأ بينهما في المطبخ وفي الحدائق، وفي كل زاوية صغيرة من حياتهم اليومية. ومع مرور الوقت، أصبحا أكثر انسجامًا مع بعضهما البعض. كانت فاطمة تشعر بأنها أخيرًا وجدت شخصًا يفهمها تمامًا، يشاركها أحلامها، وأفراحها، وحتى لحظات الحزن. كان علي، بدوره، يشعر أنه لا يستطيع العيش في هذا العالم دون أن يكون إلى جانبها.

وفي إحدى الأمسيات الهادئة، بينما كانا الاسرتين يتناولان العشاء في المطبخ، وضع علي يده على يد فاطمة وقال بابتسامة خفيفة: "فاطمة، هناك شيء أردت أن أقول لك منذ فترة. كل لحظة أمضيها معًا، تجعلني أؤمن أن الحياة لا تكتمل إلا بك. هل توافقين على أن نكمل هذه الحياة معًا؟"

فاطمة، التي كانت تحاول كبح دموع الفرح، نظرت إليه بعينين مليئتين بالحب وقالت: "أعتقد أنني كنت أنتظر هذا اليوم طويلًا. نعم، علي، أريد أن أكمل حياتي معك".

تبادلوا الابتسامات والدموع، وفي تلك اللحظة كان كل شيء قد اكتمل. لم يكن الزواج مجرد حفل أو مناسبة، بل كان بداية فصلًا جديدًا في حياتهم، فصلًا يكتبه الحب بكل تفاصيله الصغيرة.

## تحضيرات الزفاف

كان حفل الزفاف قريباً، وكان علي وفاطمة في غمرة التحضيرات. فاطمة كانت متحمسة، ولكنها أيضاً تشعر ببعض التوتر، خصوصاً فيما يتعلق بجزء مهم من الاحتفال: الكعكة. منذ أن بدأت علاقتها بعلي، كان المطبخ مكاناً خاصاً لها، ومشاركة إعداد الكعكة معه كان أكثر من مجرد تحضير طعام. لذلك، قررت أن تكون "تورته الزفاف" مميزة جداً.

في يوم من الأيام، تذكرت فاطمه كلام جدتها لتحصل على بعض النصائح القديمة التي كانت قد تعلمتها منها. .

"أنتِ تعرفين أن الكعكة ليست فقط مزيجاً من المكونات، بل هي رمز للحياة التي سنعيشها. الحياة تحتاج إلى الصبر، والابتسام، والدفء في كل لحظة، تماماً كما في الكعكة. ولكن الأهم من ذلك، يجب أن تكوني صادقة مع مكوناتك، وأن تضعي فيها حبك، تماماً كما فعلتِ مع تلك الكعكة التي خبزناها معاً في الماضي".

ثم قراءت وصفه الجده الخاصة لتورته الزفاف، وصفتها التي كانت تعتبرها سرّاً عائلياً.

## وصفة تورتة الزفاف

### المكونات:

- ٣أكواب طحين
- ٢كوب سكر
- ١كوب زبدة طرية
- ٥بيضات
- ١ملعقة كبيرة فانيليا
- ١ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- ١كوب حليب
- ١/٢كوب عصير ليمون طازج
- ٢ملعقة كبيرة قرفة (اختياري لإضفاء لمسة دافئة)

## طريقة التحضير:

١. سخني الفرن على درجة حرارة ١٨٠ مئوية.
٢. اخفقي الزبدة مع السكر حتى يصبح الخليط كريمياً.
٣. أضيفي البيض واحدة تلو الأخرى، واخلطي جيداً بعد كل إضافة.
٤. أضيفي الفانيليا وحليب اللوز أو الحليب العادي واخلطي جيداً.
٥. في وعاء منفصل، اخلطي الطحين مع البيكنج بودر والقرفة.
٦. أضيفي المكونات الجافة إلى الخليط تدريجياً، واخلطي بلطف حتى تمتزج المكونات.
٧. اخبزي الخليط في صينية مدهونة بالزبدة لمدة ٣٠-٤٠ دقيقة، أو حتى يخرج عود الأسنان نظيفاً.
٨. لتزيين التورتة: استخدمي طبقة من كريمة الزبدة أو كريمة الجبن مع بعض الزهور الصالحة للأكل لإعطاء المظهر الرائع.

## يوم الزفاف

جاء يوم الزفاف، وكان كل شيء على ما يرام. فاطمة كانت ترتدي فستانها الأبيض الذي أهدتها إياه أمها، وعلي كان ينتظرها عند الكوشه بفارغ الصبر. بين الضيوف الذين امتلأت بهم القاعة، كانت أعين الجميع مركزة على الزوجين اللذين خاضا رحلة طويلة من الحب.

وكانت التورته التي أعدتها فاطمة في هذا اليوم، رمزًا لحبهما. تم تحضيرها بكل حب ودقة، مثلما كانت حياتهم ستكون من الآن فصاعدًا: مزيج من التضحيات الصغيرة، واللحظات العاطفية، والتفاصيل التي تجعل كل يوم أكثر جمالًا.

خلال الحفل، وقبل تقطيع التورته، قالت فاطمة في خطابها البسيط: "هذه التورته ليست فقط لكعكة الزفاف. هي رمز لحبنا، للأوقات التي قضيناها معًا، ولما سنبنيه في المستقبل. كل طبقة فيها تمثل طبقة من حبنا، وكل مكون في هذه الكعكة هو جزء من حياتنا".

ثم قطعوا التورته معًا، في لحظة بدت وكأن الزمن توقف. كانت أول شريحة من الكعكة بداية جديدة لحياة مليئة بالحب، والذكريات، والنكحات التي لا تنسى.

## الحياة بعد الزفاف

بعد الزفاف، استمر علي وفاطمة في حياتهما المشتركة. ومع مرور الوقت، أصبح المطبخ هو المكان الذي يجتمعان فيه يوميًا، مثلما كان في البداية. ولكن الآن، أصبحوا يشاركون حياتهم بالكامل هناك: من إعداد الطعام معًا، إلى تحضير الوصفات التي تعلموها من الماضي، إلى تقاسم الأحلام التي سيبنونها في المستقبل.

وبعد سنوات من العيش معًا، في كل مرة يدخلون فيها المطبخ معًا، كانت فاطمة تتذكر كلمات جدتها: "الحياة تحتاج إلى الصبر، والابتسام، والدفء، وكل لحظة في حياتكما، مثل الكعكة، ستصير أجمل إذا كانت مليئة بالحب

### بداية الحروف الجديدة

في أحد الأيام، بينما كانت فاطمة تجهز نفسها لتحضير طبق جديد، دخل علي إلى المطبخ مبتسمًا. كان قد عاد من العمل، وكان واضحًا عليه التعب، لكنه لم يتردد في الاقتراب منها.

قال علي، وهو يراقب فاطمة وهي تحضر الخضار: "أتعلمين؟ كنت أفكر فيك طوال اليوم".

رفعت فاطمة رأسها عن المكونات، ورمقته بنظرة فضولية: "حقًا؟ ولماذا؟"

ابتسم علي وأجاب: "أنتِ دائمًا تحضرين طعامًا لذيذًا، وتجعلين من كل وجبة ذكرى جميلة. أحب أنني أعيش هذه اللحظات معكِ".

شعرت فاطمة بشيء غريب في قلبها، وكأن كلمات علي قد سكنت في مكان عميق داخلها. لم تكن مجرد كلمات، بل كانت شحنة من الحب والتقدير، شعرت بها لأول مرة بهذا العمق.

### مشاركة اللحظات

في صباح اليوم التالي، قررت فاطمة أن تشارك علي في تحضير الوجبة وكان الطقس في الخارج رائعًا، مما جعل الجو في المطبخ أكثر بهجة.

قالت فاطمة، وهي تقطع المكونات: "هل تود مساعدتي في تحضير طبق جديد؟ يمكنك تقطيع بعض الخضروات".

أجاب علي: "بالطبع، أنا مستعد لأي شيء ما دام سيسعدك".

بينما كانا يعملان معاً، بدأت فاطمة تلاحظ شيئاً جديداً. كان علي يساعدها بهدوء، يبتسم بين الحين والآخر، وأصبح حديثهما متبادلاً بشكل طبيعي. كان الحديث عن الطعام يجلب لهم لحظات من الراحة، ولكن هناك شيئاً أكثر من ذلك أصبح يتسلل بينهما: التفاهم.

### لحظة اعتراف غير متوقعة

بعد عدة أسابيع من التعاون اليومي في المطبخ، كان علي وفاطمة قد أصبحا أكثر قرباً. في يومٍ مشمس، بينما كانت فاطمة تحضر طبقاً جديداً، اقترب منها علي وأمسك بيدها برفق، قائلاً: "فاطمة، هل تعلمين أنني في كل مرة أشاركك فيها هذه اللحظات في المطبخ، أشعر بأننا نكتب قصة جديدة؟ قصة عننا، عن حياتنا، عن الطعام الذي يجعلنا نتقارب أكثر".

ابتسمت فاطمة، ولكنها كانت تشعر بشيء جديد ينبض في قلبها. كانت الكلمات التي قالها علي تحمل في طياتها أكثر من مجرد وصف للمطبخ. كان يعبر عن شيء عميق كان يتراكم بينهما في كل لحظة قضياها معاً.

قالت فاطمة، وهي تنظر في عينيه: "وأنا أشعر بذلك أيضاً. أعتقد أن الطعام ليس فقط ما نأكله، بل هو ما نعيش من أجله".

## تحضير الوجبة خاصة بينهم

في إحدى الأمسيات، قرر علي وفاطمة تحضير وجبة خاصة معًا، حيث قررا تجربة وصفة جديدة كانت الأجواء هادئة، والضوء الذهبي القادم من النوافذ يضيء دفنًا على المكان.

أثناء الطهي، بدأت فاطمة تلاحظ كيف أن مشاركتها مع علي في المطبخ قد غيرت حياتها. أصبحت اللحظات التي يقضيانها معًا أكثر خصوصية، وأصبح علي بالنسبة لها أكثر من مجرد شريك في المطبخ، بل كان شريكًا في حياتها.

قال علي بينما كان يضيف المكونات إلى القدر: “أعتقد أننا نجحنا في إحضار وصفة خاصة، مثل علاقتنا تمامًا”.

ابتسمت فاطمة، وقالت: “نعم، ربما الطعام هو الذي بدأنا به، لكننا في النهاية بنينا شيئًا أكبر”.

## أجنحة الدجاج بالزيتون والليمون:

### المكونات:

- ٤ قطع دجاج (صدر أو أفخاذ حسب الرغبة)
- ١ كوب زيتون أخضر (مخلي)
- ٢ ليمونة (مقطعة إلى شرائح رقيقة)
- ٢ ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ١ بصلة كبيرة (مفرومة)
- ٤ فصوص ثوم (مفرومة)
- ١ ملعقة صغيرة زعتر مجفف
- ١ ملعقة صغيرة روزماري (إكليل الجبل) مجفف
- ١/٢ ملعقة صغيرة بابريكا
- ١/٢ ملعقة صغيرة كمون
- ١/٢ ملعقة صغيرة كركم (اختياري)
- ١ كوب مرق دجاج (أو ماء)
- ملح وفلفل أسود حسب الذوق
- ١ ملعقة كبيرة عصير ليمون
- ١ ملعقة صغيرة عسل (اختياري)

## طريقة التحضير:

### ١. تتبيل الدجاج:

- في وعاء صغير، امزج الزعتر، الروز ماري، البابريكا، الكمون، الكركم (إن كنت تستخدمه)، الملح والفلفل الأسود.
- افرك قطع الدجاج بهذا الخليط جيدًا واطرها لتتبيل لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل.

### ٢. تحمير الدجاج:

- في طاجن أو وعاء عميق، سخن زيت الزيتون على نار متوسطة.
- أضف قطع الدجاج إلى الزيت الساخن وقم بتحميرها من جميع الجهات حتى تصبح ذهبية اللون (حوالي ٥-٧ دقائق لكل جانب). ثم، ضعها جانبًا.

### ٣. تحضير الصوص:

- في نفس الوعاء، أضف البصل المفروم وقليه حتى يذبل ويصبح لونه ذهبيًا.
- أضف الثوم المفروم وقلب لمدة دقيقة حتى يطلق رائحته.
- ضع مرق الدجاج في الوعاء واطرکه يغلي لبضع دقائق، ثم أضف عصير الليمون والعسل إذا كنت تفضله.

#### ٤. الطهي النهائي:

- ضع قطع الدجاج المحمرة في الوعاء مرة أخرى مع الصوص، ثم أضف الزيتون وشرائح الليمون.
- غطِ الوعاء واتركه يطهى على نار هادئة لمدة ٤٠-٤٥ دقيقة، أو حتى ينضج الدجاج تمامًا ويصبح طرياً.

#### ٥. التقديم:

- قدّم الطاجن مع الأرز الأبيض المفلفل أو الخبز الطازج لامتصاص الصوص اللذيذ.
- يمكنك تزيين الطبق بالقليل من الأعشاب الطازجة مثل البقدونس المفروم.

#### نصائح:

- يمكنك إضافة بعض الخضروات مثل الجزر أو البطاطس المقطعة مع الدجاج في الطاجن لإضافة نكهة غنية.
- إذا كنت تحب الطعم الحار، يمكنك إضافة بعض الفلفل الحار المفروم

## النكهة التي تتجدد

بينما جلسا معاً على الطاولة بعد أن انتهوا من تحضير العشاء، كانت أطباق الطعام أمامهم، لكن الجو المحيط كان أكثر دفئاً. كانت اللحظات بينهما قد تطورت، وأصبح لديهما لغة خاصة بهما، لغة الطهي والحياة المشتركة.

قال علي، وهو يمسك بيد فاطمة: "الطعام هنا ليس مجرد طعام، إنه جزء من حياتنا. وكل طبق، وكل لحظة، هي ما يعمق ارتباطنا".

أجابته فاطمة بابتسامة حانية، ناعمة: "وأنت، يا علي، أصبحت جزءاً من كل طبق أعدّه. أنت الطعم الذي لا أستطيع أن أتخلى عنه".

وبذلك، أصبح الطعام أكثر من مجرد مكونات، بل أصبح لغة حب وروابطاً بينهما.

## الفصل الخامس

في صباح يوم ، قررت فاطمة أن تدعو والدتها، أم فاطمة، لزيارتها في منزلها الجديد. كانت العلاقة بينها وبين والدتها معقدة في بعض الأحيان، خصوصاً أن أم فاطمة كانت حريصة جداً على كل شيء في الحياة. لطالما كانت تجد الراحة في المطبخ برفقة والدتها، لكنها شعرت بأن هناك فجوة بدأت تظهر بينهما منذ زواجهما.

عندما وصلت أم فاطمة إلى منزل فاطمة، كانت تنتظر لحظة خاصة بينهما، فقد كانت تعلم أن فاطمة أصبحت تقيم حياة جديدة، وتحتاج إلى الدعم العاطفي أكثر من أي وقت مضى.

قالت أم فاطمة، وهي تراقب فاطمة تنظم المطبخ: “كنت أتمنى أن أكون معك في كل خطوة، كما كنا في الماضي، لكنني أعلم أن حياتك الآن مليئة بالتجارب الخاصة بك”.

ابتسمت فاطمة، وقالت بهدوء: “أمي، أعتقد أنني أحتاجك أكثر من أي وقت مضى. الحياة قد تبدو مختلفة، لكن حبك دائماً في كل مكان، حتى في هذا المطبخ”.

بينما كانت فاطمة تُحضّر معكرونة جديدة، دخل عليّ المطبخ حاملاً زهوراً. عرفت أم فاطمة في تلك اللحظة أن هذا الرجل قد أصبح جزءاً من حياتها. كانت ترى في عليّ الرجل الذي يحترم فاطمة ويشاركها في لحظات حياتها الخاصة.

قال عليّ وهو يقدم الزهور “أم فاطمة، مرحباً بك. فاطمة كانت تنتظر قدمك إلينا ابتسمت ام فاطمه واحست بالسعادة “ نحن سعداء مرحباً بك.

## الطاولة الكبيرة

بعد الزيارة، قرر علي وفاطمة أن يدعوا أفرادًا آخرين من العائلة للاحتفال معًا في أمسية خاصة. ، اسره على و فاطمه وسلمى التي كانت تفتخر بكل تفاصيل حياتها، ولا تفوت فرصة للاحتكاك بالأشخاص الذين يحبونها.

تجمع الجميع حول الطاولة، وكان الجو مليئًا بالضحك والنكات العائلية التي تعكس اللحظات السعيدة التي مروا بها معًا. بينما كانت فاطمة تقدم الأطباق واحدة تلو الأخرى، كان علي يراقبها بتمعن. كانت العائلة تتحدث وتضحك حول الطعام، ولكن عيناه لم تترك فاطمة.

وهو يلتقط قطعة من المعكرونة:قال ابو على "يا فاطمة، هذا الطبق أفضل من أي شيء أكلته في حياتي. يبدو أن علي أصبح خبيرًا في المطبخ بفضلك".

ضحكت فاطمة وأجابت: "أعتقد أنني في الحقيقة أتعلم منه كثيرًا أيضًا. هو يضيف لمسة من الفرح لكل لحظة".

بينما كانت سلمى تضحك وتقول: "أنتم الإثنين معًا كأنكم ثنائي متكامل، وعندما أراكم في المطبخ، أرى كيف أن الطعام ليس مجرد طعام، بل هو الحياة التي تجمعنا".

## الليل الهادئ

في تلك الليلة، بعد أن غادر الجميع، جلس علي وفاطمة في الحديقة الصغيرة خلف المنزل. كانت السماء صافية، والنجوم تتلألأ في الأعلى. بينما كانت فاطمة تتأمل السماء، بدأ علي يتحدث بهدوء: "فاطمة، الحياة معك تتغير كل يوم. أرى فيك شيئاً جميلاً في كل لحظة وأنا أشعر أننا بنينا شيئاً ما معاً".

فاطمة، التي كانت غارقة في أفكارها، نظرت إليه وقالت: "لقد تغيرت حياتي كثيراً منذ أن دخلت في حياتي. الطعام الذي نعدّه معاً، والذكريات التي نبنيناها، كلها تشكل جزءاً من علاقتنا. أعتقد أننا بدأنا في بناء شيء لا يمكن أن يتزعزع".

ثم اقترب منها علي، وقال مبتسماً: "بالنسبة لي، أنت أكثر من مجرد شريك في المطبخ، أنت شريك في الحياة. وأنا ممتن جداً لوجودك معي".

فاطمة، وقد امتلأت عيونها بالدموع، أجابت: "وأنت، علي، علمتني كيف يمكن للطعام أن يكون أكثر من مجرد وجبة. هو تعبير عن الحب، والاحترام، والحياة التي نعيشها".

## الفكرة التي تغير الحياة

بينما كان علي وفاطمة يجلسان في غرفة المعيشة بعد يوم طويل من العمل في المطبخ، كان الهواء المعتدل يمر عبر النوافذ المفتوحة، ويحمل معه رائحة الزهور من الحديقة. جلسا معاً يتأملان التفاصيل الصغيرة في حياتهما، وكانت فكرة جديدة تدور في ذهن فاطمة.

قالت فاطمة بعد لحظة صمت، وهي تقلب كوبًا من الشاي بين يديها: “علي، فكرت في شيء. لدينا الكثير من الوصفات التي تعلمناها من العائلة، أليس كذلك؟ ماذا لو أنشأنا مكانًا يعكس تاريخنا في الطعام؟ مطعمًا لا يقدم فقط الوجبات، بل يقدم أيضًا قصصًا عن أجدادنا وأمهاتنا وأيام الطفولة.”

ابتسم علي، وعيناه تلمعان بفكرة جديدة: “أعتقد أن هذه فكرة رائعة. لكننا سنحتاج إلى شيء مختلف، شيء يجعل هذا المكان مميزًا. ربما نركز على شيء واحد: ألا وهو الطبخ الذي لا يعبر فقط عن الطعم، بل عن الذكريات التي ننقلها للأجيال القادمة.”

كانت فكرة المشروع واضحة الآن، ولكن القلق بدأ يساور فاطمة. ماذا لو فشلنا؟ ماذا لو لم يكن لديهما المال أو الموارد الكافية؟

قال علي، وهو يربت على يدها بثقة: “لا تستخفي بقوتنا. لدينا حُب عميق للطعام، ولديكِ شغف لا حدود له. إذا كان لدينا ذلك، فسنتمكن من تحقيق هذا الحلم معًا.”

### اجتماع العائلة

في اليوم التالي، قرر علي وفاطمة دعوة عائلاتهم للاجتماع ومناقشة الفكرة الجديدة. كانت أم فاطمة قد اتخذت مكانها في المطبخ، وكانت تشرف على التحضير لبعض الأطباق المفضلة لديها، بينما وصلوا اسره على وسلمى وجميع أفراد العائلة.

قالت أم فاطمة، وهي تنظف يديها: “هل أنتما جادين في هذا المشروع؟ هل تعلمان حجم التحدي الذي ستواجهانه؟ قد يكون الأمر صعبًا.”

ردت فاطمة بنبرة متحمسة: "أمي، أعتقد أن الوقت قد حان لنجرب شيئاً جديداً. هذا المشروع ليس فقط عن الطعام، بل عن نقل إرثنا للعالم. كل طبق سنقدمه سيكون بمثابة جسر بين الماضي والمستقبل".

بينما كان الحديث يدور حول المشروع، كانت سلمى تراقب الموقف عن كثب. كانت دائماً تشعر أن فاطمة تخشى التعبير عن رغباتها الكامنة، وكانت ترى في هذه الفكرة فرصة لتحقيق شيء عظيم.

قالت سلمى، وهي تقف وتحتسي قهوتها: "أنا أؤمن بك يا فاطمة. لديك القدرة على جعل هذا المشروع ينمو. وأنت تعرفين أنني سأكون هنا لدعمك دائماً".

### يوم البداية

مع مرور الأيام، بدأ علي وفاطمة العمل على تحويل فكرة المطعم إلى واقع. قاما بالبحث عن الموقع المثالي، واستشارا العديد من المحترفين في مجال الطهي. فاطمة كانت مسؤولة عن تصميم قائمة الطعام، بينما كان علي يتولى الأمور المالية والتجهيزات.

في أحد الأيام، أثناء استعداداتهما لافتتاح المطعم، قرروا استضافة حفل تجريبي مع العائلة والأصدقاء المقربين. كانوا في المطبخ سوياً، حيث كان الجميع يشارك في الطهي والتنسيق، وكانت اللحظات مليئة بالبهجة هذه الوصفة مستوحاة من المطبخ العربي التقليدي، لكن مع لمسة خاصة تجعلها أكثر تميزاً وشهية.

## المكونات:

- ١ كيلو لحم ضأن (مقطع إلى قطع صغيرة)
- ٢ كوب أرز بسمتي
- ١ بصلة كبيرة مفرومة
- ٢ ملعقة كبيرة سمن أو زبدة
- ٢ ملعقة كبيرة بهارات منسف (قرفة، هيل، ورق غار، بهار مشكل)
- ١ كوب لبن زبادي
- ١/٢ كوب طحينة
- ١ ملعقة كبيرة عصير ليمون
- ١/٢ كوب مكسرات محمصة (لوز، صنوبر)
- ملح وفلفل حسب الذوق
- ١/٢ كوب صلصة طماطم

## طريقة التحضير:

١. في قدر كبير، سخن السمن أو الزبدة وأضف البصل المفروم. قم بتحمير البصل حتى يصبح ذهبي اللون.
٢. أضف اللحم إلى البصل وقلبه جيدًا حتى يتغير لونه.
٣. أضف البهارات مع الملح والفلفل، وواصل التحريك لمدة ٥ دقائق.

٤. صب الماء حتى يغمر اللحم واتركه يغلي، ثم خفف الحرارة واتركه يطهى لمدة ساعة أو حتى ينضج تمامًا.
٥. في قدر آخر، اغسل الأرز جيدًا واطبخه في ماء مملح حتى ينضج تمامًا.
٦. في وعاء صغير، امزج اللبن الزبادي مع الطحينة وعصير الليمون ثم أضفه إلى اللحم عند اكتمال الطهي.
٧. اخلط الأرز مع اللحم المتبل وتأكد من توزيع الصلصة جيدًا.
٨. قدّم المنسف في طبق تقديم كبير، وزين المكسرات المحمصّة فوقه.

**التقديم:** تقدم هذه الوصفة مع خبز عربي طازج وأطباق من السلطات الطازجة مثل التبولة أو السلطة اليونانية.

**مناسبة خاصة:** هذه الوصفة هي احتفال بمذاق لا يُنسى وبمناسبة افتتاح مطعم "على و فاطمه"، حيث نطمح إلى تقديم تجربة طعام فريدة تجمع بين الطعم الأصيل والضيافة الراقية.

قالت فاطمة، وهي ترتب الأطباق: "هذه الوجبات ليست فقط للنقل عن أجدادنا، بل هي رسالة نرسلها للعالم: أن الطعام هو الحب، وهو ما يجمعنا".

عليّ، الذي كان ينظم الجداول، نظر إليها وقال: "لن يكون هذا مجرد مطعم. سيكون مكانًا يعكس حياة الناس من خلال الطعام. كل طبق سيكون رسالة من الماضي إلى المستقبل قررت فاطمه تسميه المطعم بمطعم الجده امينه".

## الانفتاح على الآخرين

في يوم الافتتاح، كان المكان يعج بالزوار. بدأ الناس يتوافدون إلى المطعم الصغير، وكان الجو مليئاً بالحيوية. فاطمة وعليّ كانا يترقبان بحذر أول تفاعل من الزوار. كانوا يقدمون الأطباق المحبوبة من أجدادهم: معكرونة الدجاج بالكريمة والفطر، ورز بالزعفران مع الدجاج، وحساء العدس الذي كانت جدتها تعدّه.

عندما جلس الزوار لتناول الطعام، بدأت فاطمة تلاحظ ابتساماتهم وتعبيرات الإعجاب التي كانت على وجوههم. كانت تلك اللحظات أكثر قيمة من أي شيء آخر. كان الطعام الذي تحضره يحمل رسالة حب، ليس فقط بين العائلة، بل لجميع من يدخل هذا المكان.

قال أحد الزوار، بينما كان يلتقط قطعة من الطعام: “هذه الأطعمة تذكرني بأيام طفولتي. الطعم هنا ليس مجرد طعام، بل هو قصة قديمة”.

ابتسمت فاطمة، وكانت عيونها تتلألأ من الفخر. وعندما نظر إليها عليّ، كان يعرف أن تلك اللحظة كانت بداية فصل جديد في حياتهم. قال عليّ: “أعتقد أننا بدأنا في بناء شيء لا يُنسى، ليس فقط للطعام، ولكن لحياة مليئة بالذكريات”.

## تطور العلاقة

ومع مرور الوقت، بدأ المشروع يحقق نجاحًا، وعلاقة فاطمة وعليّ تزداد قوة مع كل تحدٍ يواجهانه. كان الطعام هو الرابط الذي جمعهم في البداية، لكنه أصبح الآن رمزًا لحبهم ونموهم المشترك.

.. ومع مرور الأسابيع، بدأ الجده امينه يكتسب شهرة في الحي، وتحولت أطباقهم إلى حديث الجميع. كانت فاطمة تبتكر أطباقًا جديدة تحمل لمسات من موروثات العائلة، فيما كان عليّ يهتم بالتفاصيل الصغيرة مثل الديكور، وتنظيم الجدول الزمني للمطعم. كانا يتعاونان معًا بنكاه وتكامل، كل واحد منهما يكمل الآخر.

في إحدى الأمسيات، بينما كان المطعم مزدحمًا بالزبائن، وقفت فاطمة في المطبخ وتحدثت مع عليّ بصوت منخفض، بينما كانت تقطع الخضروات بحرفية. قالت بابتسامة هادئة: "لقد أصبح لدينا شيء جميل هنا، شيء مميز. أعتقد أننا خلقنا أكثر من مجرد مكان للطعام؛ لقد خلقنا ملاذًا للذكريات".

أجاب عليّ وهو يتفقد المكان: "هذا أكثر مما كنا نتوقع. بدأنا مع فكرة بسيطة، لكن ما نبنيه هنا هو أكبر بكثير".

ومع مرور الوقت، كان المطعم يزداد شهرة. بدأ الزبائن يتوافدون من مناطق بعيدة لتجربة الأطباق التي كانت تحاكي قصص الماضي وتحمل في طياتها لمسات من التراث. وكان أكثر ما لفت انتباههم هو الجو الدافئ الذي يملأ المكان، ليس فقط من الطعام، بل من الطاقة الإيجابية التي كان يبعثها فاطمة وعليّ.

وفي أحد الأيام، بينما كانا يجلسان معًا بعد يوم طويل من العمل، قرروا التوسع. كانت فكرة افتتاح فرع جديد في مدينة مجاورة تلوح في الأفق. قال عليّ: "هذه فرصتنا لتوسيع الحلم الذي بدأناه معًا، لنصنع تأثيرًا أكبر." أما فاطمة، فكانت تبتسم في صمت، وهي تفكر في المستقبل الذي أصبح يشع بالأمل.

ومع كل تحدٍ جديد، كانت علاقتهم تصبح أقوى. كانوا يواجهون الصعوبات سوياً، يدعم كل منهما الآخر في الأوقات الصعبة. كانت أوقات الفرح تتضاعف مع كل نجاح، وأوقات الحزن تصبح أخف بفضل الحب والدعم المتبادل. وتعلموا أن المشروع لم يكن فقط عن تقديم طعام لذيذ، بل كان عن بناء مجتمع، وعن خلق قصص جديدة تضاف إلى تراثهم الخاص.

في نهاية كل يوم، بينما كانت فاطمة وعليّ يجلسان معاً في الزاوية المريحة من مطعمهم، كان كل شيء حولهم يذكرهم بأنهم بدأوا من حلم صغير، والآن أصبح لديهم قصة كبيرة وملهمة.

## الفصل السادس

بين الأصدقاء - طاجن اللحم بالباذنجان والطماطم

دعوة عشاء مفاجئة

في مساء صيفي هادئ، حيث كانت السماء تغمرها ألوان الغروب الهادئة، قررت فاطمة أن تجمع بعض أصدقائها المقربين في منزلها لتناول العشاء. كانت الأجواء في المنزل مريحة؛ أضواء خافتة وموسيقى هادئة، وطر الزهور المنعش يملأ المكان. فاطمة كانت تحرص على أن يشعر الجميع بالراحة وكأنهم في منزلهم، فقامت بتجهيز الطاولة بطريقة مميزة مع الزهور التي تزينها، وأطباق صغيرة من المقبلات التي تنوعت بين الزعتر، اللبنة، والزيتون الأسود.

وصل الأصدقاء واحدًا تلو الآخر، وكان منهم "يارا"، و"سارة" صديقتها المقربة. كان هناك أيضًا "طارق"، المساعد و المحاسب في المطعم وكان يتمتع بحب للطعام والطبخ. لم يكن أحد منهم يتوقع أن فاطمة قد قررت تحضير طاجن اللحم بالباذنجان والطماطم، طبق يعتبره الجميع في عائلتها هو المفضل في كل مناسبة خاصة.

الباذنجان، السر القديم

بينما كانت فاطمة تبدأ في تحضير المكونات، كان كل شيء يتدفق بشكل طبيعي. وهي تقطع الباذنجان، تذكرت كيف كانت تقف في المطبخ بجانب والدتها منذ أن كانت صغيرة، تساعدها في تقطيع الباذنجان بنفس الطريقة. كان هذا الطبق المميز من أطباق العائلة التي لا يُحضر إلا في المناسبات الخاصة. "كل شريحة باذنجان يجب أن تكون مثالية"، كانت والدتها تقول دائمًا، وهو ما جعل فاطمة تعطي كل قطعة من الباذنجان اهتمامًا خاصًا.

أثناء تحمير الباذنجان في الزيت، كانت فاطمة تتذكر كيف كانت تراقب واللدها وهي تضيف الطماطم الطازجة واللحم المفروم، وتسمع صوت طرطشه الزيت المميز وهو يملأ أرجاء المطبخ. كانت تلك اللحظات من الزمن البسيط مليئة بالأحاسيس التي لا يمكن استعادتها، ولكنها تعيش الآن من خلال كل خطوة تقوم بها فاطمة.

### المحادثات أثناء الطهي

كان الأصدقاء في غرفة المعيشة يتبادلون الأحاديث والضحك، في حين أن فاطمة كانت تتحرك بسلاسة بين الموقد وطاولة التحضير، تنظم مكونات الطاجن بعناية. يارا" كانت تتحدث عن مغامرتها الأخيرة في السفر إلى المغرب، بينما كان "طارق" يعبر عن إعجابه بأحدث طبق ورق عنب ساعد في تحضيره بينما على يساعد فاطمه في التحضيرات. أما "سارة"، فقد كانت تحدث فاطمة عن كتابها المفضل الجديد، الذي قرأته عدة مرات. الأحاديث كانت تتداخل مع أصوات الطهي، وكانت فاطمة تشعر بأنها جزء من هذا اللقاء الجميل، حيث تخلط النكهات مع الذكريات.

أثناء تحمير اللحم مع البصل والثوم في المقلاة، كانت فاطمة تتخيل كيف سيكون رد فعل أصدقائها عندما يكتشفون أن هذا الطاجن ليس مجرد طبق عابر، بل هو رمز للذكريات التي تحملها فاطمة من طفولتها.

## مرحلة الطهي النهائي

وبينما بدأ الطاجن في التحضير، أضافت فاطمة المكونات خطوة بخطوة، مضيئة مرق اللحم ليكمل النكهة الغنية. ثم بدأت في ترتيب شرائح الباذنجان المحمّر في صينية فرن كبيرة، وكأنها تقوم بتركيب قطعة فنية. فوق طبقة الباذنجان، وضعت خليط اللحم والطماطم، وقامت بتكرار العملية حتى انتهت المكونات. ثم وضعت الطاجن في فرن مسخن مسبقاً، وراقبت بعينين مليئتين بالترقب. كانت رائحة الطماطم والباذنجان تملأ المطبخ، والوقت كان يمر ببطء مع كل دقيقة.

كان الجو في المنزل مشحوناً بالترقب والفرح. الكل كان يشعر بأن شيئاً خاصاً يحدث. كان الطبق يمثل أكثر من مجرد طعام، بل كان تجسيداً لذكريات وعلاقات دائمة. بينما كان الطاجن في الفرن، جلس الأصدقاء على الطاولة، يتبادلون القصص والحكايات.

## لحظة لا تنسى

عندما أخرجت فاطمة الطاجن من الفرن، كان اللون الذهبي يشعّ من الطبق، حيث امتزج الباذنجان المحمر مع اللحم والطماطم بشكل مثالي. كانت رائحة الطماطم الطازجة واللحم المشوي تشهد على جهد فاطمة في تحضير هذا الطبق بكل حب واهتمام.

جلس الأصدقاء حول الطاولة، وكل منهم أخذ لقمة من الطاجن، ليتوقف حديثهم فجأة. كانت الابتسامات تنتشر على الوجوه، وارتسمت الدهشة على الجميع. "سارة" قالت بصوت مليء بالتأثر: "فاطمة، هذا الطاجن يعيد لي الذكريات! هو يشبه طعام والدتي، لكن بنكهة مميزة."

ابتسمت فاطمة وقالت: "الطعام يحمل دائمًا ذكرياتنا، وأنا سعيدة أنه يذكركم بشيء جميل".

## وصفة طاجن اللحم بالباذنجان والطماطم بالتفصيل

### المكونات:

- ٥٠٠ جرام لحم مفروم (يفضل لحم عجل أو غنم)
- ٢ حبة باذنجان متوسطة الحجم، مقطعة إلى شرائح سميكة
- ٤ حبات طماطم طازجة، مقطعة إلى مكعبات صغيرة
- ١ بصلة كبيرة مفرومة ناعماً
- ٢ فص ثوم مفروم
- ١ ملعقة كبيرة معجون طماطم
- ١/٢ كوب مرق لحم
- ٢ ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ١/٢ ملعقة صغيرة قرفة
- ١/٢ ملعقة صغيرة كزبرة مجففة
- ملح وفلفل أسود حسب الذوق

## طريقة التحضير:

١. تحمير الباذنجان :في مقلاة عميقة، سخني زيت الزيتون، ثم أضيفي شرائح الباذنجان، وقلبيها حتى تصبح ذهبية اللون بعد التحمير، ارفعي الباذنجان من المقلاة واتركيه جانباً.
٢. تحمير اللحم :في نفس المقلاة، أضيفي البصل المفروم والثوم، وقلبيهما حتى يذبل ثم أضيفي اللحم المفروم، واستمري في التحريك حتى يتحمر اللحم ويتغير لونه.
٣. إضافة الطماطم :أضيفي معجون الطماطم إلى اللحم، وقلبي جيداً حتى تتجانس المكونات ثم أضيفي الطماطم المقطعة، وبهارات القرفة والكزبرة المجففة.
٤. الطهي :أضيفي مرق اللحم إلى الخليط واتركيه يغلي على نار هادئة لمدة ١٥ دقيقة حتى تتكاثف الصلصة.
٥. تجميع الطاجن :في صينية فرن، ضعي طبقة من الباذنجان المحمّر، ثم أضيفي طبقة من خليط اللحم والطماطم. كرري هذه العملية حتى تنتهي المكونات.
٦. الطهي النهائي :سخني الفرن إلى ١٨٠ درجة مئوية، وضعي الطاجن فيه لمدة ٣٠ دقيقة حتى ينضج تمامًا وتصبح الطبقات مشبعة بالنكهات.

بينما كانوا يتناولون الطعام معًا، كانت فاطمة تشعر بسلام داخلي عميق. كانت تعرف أن هذا العشاء أكثر من مجرد وجبة، بل هو وسيلة لخلق لحظات من التواصل العاطفي مع أصدقائها. كان طاجن اللحم بالباذنجان والطماطم يحمل في طياته الذكريات، وكانت هذه اللحظة جزءًا من تاريخهم المشترك الذي سيظل خالدًا في قلوبهم في المساء خُبرت لفاطمه فكره جديده للمطعم و هي انشاء زاوية.

## الجدة أمينة في المطعم

### • أجواء الركن:

- **الديكور**: يتضمن الركن خزانة خشبية قديمة مليئة بالأدوات التقليدية مثل الأواني النحاسية والفخار. توجد طاولات خشبية مزخرفة بأغطية مفرش بيضاء مزينة بنقوش مستوحاة من تقاليد الجدة، بالإضافة إلى كراسي مبطنة بأقمشة مريحة تذكرنا بمقاعد منزل الجدة.
- **الإضاءة**: الإضاءة في الركن تكون دافئة، باستخدام مصابيح زيتية أو أضواء خافتة تخلق أجواء دافئة وحميمية. كل طاولة مزينة بشموع عتيقة، مما يجعل الأجواء أكثر تقليدية وملأمة للأحاديث والذكريات.
- **الموسيقى**: كما تم ذكره سابقًا، تُشغل أسطوانات موسيقية قديمة تحمل أغاني شعبية كانت الجدة تستمع إليها أثناء طهي الطعام. يمكن أن تكون موسيقى هادئة من حقبة الأربعينات أو الخمسينات، ثلاثم الأجواء المريحة التي تسعى لتقديمها للزبائن.

- **القصص عبر مكبرات الصوت** :يتم بث قصص الجدة أمينة عبر مكبرات الصوت التي تعمل بشكل متقطع طوال اليوم. فاطمة وعلي يمكن أن يسجلا مقاطع صوتية تتضمن حكايات عن الأطباق وطريقة تحضيرها. كل قصة تسلط الضوء على المكونات البسيطة التي كانت الجدة تعتمد عليها، أو الحكايات الطريفة التي حدثت أثناء تحضير الطعام.

## ٢. تقديم أطباق الجدة أمينة الخاصة

- **أطباق الجدة** :يتم تقديم الأطباق في هذا الركن مع شرح مفصل من فاطمة وعلي عن كيفية تحضير كل طبق. لكل طبق قصة وذكرى مرتبطة بالجدة أمينة، وهذه القصص تُروى للزبائن أثناء تناولهم الطعام.

### أطباق الجدة أمينة:

#### ١. طبق "الطاجن باللحم والخضروات"

##### ○ الوصفة:

- **المكونات:**
- ١ كيلو لحم ضأن مفروم
- ٢ بصل كبير مفروم
- ٢ جزرة مقطعة إلى شرائح رقيقة
- ١ بطاطا كبيرة مقطعة إلى مكعبات
- ٢ طماطم مقطعة
- ٣ فصوص ثوم مهروسة

▪ ملح، فلفل أسود، كمون، كزبرة جافة

▪ ١ملعقة صغيرة قرفة

▪ ١/٢كوب زيت زيتون

▪ **طريقة التحضير:**

١. في وعاء كبير، يُسخن الزيت ويتم قلي البصل والثوم حتى يذبل.

٢. يُضاف اللحم المفروم ويُحرك حتى يتحمر.

٣. يُضاف الجزر والبطاطا والطماطم والتوابل وتُترك المكونات على النار لمدة ١٠ دقائق.

٤. يُضاف الماء حتى تغطي المكونات ويتم تغطية الطاجن ويُطهى لمدة ساعة على نار هادئة.

٥. يتم تقديم الطاجن مع الخبز الطازج.

▪ **القصة:** كان هذا الطبق من الأطباق المفضلة للجدّة أمينة في أيام الشتاء الباردة. كانت تعدّه في المساء وتتركه على نار هادئة طوال الليل حتى يتجانس الطعم ويصبح أكثر لذة. الجدّة كانت دائماً تقول: "الطاجن يحتاج إلى وقت حتى يتمكن من إظهار كل نكهاته، كما أن العلاقات تحتاج إلى وقت لتصبح أقوى."

## ٢. طبق "المجدرة"

### الوصفة:

### المكونات:

- ١ كوب عدس بني
- ١ كوب أرز
- ٢ بصل كبير مفروم
- ١/٤ كوب زيت زيتون
- ملح وفلفل أسود حسب الذوق
- ١/٢ ملعقة صغيرة كمون
- ١/٢ ملعقة صغيرة كزبرة جافة

### طريقة التحضير:

٧. يغسل العدس جيدًا ويوضع في قدر مع ماء مغلي حتى ينضج، ثم يُصفى.
٨. في وعاء آخر، يُسلق الأرز في ماء مغلي مضاف إليه ملح.
٩. في مقلاة، يُسخن الزيت ويُقلى البصل حتى يصبح لونه ذهبيًا.
١٠. يُضاف العدس إلى الأرز ويُحرك جيدًا، ثم يُضاف البصل المقلي.
١١. يتم التقديم مع رشّة من الكمون والكزبرة.

١٢. القصة: المجردة كانت من الأطباق التي تفضل الجدة أمينة تحضيرها في أيام الصيف الحارة. كانت تقول: "العدس مثل الحياة، رغم صغره إلا أنه يحمل الكثير من الفوائد والمذاق الجميل". كانت تجهز هذا الطبق بسرعة عندما يأتي الزوار فجأة إلى منزلها.

٣. طبق "الكبة المقلية"

**الوصفة:**

**المكونات:**

- ٥٠٠ جرام لحم مفروم
- ١ كوب برغل ناعم
- ١ بصلة صغيرة مفرومة
- ١/٢ كوب مكعبات لحم مفروم (لحشو الكبة)
- ١/٤ كوب صنوبر محمص
- ملح، فلفل أسود، بهارات
- **طريقة التحضير:**

٠. يتم نقع البرغل في الماء لمدة ١٠ دقائق ثم تصفيته.
١. في محضرة الطعام، يُمزج البرغل مع اللحم المفروم والبصل والتوابل حتى يصبح المزيج ناعمًا.
٢. تُحشى الكبة بالحشوة المكونة من اللحم المفروم والصنوبر، ثم تُقلَى في زيت ساخن حتى تصبح ذهبية اللون.
٣. تُقدم مع صوص الطحينة أو اللبن.

▪ **القصة:** كانت الجدة أمينة دائماً تقوم بحشو الكبة عندما تجتمع العائلة، وتقول: "الكبة هي الوجبة التي تجمع بيننا، كل فرد منا يشارك في تحضيرها". كانت الجدة تحب تحضيرها خلال الاحتفالات والمناسبات الخاصة.

### ٣. تجربة الزبائن في الركن

• كل طبق يُقدم مع بطاقة صغيرة تحتوي على قصة الجدة أمينة حول كيفية تحضير هذا الطبق، وأين تم اكتشافه أول مرة، سواء كان في منزلها أو خلال زيارتها إلى منا لقد نال هذا الركن محبه من الكل و كبر المطعم وزاد الاقبال عليه من كل مكان

### • الفصل السابع أمسيات الشتاء الباردة

في تلك الأمسيات الباردة، كانت فاطمة تجد نفسها تغلق نوافذ المنزل لمنع دخول الهواء البارد، وتفتح الموقد لتعطي دفناً للمكان. كانت الشموع تضيء المطبخ، بينما تتساقط الثلوج بالخارج، تاركة خلفها طبقة من البياض الناصع. داخل المطبخ، كان كل شيء يشع بالراحة: الخزائن الخشبية الداكنة، الطاولة الكبيرة التي كانت مليئة بالبهارات والمكونات الطازجة، والجو الدافئ الذي يغمر المكان.

**فاطمة** كانت تستعد لإعداد شوربة العدس بالسبانخ التي كانت تحب تحضيرها في هذا الوقت من العام، وكان قلبها يطير فرحاً لهذا اليوم الخاص. كانت تدرك تماماً أنه ليس فقط مذاق الشوربة الذي سيجعل الجميع سعديين، بل الذكريات التي ستعيدها معهم في كل قضة.

بينما كانت تلتقط مكونات الشوربة من الخزانة، دخل علي، زوج فاطمة، إلى المطبخ، حيث كانت قد بدأت لتوها في غسيل العدس.

**علي** وهو يبتسم "رائحة الشوربة بدأت تملأ المكان، أعتقد أنني وصلت في الوقت المناسب!"

**فاطمة** وهي تضحك "أنت محظوظ! كنت سأبدأ من دونك، لكنك جلبت لي فرصة لنتشارك التحضير".

**علي** يقترب منها "لن أكذب، لا أستطيع مقاومة رائحة العدس وهو يغلي. أعتقد أن هذا الطبق سيصبح واحدًا من المفضلات لديك في هذه الأمسيات الباردة".

**فاطمة** هو بالفعل كذلك، كلما أعدته، كنت أشعر أنني أستعيد جزءًا من الماضي أعتقد أن كل قضة تحمل شيئًا من الذكريات".

كان **علي** يعرف تمامًا كيف تعني له هذه الوجبات العائلية البسيطة. يذهب كل واحد منهما في رحلة عبر الذاكرة عندما يتذوق الطعام، وكانت الشوربة هي الرابط بين الماضي والحاضر، بين الأحلام والواقع.

### المزيد من التفاصيل حول تحضير المكونات بحب

في المطبخ، بدأت **فاطمة** في تحضير المكونات بتركيز. كانت تغسل العدس بعناية، تفرمه جيدًا للتأكد من أنه خالي من أي شوائب. كانت اليدين تعملان بكل رقة، وكأن كل حركة تحمل معها قصة حب، ثم أضافت العدس إلى القدر الكبير الذي كانت قد وضعت فيه مرق الدجاج.

**فاطمة** وهي تراقب العدس وهو يغلي "كان هذا الطبق أحد المفضلات عند والدتي، وكانت دائمًا تقول لي إن العدس ليس مجرد طعام، بل هو مصدر للطاقة".

**علي** بيتسم "أذكر أنني كنت أتردد دائماً في تناول العدس، لكنك جعلتني أحب طعمه. أعتقد أن سر المذاق في هذه الشوربة يكمن في المكونات الطازجة والطريقة التي تضيفينها بكل حب".

**فاطمة** أنت محق، يمكن لأي شخص أن يصنع شوربة عدس، لكن طريقة تحضيرها بعناية وحب تجعلها مختلفة. تذكرت كيف كانت والدتي تضيف الكمون والكرم في اللحظة المناسبة، كيف كانت رائحتها تفوح في أرجاء المطبخ".

ثم بدأت فاطمة في تقطيع الجزر والبطاطا إلى مكعبات صغيرة، بينما علي قام بتحضير المكونات الأخرى، مع التركيز على إضافة كل عنصر في الوقت المناسب.

### حول الذكريات والعائلة

بينما كانت الشوربة تغلي على النار، جلست فاطمة على الطاولة المجاورة للمطبخ، تفكر في الماضي. كانت تتذكر أيام طفولتها، كيف كانت والدتها تقف في المطبخ في مثل هذه الأوقات، وكان كل شيء يبدو أكثر بساطة وراحة. كان العشاء دائماً محط تجمع العائلة، ووقتاً لتبادل الحكايات وضحكات الأطفال.

**فاطمة** تتحدث إلى علي بحنين "أحياناً أتمنى لو أنني أستطيع العودة إلى تلك الأيام. كانت الشوربة هي أكثر من مجرد طعام، كانت لحظات هادئة ومليئة بالدفء".

**علي** أعلم أنك تحملين الكثير من الذكريات الجميلة في قلبك. وأنا ممتن لأنك تجعليننا نعيش تلك اللحظات معك. هذا الطبق يحمل الكثير من الحب والتاريخ".

كانت فاطمة تشعر بتلك الذكريات تتداخل مع الواقع في لحظات من السكون. كلما زادت المكونات في القدر، كلما شعرت أن عائلتها معها في المطبخ، حتى لو كانوا بعيدين عنها.

### حول التجمع حول المائدة

بعد أن انتهت فاطمة من تحضير الشوربة، كانت قد أضافت لمسة من زيت الزيتون على وجه الشوربة ليضفي عليها لمعانًا وطعمًا غنيًا. عندما أصبح الطبق جاهزًا، كانت العائلة والأصدقاء يجلسون حول المائدة، يحاكون بعضهم البعض، وكل منهم يشعر بالدفء من الداخل والخارج. دخل الأصدقاء إلى المطبخ، حيث كانت رائحة الشوربة قد اجتاحت المكان، .

علي أخذت أول قضمة "يا إلهي! هذا الطعم... إنه يعيدني إلى أيام الطفولة، إلى أوقات الشتاء القديمة عندما كنا نلتف حول المائدة".

فاطمة تبتسم "كنت أعرف أنكم ستشعر بذلك. هذه الشوربة تتحدث بلغاتنا القديمة، حيث الزمن يتوقف ويعود الماضي".

علي مازحًا "يبدو أنني سأكون أول من يطلب المزيد. هذا الطبق يعيد لي ذكريات أيام الشتاء التي كانت مليئة بالدفء والمشاركة".

كان، لكن الشوربة كانت تجمعهم في صمت عميق، وكأنها تحكي قصة من الماضي، تُبقيهم معًا في لحظة واحدة.

## طريقة تحضير شوربة العدس بالسبانخ

### المكونات:

- ١كوب عدس أصفر أو أخضر، مغسول جيداً.
- ١ حزمة سبانخ طازجة مفرومة.
- ١بصلة متوسطة الحجم، مفرومة ناعماً.
- ٢فص ثوم مفروم.
- ٢جزرة متوسطة، مقطعة إلى مكعبات صغيرة.
- ١بطاطا صغيرة، مقطعة إلى مكعبات صغيرة.
- ١ملعقة صغيرة كمون.
- ١/٢ملعقة صغيرة كركم.
- ملح وفلفل أسود حسب الذوق.
- ١/٤كوب زيت زيتون.
- ٦أكواب مرق دجاج أو ماء.

## طريقة التحضير:

١. تحضير العدس : أولاً، اغسلي العدس جيداً باستخدام الماء البارد. ضعيه في قدر عميق مع مرق الدجاج أو الماء. أضيفي إليه قليل من الملح واتركيه يغلي على نار متوسطة.
٢. تحمير البصل والثوم :في مقلاة صغيرة، سخني زيت الزيتون على نار متوسطة. أضيفي البصل المفروم وقلبيه حتى يصبح لونه ذهبياً. أضيفي الثوم المفروم وقلبي لمدة دقيقة حتى تصدر رائحته العطرية.
٣. إضافة الخضروات :أضيفي البصل والثوم المحمرين إلى العدس الذي يغلي في القدر. ثم أضيفي الجزر والبطاطا المقطعة إلى المكعبات. دع المكونات تغلي معاً لمدة ١٠ دقائق حتى تنضج الخضروات.
٤. إضافة التوابل :أضيفي الكمون والكرم، وقلبي المزيج. ثم أضيفي السبانخ المفرومة وامزجها مع باقي المكونات. استمري في الطهي لمدة ٥-٧ دقائق إضافية حتى تذبل السبانخ وتصبح الشوربة غنية.
٥. التنكيه والتقديم :تذوقي الشوربة وضعي الملح والفلفل حسب الذوق. قبل التقديم، أضيفي قليلاً من زيت الزيتون على السطح لتحصلي على طعم أغنى. يمكن إضافة القليل من عصير الليمون إذا رغبت في إضافة نكهة منعشة.

**نصيحة:** يمكن إضافة مكعبات صغيرة من الخبز المحمص أو الجبن المبشور على الوجه قبل التقديم لمزيد من الغنى والنكهة.

الآن، مع كل قضة من شوربة العدس بالسبانخ، تجد فاطمة نفسها محاطة بدفء وذكريات حميمية، حيث كل مكون في الطبق يتحدث بلغة الحب والحنان.

### لحظة مفاجئة - خبر الحمل

كان يومًا عاديًا، لكن فاطمة كانت تشعر بشيء غريب. خلال الأسبوعين الماضيين، كانت تشعر بالتعب أكثر من المعتاد، وابتدأ الفضول يساورها بشأن حالتها. بعد أن تأكدت من مشاعرها، قررت أن تشتري اختبار حمل من الصيدلية لتطمئن نفسها.

في صباح اليوم التالي، قرأت النتيجة في صمت. كانت إيجابية! فاطمة شعرت بمزيج من الدهشة والفرح، قلبها كان ينبض بسرعة. قررت أن تحتفظ بالخبر لنفسها حتى تستطيع مفاجأة علي.

حين عاد علي إلى المنزل في المساء، كان يبدو متعبًا من يومه الطويل، ولكنه شعر بشيء مختلف في الجو. كانت فاطمة تبتسم بطريقة غريبة، وكأنها كانت تخفي شيئًا.

فاطمة بتردد، وهي تحاول إخفاء ابتسامتها "علي، هناك شيء أردت أن أخبرك به".

علي ينظر إليها بفضول "ماذا حدث؟ هل كل شيء على ما يرام؟"

فاطمة مبتهجة، بينما تغمز بعينها "نعم، كل شيء على ما يرام. في الواقع، أكثر من مجرد جيد... علي، أنا حامل!"

لحظة الصمت كانت مشحونة بالعاطفة. علي ظل ينظر إليها في البداية غير قادر على تصديق الخبر، ثم فجأة انفجر بالفرح، عينيه تتألقان، وابتسامته كانت لا تُصدق.

علي بدهشة وفرحة لا تُوصف "هل أنتِ جادة؟! يا إلهي، فاطمة، هذا أفضل خبر سمعته في حياتي! سنصبح ثلاثة!"

فاطمة تضحك، وهي تقترب منه "نعم، ثلاثتنا. هذا يعني أن حياتنا ستتغير إلى الأبد. أنا متحمسة جداً، لكنني أيضاً أشعر ببعض القلق".

علي يحتضنها بحب "لا تقلقي، فاطمة. نحن معاً، وسنواجه كل شيء هذا الطفل سيكون أجمل هدية لحياتنا".

### الاحتفال بالخبر السار – طبق خاص لهذه المناسبة

بعد اكتشاف الحمل، قرر علي وفاطمة أن يحتفلا بهذه اللحظة الخاصة بتناول طعام مميز في المنزل. كانا في مزاج احتفالي، وأرادا أن يضيفا طعاماً جديداً للذكرى السعيدة.

علي وهو يحمل علبة من شراب التفاح الفوار "ماذا عن تحضير شيء خاص للاحتفال؟ هل لديك فكرة عن الطعام الذي ستعدينه؟"

فاطمة تفكر قليلاً ثم تقول بحماس "نعم! أعتقد أن طبق الدجاج بالليمون والأعشاب سيكون الخيار المثالي. طبق دافئ ولذيذ يبعث على الفرح ويعكس شعورنا اليوم".

علي بابتسامة عريضة "إذاً سيكون لدينا طعام مميز للاحتفال بالحياة الجديدة التي ستبدأ قريباً".

بدأت فاطمة في تحضير الطعام بحب، وهي تراقب كل المكونات التي أضافتها مع كل حركة. كانت الخضار الطازجة تتناغم مع الأعشاب العطرية، بينما كان الدجاج يتنقل في المقلاة محدثًا أصواتًا لذيذة تنبه الحواس.

## وصفة دجاج بالليمون والأعشاب احتفالاً بالحمل

### المكونات:

- ٤ صدور دجاج بدون عظم.
- ٢ ليمونة (عصير وقشر).
- ٢ ملعقة كبيرة زيت زيتون.
- ٣ فصوص ثوم مفرومة.
- ١ ملعقة صغيرة إكليل الجبل الطازج.
- ١ ملعقة صغيرة زعتر طازج.
- ١/٢ ملعقة صغيرة ملح.
- ١/٤ ملعقة صغيرة فلفل أسود.
- ١/٢ كوب مرق دجاج.
- ١ ملعقة كبيرة عسل (اختياري).

## طريقة التحضير:

١. في وعاء صغير، امزجي عصير الليمون مع قشر الليمون، زيت الزيتون، الثوم المفروم، إكليل الجبل، الزعتر، الملح، والفلفل الأسود.
٢. ضعي صدور الدجاج في وعاء عميق، واسكبي التتبيلة فوقها. اتركها لتتبل لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل في الثلاجة.
٣. سخني مقلاة كبيرة على نار متوسطة وأضيفي الدجاج المتبل.
٤. اقلي الدجاج لمدة ٥-٧ دقائق على كل جانب حتى يصبح لونه ذهبياً ومتماسكاً.
٥. أضيفي مرق الدجاج إلى المقلاة، واطبخيها تغلي لبضع دقائق حتى ينضج الدجاج بالكامل.
٦. إذا رغبت، يمكن إضافة ملعقة من العسل لإضفاء لمسة من الحلاوة على الطبق.
٧. قدمي الطبق ساخناً مع سلطة خضراء أو الأرز الأبيض لتكتمل الوجبة.

## احتفال مع الأصدقاء والعائلة

في تلك الأمسية، قرر علي وفاطمة أن يدعوا بعض الأصدقاء المقربين للاحتفال معهما. كانت الأجواء مليئة بالضحك، وكانت رائحة الطعام تنتشر في كل ركن من أركان المنزل. الجدران كانت تملؤها الذكريات القديمة والجديدة.

ساره مبتسمة بعد أخذ قضمة من الدجاج "يا له من طعام لذيذ! هذا هو الاحتفال الحقيقي. هل لي أن أعرف السبب؟"

علي بتعبير فرح "نعم، سنصبح أبًا وأمًا! فاطمة حامل، وهذا هو بداية فصل جديد في حياتنا!"

يارا مبتهجة، تبتسم لفاطمة "يا إلهي! هذا الخبر يجعلني أشعر بسعادة غامرة أتمنى لكما كل الخير في هذه المرحلة الجديدة من حياتكما".

فاطمة بابتسامة واسعة "شكرًا لك، ساره نحن متحمسون جدًا لهذه الرحلة الجديدة".

ثم جلس الجميع حول المائدة، يتبادلون الأحاديث والضحكات، بينما كانت لحظة الفرح هذه تتخلل كل تفاصيل الطعام والذكريات. كانت تلك الأمسية بداية جديدة لأسرة صغيرة في الطريق، مع احتفال مميز وحب لا ينتهي.

كانت تلك لحظات مفعمة بالفرح والاحتفال، وجعلت هذه الوجبة الخاصة أكثر من مجرد طعام، بل كانت تمثل بداية حياة جديدة، مليئة بالأمل والمستقبل الذي ينتظرهم

مرت الأسابيع بسرعة، وكل يوم كان يحمل معه تحديات جديدة. كانت فاطمة تشعر بفرحة كبيرة في قلبها، لكن الحمل كان يضيف بعض التغيرات في حياتها اليومية. كانت تعاني من بعض الغثيان في الصباح، وكانت بحاجة إلى المزيد من الراحة. لكنها كانت تحاول التكيف مع هذا الوضع الجديد بشجاعة، وخاصة أن علي كان دائمًا إلى جانبها يقدم لها الدعم والتشجيع.

فاطمة وهي تترتاح على الأريكة بعد يوم طويل "أشعر أنني متعبة جدًا اليوم الحمل ليس سهلًا كما كنت أتخيل".

علي يجلس بجانبها ويأخذ يدها "أنا هنا معك. كل شيء سيكون على ما يرام. سنمر بهذه المرحلة معًا، كما فعلنا دائمًا".

فاطمة كانت تعرف أن التحديات جزء من الرحلة، لكنها كانت أيضًا تشعر بالسعادة الكبيرة لمجرد أنها ستكون أمًا. ومع مرور الأيام، بدأ علي في تجهيز المنزل لاستقبال الطفل، من ترتيب غرفة الأطفال إلى اختيار الألوان المناسبة للديكور.

علي وهو يحمل علبة من الطلاء "ما رأيك بهذا اللون؟ أعتقد أنه سيكون رائعًا لغرفة الطفل".

فاطمة تبتسم، تشعر بحماس "أعتقد أنه مثالي. لا أستطيع الانتظار لرؤية الغرفة مكتملة. يجب أن يكون كل شيء جميلًا وهادئًا".

كانت الأجواء في المنزل مفعمة بالحب، وكان الجميع يتحدث عن التحضيرات القادمة.

### زيارة الطبيب - الاطمئنان على الحمل

في أحد الأيام، قرر علي وفاطمة الذهاب معًا إلى الطبيب للاطمئنان على صحة الحمل. كانت فاطمة متحمسة وقلقة في نفس الوقت. دخلوا إلى عيادة الطبيب، حيث كانوا ينتظرون لحظة فحص الحمل الذي طالما حلموا به.

علي وهو يمسك يد فاطمة أثناء الانتظار "هل أنت متوترة؟"

فاطمة بتوتر، ولكن بابتسامة صغيرة "أعتقد أنني متوترة أكثر من المعتاد أتمنى أن يكون كل شيء على ما يرام".

بعد فترة قصيرة، دخل الطبيب وأخذ يشرح لهما مراحل الحمل بالتفصيل. كانت الأخبار مفرحة، حيث أكد الطبيب أن كل شيء يسير بشكل جيد وأن الطفل بصحة جيدة.

الطبيب مبتسمًا "كل شيء على ما يرام، فاطمة. الحمل في حالة ممتازة. عليك فقط الاستمرار في العناية بنفسك".

فاطمة بتنفس عميق، سعيدة "شكرًا لك، دكتور. أنا سعيدة جدًا. هذا الخبر جعلني أشعر بالراحة".

علي مبتهجًا "هذا هو أفضل خبر سمعته في حياتي".

بعد الزيارة، خرجا من العيادة معًا وهما يشعران بالسكينة والطمأنينة. لم يكن لديهما سوى الأمل في المستقبل المشرق الذي ينتظرهما.

### لحظات مرحة - التسوق للأشياء الجديدة

مع تقدم الحمل، بدأ علي وفاطمة في الاستعداد للمرحلة التالية: التسوق لمستلزمات الطفل. قررا زيارة المتاجر معًا، وكان لديهما الكثير من الأشياء التي يحتاجان إليها.

علي وهو يحمل سلة تسوق كبيرة "ما رأيك في هذه البساطات؟ إنها تبدو مثالية للغرفة".

فاطمة مبتهجة "نعم، إنها جميلة جدًا وأيضًا، أعتقد أننا بحاجة إلى سرير صغير ما رأيك في هذا التصميم؟"

علي يبتسم وهو يتفحص السرير "يبدو رائعًا. ستكون غرفة الطفل مكانًا مريحًا وجميلًا. لا أستطيع الانتظار لرؤيته".

بينما كانا يتجولان في المتجر، كانت فاطمة تشعر بسعادة كبيرة وهي ترى كل هذه الأشياء التي ستصبح جزءًا من حياتهما الجديدة كعائلة. كان علي يراقبها وهو يشعر بالحب والامتنان، حيث كان يرى كيف أصبح حلمهم المشترك يقترب أكثر.

### الأصدقاء والعائلة – احتفال صغير بالمولود القادم

بينما كانت فاطمة تستعد للمرحلة الأخيرة من الحمل، قررا علي وفاطمة تنظيم حفلة صغيرة مع الأصدقاء والعائلة للاحتفال بمولودهما القادم. كانت الأجواء مليئة بالفرح والحب، واحتشد الأصدقاء حول المائدة يتناولون الطعام ويحتفلون معهما بهذه اللحظة الخاصة.

ساره وهي تحمل حقيبة صغيرة مملوءة بالهدايا "فاطمة، علي، أنا سعيدة جدًا بهذا الخبر. أعتقد أن الطفل سيكون محظوظًا ليعيش معكما".

علي مبتهجًا "شكرًا لكم جميعًا. نحن متحمسون للغاية لملاقة صغيرنا. وكل شيء أصبح أكثر واقعية الآن".

فاطمة تبتسم "لا أصدق أننا سنصبح آباء قريبًا. ولكنني متحمسة جدًا لرؤية طفلنا، وأتمنى أن يكون كل شيء على ما يرام".

كانت الحفلة مليئة بالضحك والمحادثات، بينما كانت الأجواء تُعبّر عن الحب والفرح الذي يحيط بفاطمة وعلي. كانوا يشعرون أن حياتهم بدأت تتحول بشكل كامل، وأن هذا المولود سيجلب لهم حياة جديدة مليئة بالأمل والسعادة.

## التحضير للولادة - التوتر والترقب

مع اقتراب موعد الولادة، كان هناك نوع من التوتر والترقب في الأجواء. فاطمة كانت تشعر بتقلصات متقطعة، وعلي كان دائمًا إلى جانبها، يقدم لها الدعم والراحة.

علي وهو يحاول تهدئتها "فاطمة، كل شيء سيكون بخير. أنا هنا معك، وسندير كل شيء معًا".

فاطمة بتوتر "أنا فقط لا أستطيع أن أصدق أن الوقت قد حان. لا أستطيع التوقف عن التفكير في كيف ستكون الولادة".

علي يبتسم مطمئنًا "كل شيء سيكون كما تخيلناه. فقط فكري في الحياة التي سنبنيتها معًا. سيأتي طفلنا في الوقت المناسب".

كان علي يحاول إبعاد القلق عن فاطمة، وهو يعلم أن هذا هو الجزء الأصعب من الرحلة. ولكنهما كانا متأكدين أن الحب الذي يحيط بهما سيكون دائمًا هو مصدر القوة في أي تحدٍ يواجهانه.

### "كعكة الفواكه للولادة"

احتفل علي وفاطمة بالمولود القادم بكعكة فواكه خاصة. كانت الكعكة محشوة بالفواكه الطازجة مثل التوت والأناناس، وملونة بشكل يعكس سعادة هذا الحدث.

## المكونات:

- ٢ كوب دقيق.
- ١ كوب سكر.
- ١/٢ كوب زبدة.
- ٣ بيضات.
- ١/٢ كوب حليب.
- ١ كوب فواكه مشكلة (توت، أناناس، كرز).
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا.
- ١ ملعقة صغيرة بيكنج باودر.

## طريقة التحضير:

١. سخني الفرن على ١٨٠ درجة مئوية.
٢. اخفقي الزبدة مع السكر حتى يصبح الخليط ناعمًا.
٣. أضيفي البيض والفانيليا، واخلطي جيدًا.
٤. ضعي الدقيق مع البيكنج باودر في وعاء آخر، ثم أضيفي خليط الزبدة بالتدرج مع الحليب.
٥. أضيفي الفواكه المشكلة إلى الخليط وامزجيهما بحذر.
٦. صبي الخليط في قالب مدهون بالزبدة واخبريه لمدة ٣٠-٣٥ دقيقة.
٧. بعد أن تبرد الكعكة، زينها بمزيد من الفواكه الطازجة وقدميها للاحتفال.

مع اقتراب موعد الولادة، كانت فاطمة وعلي يشعران بالسعادة  
والترقب في نفس الوقت كانت حياتهما تتغير بشكل كبير، لكنهما كانا  
مستعدين لاستقبال طفلهما الجديد، وجعل كل لحظة في هذه الرحلة  
مليئة بالحب والمشاعر الجميلة.

## الفصل الثامن

### ولادة أمينة - لحظة العمر

في صباح يوم مشمس، ومع إشراقة جديدة، كان لحظة الانتظار قد انتهت أخيرًا بعد ساعات من المخاض، وصلت فاطمة إلى اللحظة المنتظرة. كانت تعاني من ألم الولادة، ولكن كل دقيقة كانت تستحق عندما رأت طفلتها الصغيرة لأول مرة. كانت البسمة ترتسم على وجه علي، بينما كانت فاطمة تحمل بين يديها ثمرة حبها، الطفلة الصغيرة التي قررا تسميتها "أمينة"، تيمُّنًا باسم جدتها أمينة، التي كانت صاحبة الفضل في إنشاء مطعم الجدة أمينة والذي أصبح رمزًا للعائلة والحب. علي وهو ينظر إلى الطفلة بإعجاب "أنتِ جميلة جدًا، أمينة ستكونين مثل جدتك".

فاطمة وهي تبكي من الفرح "أمينة... سيكون اسمكِ دائمًا ذكري لجدتكِ العزيرة التي كان لها أكبر الأثر في حياتنا. إنني لا أستطيع أن أصدق أن هذا اليوم قد جاء. أنتِ هدية من السماء".

كانت الغرفة مليئة بالسلام، وكان علي وفاطمة لا يستطيعان التوقف عن الابتسام. لم يكن الحمل مجرد فترة انتظار، بل كان رحلة مليئة بالتحويلات والتحديات، والآن، وصل هذا الفصل الجديد. مع قدوم أمينة، بدأت حياة العائلة تأخذ شكلًا جديدًا، مليئًا بالحب والفرح.

## العودة إلى الحياة اليومية – روتين جديد

بعد الولادة، بدأ علي وفاطمة في التكيف مع حياتهما الجديدة كأبوين. كانت فاطمة تشعر بالسعادة لرؤية أمينة الصغيرة تنام في سريرها، بينما كان علي دائماً بالقرب منها، يدعمها في كل خطوة. لكن التحدي الأكبر كان إدارة الحياة اليومية مع المولودة الجديدة.

في البداية، كانت فاطمة تجد صعوبة في التوفيق بين العناية بمولودتها ورعاية مطعمها. كان عليها أن توازن بين متطلبات العائلة والعمل في نفس الوقت. لكن علي كان دائماً إلى جانبها، يساعد في إدارة الأمور في المطعم.

علي وهو يساعد فاطمة في تحضير الطعام "أعتقد أنه حان الوقت لكي نعود إلى العمل في المطعم. لكن، لا داعي للقلق، سأساعدك بكل ما أستطيع. لدينا الآن فريق يعمل، يمكننا تقسيم المهام".

فاطمة وهي مبتسمة بينما تعتني بأمينة "أنت حقاً أفضل شريك في الحياة. معاً، سنجعل كل شيء ينجح. لدينا الآن أمينة التي تملأ حياتنا بالحب، وفي نفس الوقت، سنواصل السير على نفس المسار في المطعم".

بمساعدة علي وفريق العمل في المطعم، تمكنت فاطمة من العودة تدريجياً إلى العمل، لكن مع الكثير من التعديلات على مواعيدها وتوزيع وقتها. كانت تعتني بمولودتها في الصباح، وتذهب إلى المطعم في المساء، حيث كانت تواصل تقديم الأطباق المميزة التي كان زبائنهم يعشقونها. كانت "شوربة العدس بالسبانخ" من بين الأطباق التي كانت تحضرها بحب وتحرص على تقديمها في كل مرة.

## تأثير أمينة على الحياة العائلية – روح جديدة

كان وجود أمينة في الحياة بمثابة روح جديدة دخلت إلى قلب فاطمة وعلي. أضأت الطفلة الصغيرة حياتهم بحضورها، وكل لحظة معها كانت بمثابة هدية. كانت فاطمة تتأمل في الأيام التي مرت، تذكرت كيف كانت تحلم بأن تصبح أمًا، وكيف أصبحت الآن جزءًا من رحلة رائعة جديدة.

**فاطمة** وهي تحمل أمينة بين يديها، تبتسم "لقد تغيرت حياتنا كثيرًا. لكن في كل لحظة، أجد سعادة أكبر من أي وقت مضى".

**علي** يمسك بيد فاطمة "أنت أكثر من رائعة، فاطمة. لقد جعلت حياتنا أفضل. مع أمينة، أصبح كل شيء أكثر وضوحًا الآن نحن نعيش الحلم".

كانت الأيام تمضي بسرعة، وأمينة تنمو أمام أعينهم. كانت فاطمة تحاول تقديم أفضل حياة لها، وملء المنزل بالحب والعناية. في الوقت نفسه، كان علي يهتم بتوسيع نشاط مطعم الجدة أمينة ليشمل أماكن أخرى، مستوحى من النجاح الذي حققه المطعم الأصلي، وذلك بهدف الحفاظ على إرث الجدة أمينة التي كان لها الدور الأكبر في إلهام هذا المشروع.

## تكريم الجدة أمينة – الذكرى الحية

بينما كانت فاطمة مشغولة في رعاية أمينة، قرر علي أن يقوم بتكريم الجدة أمينة بطريقته الخاصة. في إحدى الأمسيات، دعا علي العائلة والأصدقاء إلى المطعم للاحتفال بالذكرى الجدة أمينة، التي كانت قد تركت أثرًا عميقًا في قلوب الجميع. كان الاحتفال مليئًا بالمشاعر والذكريات الجميلة، وكانت فاطمة تشعر بالفخر لأن كل هذا بدأ بفضل الجدة، وبأنها الآن تواصل هذا الإرث.

علي وهو يقف أمام الضيوف "اليوم نحتفل بذكراها، وبكل ما قدمته لنا. كان لها الفضل في أن نكون هنا اليوم. لم يكن هذا ليحدث لولا حكمتها ورؤيتها. واليوم، تواصل روحها العيش في كل طبق نقدمه".

**فاطمة** وهي مبتسمة، تحمل أمينة الصغيرة بين يديها "أمينة، ستكونين دائماً جزءاً من هذا الإرث، مثل جدتك. سنحمل اسمها، ونستمر في جعل حياتنا مليئة بالحب والعطاء".

كان الاحتفال مفعماً بالعواطف، ولم يكن هناك أجمل من أن يتم تكريم الجدة أمينة في هذه اللحظة، بينما كانت الطفلة الصغيرة أمينة تمثل المستقبل الذي يستمر في ظل إرث عائلتها وحبهم للطعام والتراث.

### حياة جديدة، أحلام جديدة

بداية جديدة كانت تلوح في الأفق مع قدوم أمينة. كان علي وفاطمة يتطلعون إلى المستقبل بتفاؤل وحب. كان لديهما الآن حلم جديد، ومعه حياة جديدة كعائلة، حيث يخططان لمستقبل مشرق مليء بالفرص. وكان كل شيء يدور حول تحقيق التوازن بين العائلة، والحفاظ على إرث الجدة أمينة، واستمرار نجاح مطعم الجدة الذي أصبح أكثر من مجرد مكان للطعام، بل أصبح رمزاً للذكريات، الحب، والعطاء

### وصفة طعام للاحتفال: المنسف الأردني

احتفالاً بميلاد أمينة وتكريماً للذكرى العزيزة للجدة أمينة، قررت فاطمة إعداد طبق مميز يجمع بين الدفء والطعم الرائع، ويعكس الروح العائلية والتقاليد المتجددة. كان الطبق الذي اختارته هو "المنسف الأردني"، وهو واحد من أشهر الأطباق في المطبخ العربي، وتعدّه فاطمة جزءاً من تراثها العائلي ووسيلة للاحتفال بالمناسبات السعيدة.

## المكونات:

### للحساء:

- ١ كيلو لحم ضأن مقطع إلى قطع كبيرة
- ٢ بصلة مفرومة ناعم
- ٣ فصوص ثوم مفروم
- ١ ملعقة صغيرة من الكركم
- ١ ملعقة صغيرة من الكمون
- ١ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- ٢ أوراق غار (ورق لورا)
- ٢ عود قرفة
- ٦ أكواب من مرق اللحم
- ملح حسب الذوق
- ١ كوب من اللبن الرائب

### للرز:

- ٢ كوب أرز بسمتي
- ٤ أكواب من مرق اللحم
- ٢ ملعقة كبيرة من السمنة أو الزبدة
- ١ ملعقة صغيرة من الكركم (لإعطاء اللون الذهبي)
- ملح وفلفل حسب الذوق

## للتزيين:

- ١كوب من اللوز المحمص
- ١كوب من الصنوبر المحمص
- ١/٤كوب من الزبيب المحمص (اختياري)

## طريقة التحضير:

### ١. تحضير الحساء:

- في وعاء كبير على نار متوسطة، ضعي اللحم مع البصل والثوم المفروم، وقلبيهم قليلاً حتى يتحمر اللحم ويتصاعد منه رائحة لذيذة.
- أضيفي الكمون، الكركم، الفلفل الأسود، أوراق الغار، وعيدان القرفة، وامزجيهم جيداً مع اللحم.
- أضيفي مرق اللحم، واتركي المكونات تغلي على نار هادئة لمدة ١,٥ إلى ٢ ساعة حتى يصبح اللحم طرياً ويشبع النكهات.
- بعد أن ينضج اللحم، أضيفي اللبن الرائب إلى المرق، وامزجيه جيداً مع الحساء. اتركيه يغلي لمدة ٥ دقائق أخرى، ثم ارفعيه عن النار.

## ٢. تحضير الرز:

- في وعاء آخر، اغسلي الأرز جيدًا تحت الماء البارد حتى تصبح المياه نقية.
- في قدر كبير، ذوبي السمنة أو الزبدة على نار متوسطة، ثم أضيفي الأرز وقلبيه لمدة ٢-٣ دقائق حتى يتشرب السمنة.
- أضيفي مرق اللحم الساخن إلى الأرز، واتركيه يغلي. ثم خففي النار، غطي القدر واتركي الأرز يطهى لمدة ٢٠ دقيقة حتى ينضج.
- إذا أردت، أضيفي ملعقة من الكركم مع الماء لإعطاء الأرز اللون الذهبي المميز للمنسف.

## ٣. التقديم:

- في طبق تقديم كبير، ضعي طبقة من الأرز على القاع.
- ثم ضعي قطع اللحم مع المرق فوق الأرز.
- قومي بتزيين الطبق باللوز المحمص، الصنوبر المحمص، والزبيب المحمص إن أردت.
- قدمي المنسف مع اللبن الرائب في وعاء جانبي ليصب فوق الطبق عند التقديم حسب الذوق.

## نصائح للتقديم:

- يمكنك إضافة بعض الصوصات الحارة أو التمر الهندي الجاني لإعطاء طبق المنسف طعمًا مميزًا.
- يفضل تقديم المنسف مع الخبز العربي الطازج ليكتمل طعم الاحتفال.

**الفكرة:** مع كل قضة من هذا الطبق، تعكس فاطمة محبتها لعائلتها وذكرى الجدة أمينة التي كانت دائمًا تشجعهم على الحفاظ على تقاليد الطعام الجميلة

## الفصل التاسع

ضوء النهار - السمك المشوي بالليمون والثوم

المشهد الأول: صباح يوم جديد كان الصباح مشرقاً، مع أشعة الشمس التي تملأ المنزل دفناً وهدوءاً. استيقظت فاطمة على صوت زقزقة العصافير وقررت أن تجعل يومها مختلفاً. كانت تشعر بحاجة إلى إعداد وجبة خفيفة وصحية تتناسب مع هذا الطقس الجميل. خطر في بالها طبق السمك المشوي بالليمون والثوم، أحد الأطباق التي تعلمتها من جدتها. كان السمك بالنسبة لفاطمة أكثر من مجرد طعام؛ كان يعني لها العودة إلى الجذور وإحياء ذكريات الزيارات العائلية إلى البحر، حين كان والدها يشتري السمك الطازج من الصيادين، وكانت جدتها تُعدّه بحب وعناية. المشهد الثاني: رحلة إلى السوق قررت فاطمة الذهاب إلى سوق السمك للحصول على المكونات الطازجة. عند دخولها السوق، كانت الأجواء تعج بالحركة؛ أصوات البائعين، ورائحة البحر الممتزجة بالأسماك الطازجة. اختارت سمكتين من النوع البلطي، التي تذكّرها بوصفات جدتها، وطلبت من البائع تنظيفها جيداً من السوق اصرت امينه ع حمل السله و مساعده والدتها .

فاطمة، التي كانت مشغولة بتحضير بعض الأطباق الخاصة للمطعم، نظرت إلى أمينة وقالت: "أنتِ دائماً تذهلينني بتفاصيلك الصغيرة، يا أمينة. شكراً لكِ على مساعدتك".

أمينة وضعت السلّة على الطاولة وقالت: "أريد أن أتعلّم منك أكثر اليوم. ماذا سنعدّ لزيائنا؟"

فاطمة ابتسمت وقالت: "اليوم، سنقدم السمك المشوي بالليمون والثوم، لكن مع بعض التعديلات الخاصة. سنضيف لمسة جديدة باستخدام الأعشاب الطازجة من الحديقة".

### أمانة تتعلم الوصفة

بينما كانت فاطمة تشرح لأمانة خطوات تحضير السمك المشوي، كانت أمانة تعمل بجانبها بحماس. بدأت أمانة بتنظيف السمك بعناية، ثم قامت بعمل الشقوق الصغيرة على الجانبين كما تعلمت من والدتها. كانت تساعد فاطمة في تحضير التتبيلة.

**الوصفة الخاصة للمطعم (التي تعاونت أمانة في إعدادها):**

#### • المكونات:

- ٢ سمكة بلطي (أو أي نوع آخر حسب الموسم).
- ١/٤ كوب زيت زيتون.
- عصير ليمونتين.
- ٤ فصوص ثوم مفروم.
- ١ ملعقة صغيرة كمون.
- ١ ملعقة صغيرة بابريكا.
- ١/٢ ملعقة صغيرة ملح.
- رشة فلفل أسود.
- ١/٢ كوب بقدرونس مفروم.
- ٢ ملعقة كبيرة من الزعتر الطازج.
- شرائح ليمون.

## • طريقة التحضير:

١. نظّفي السمك جيدًا، ثم استخدمني سكينًا حادًا لعمل شقوق صغيرة على جانبي السمكة.
  ٢. في وعاء، اخلطي زيت الزيتون مع عصير الليمون والثوم والبهارات والبقدونس والزعتر.
  ٣. قومي بتغطية السمك بالتتبيلة جيدًا، مع وضع شرائح الليمون داخل السمك.
  ٤. سخني الشواية على نار متوسطة، ثم ضعي السمك ليُشوى لمدة ٨-١٠ دقائق على كل جانب حتى يصبح لونه ذهبيًا.
  ٥. قدّميه مع الأرز الأبيض المتبل بالكرم، أو سلطة طازجة.
- أمينة التي كانت تشاهد والدتها بحرص، بدأت في أخذ ملاحظات صغيرة في دفترها. "أريد أن أكون مثل جدتي في إعداد الأطباق، وأريد أن أضيف لمستى الخاصة أيضًا".

## تعاون في تقديم الطبق

عندما جاء وقت تقديم الطبق في المطعم، كانت فاطمة وأمينة قد أعدّتا السمك المشوي مع الأرز البسيط والسلطة، وكان الجميع ينتظر بفارغ الصبر تذوق الوجبة. أمينة، التي أصبحت الآن خبيرة في تحضير هذا الطبق، قالت بفخر: "أعتقد أن زبائننا اليوم سيحبونه كثيرًا".

فاطمة بابتسامة قالت: "أنتِ أكثر من مجرد مساعدي، أنتِ شريكتي في النجاح. هذا الطبق ليس فقط نكهة، بل هو جزء من قصتنا، من تاريخنا".

## مشاركة الذكريات

بينما كانوا يستمتعون بالوجبة، جاءت بعض الزبائن الذين ترددوا على المطعم منذ سنوات. قالت إحداهن: "هذه النكهة تذكرنني بطفولتي، عندما كانت جدتك تعدّ لنا السمك المشوي في كل مناسبة".

ابتسمت فاطمة وقالت: "الطعام هو الرابط بين الأجيال. وقد أضافت أمينة لمستها الخاصة لتجعل الوصفة أكثر تميزاً".

أمينة، وهي تستمتع لقصص الزبائن وتفصيلهم حول الطبق، شعرت بالفخر لأنها جزء من هذا التقليد العائلي الذي يواصل توارث الأجيال.

## التوريث بين الأجيال

كانت فاطمة تشعر بالرضا والسعادة لأن مطعم الجدة أمينة أصبح ليس فقط مكاناً لتقديم الطعام، بل أيضاً مكاناً يحمل قصة حب وذكريات يتم نقلها عبر الأجيال. مع كل طبق يُحضر، كانت فاطمة وأمينة تُحييان روح الجدة، وتتركان بصمتهما الخاصة في كل زاوية من زوايا المطعم.

## جلسة عائلية حول المائدة

في نهاية يوم طويل من العمل في المطعم، عاد الجميع إلى المنزل. كان الجو في المطبخ دافئاً ومريحاً، والمساء قد بدأ يسدل ستاره. جلست فاطمة على الطاولة مع أمينة و علي، وهم يتناولون العشاء الذي أعدوه معاً في المطعم. كانت الأضواء الخافتة تمنح المكان جواً من الهدوء، بينما كانت رائحة الطعام الطازج تعبق في الهواء.

أمينة، التي كانت دائماً حريصة على متابعة تفاصيل المطعم، قالت بحماسة "لقد كان اليوم رائعاً في المطعم، الزبائن كانوا سعداء جداً بالطعام، خاصة السمك المشوي. أشعر أن الناس بدأوا يقدرّون لمستنا الخاصة في الأطباق".

فاطمة ابتسمت وقالت: "أنتِ على حق، يا أمينة. ولكن لا ننسى أن هذا النجاح يعود أولاً وأخيراً لجدتك، التي علمتنا كيف يكون الطعام أكثر من مجرد وجبة، بل هو وسيلة للتواصل والذكريات".

علي، الذي كان يستمتع بانتباه، أضاف قائلاً: "الطعام في المطعم يعكس حقاً روح العائلة. أعتقد أن السر في هذه الأطباق هو حبنا لها وتفانيها في تحضيرها. ولكن من وجهة نظري، يمكننا إضافة بعض الأطباق الجديدة لمواكبة التطور، دون أن نفقد الطابع التقليدي للمطعم".

أمينة أجابت، وهي تفكر: "ما رأيكم أن نضيف بعض الأطباق الصحية مثل الحساء المخصوص أو السلطات بأنواع مختلفة؟ يمكن أن يكون التوازن بين الأطباق التقليدية والجديدة شيئاً مميزاً".

فاطمة أومأت برأسها موافقة: "هذا فكرة ممتازة، نحتاج دائماً إلى تطوير، لكن مع الحفاظ على جذورنا. الأجيال السابقة يجب أن تبقى حاضرة في كل ما نقدمه".

علي، الذي كان دائماً أكثر تفاؤلاً بالمستقبل، قال: "أنا متأكد من أن إضافة بعض الأصناف الصحية ستجذب الزبائن الجدد، خصوصاً مع تزايد الاهتمام بالأكل الصحي. لدينا الفرصة لابتكار شيء فريد دون التخلي عن ما يحبونه".

فاطمة نظرت إلى أمينة وقالت: "ما رأيك يا أمينة؟ هل أنت مستعدة لمواجهة تحديات جديدة في المطعم؟"

أمينة ابتسمت وقالت: "بالطبع، كلما عملنا معًا، تعلمنا أكثر. سنجعل من مطعم الجدة أمينة مكانًا لا يُنسى، ونعيد إحياء ذكريات الماضي مع إضافة لمستنا الخاصة".

### مساء مليء بالحديث والضحك

بعد أن تناولوا الطعام، استمروا في الحديث عن خطط المستقبل للمطعم، وأحلامهم بتوسيع نطاق العمل. كانت ضحكاتهم تملأ المكان، بينما كانت أفكارهم تدور حول كيفية المحافظة على التراث وإضافة لمسات جديدة تواكب العصر.

كان فاطمة تشعر بالفخر وهي ترى عائلتها تعمل معًا من أجل الحفاظ على إرث جدتها وتطويره. كانت تعرف أن سر نجاحهم يكمن في وحدة العائلة وحبهم للطعام. وبينما كانت تستمع إلى حديث علي وأمينة، أدركت أن المستقبل سيكون مشرقًا بالنسبة لهم جميعًا، طالما أنهم سيتعاونون ويحافظون على الروابط التي تجمعهم.

وفي تلك اللحظة، قررت فاطمة أن كل خطوة جديدة ستأخذها العائلة في رحلة المطعم ستكون مدفوعة بحبهم لهذا المكان، ولتقاليدهم، ولذكرياتهم التي ينسجونها معًا

## الفصل العاشر

### دور أمينة في إضافة الأطباق الصحية للمطعم

بعد أن مرّت أسابيع على النقاشات العائلية حول تحديث قائمة الأطعمة في مطعم الجدة أمينة، بدأت أمينة تشعر أن الوقت قد حان لتطبيق فكرتها التي طالما حلمت بها: إضافة الأطباق الصحية إلى قائمة الطعام في المطعم. كانت تعرف أن إضافة أطباق صحية لن تكون مجرد إضافة عابرة، بل خطوة هامة لتحسين جودة الطعام وتلبية احتياجات الزبائن الذين يبحثون عن خيارات صحية.

في صباح يوم جديد، استدعت أمينة والدتها فاطمة إلى المطبخ وبدأت تشرح لها خطتها:

"أمي، فكرت في إضافة بعض الأطباق الصحية إلى القائمة. أعتقد أن هذا سيساعد في جذب الزبائن الذين يحرصون على صحتهم، خصوصًا في وقتنا الحالي، حيث أصبح الاهتمام بالأكل الصحي من أولويات الكثيرين".

فاطمة، التي كانت دائمًا تتمسك بالوصفات التقليدية، كانت مترددة في البداية: "لكن يا أمينة، نحن نعرف أن الزبائن يحبون الأطباق التي أعدناها لسنوات. كيف سنضيف صحية دون أن نفقد نكهتها المميزة؟" أمينة أجابت بحماس: "سنحتفظ بنكهة الأطباق القديمة، لكننا سنستخدم مكونات صحية أكثر، مثل الحبوب الكاملة، والخضروات الطازجة، والزيوت الصحية مثل زيت الزيتون. سنضيف أيضًا بعض الأطباق التي تعتمد على البروتينات النباتية مثل الفول والعدس".

بعد الكثير من التفكير والمناقشات، قررت فاطمة دعم فكرة أمينة. ومن هنا بدأ العمل على تطوير الأطباق الصحية التي ستضاف إلى القائمة، بينما حافظت العائلة على تقاليدھا الخاصة في إعداد الطعام.

### تجربة الأطباق الصحية في المطبخ شر

بدأت أمينة بتطوير وصفاتها الصحية الجديدة، واستعانت ببعض الوصفات التي قرأتها في كتب الطهي الصحية وأخرى من الإنترنت. أول طبق قررت إضافته كان "شورية العدس بالكركم"، وهي وصفة بسيطة ولكنها غنية بالمواد المغذية.

### وصفة شوربة العدس بالكركم:

#### • المكونات:

- ١كوب عدس أحمر.
- ١حبة بصل مفرومة.
- ٢فص ثوم مفروم.
- ١ملعقة صغيرة كركم.
- ١ملعقة صغيرة كمون.
- ١/٢ملعقة صغيرة فلفل أسود.
- ١/٤كوب زيت زيتون.
- ٤أكواب مرق خضار.
- ملح حسب الذوق.
- حفنة من الكزبرة المفرومة.

## • طريقة التحضير:

١. في وعاء، سخني زيت الزيتون، ثم أضيفي البصل والثوم وقلبي حتى يصبح البصل ذهبياً.
  ٢. أضيفي العدس مع الكركم والكمون، ثم أضيفي مرق الخضار واتركي المزيج يغلي.
  ٣. بعد أن يغلي، خففي النار واتركي الحساء ينضج لمدة ٣٠ دقيقة أو حتى ينضج العدس.
  ٤. أضيفي الملح والفلفل، ثم قدميه مع الكزبرة المفرومة.
- بعد النجاح الكبير لشوربة العدس، قررت أمينة تطوير طبق آخر وهو "سلطة الحبوب الكاملة"، وهي سلطة غنية بالبروتينات والألياف.

## وصفة سلطة الحبوب الكاملة:

### • المكونات:

- ١كوب من الحبوب الكاملة (مثل الكينوا أو البرغل).
- ١/٢كوب من الطماطم الكرزية المقطعة.
- ١/٢أخيار مقطع.
- ١/٤كوب من الفاصوليا الحمراء المسلوقة.
- ١/٤كوب من زيت الزيتون.
- عصير ليمونة واحدة.
- ملح وفلفل أسود حسب الذوق.

## • طريقة التحضير:

١. اغسلي الحبوب الكاملة جيدًا ثم اسلقيها وفقًا للتعليمات على العبوة.
٢. في وعاء كبير، اخلطي الحبوب مع الطماطم، الخيار، والفاصوليا.
٣. في وعاء صغير، امزجي زيت الزيتون مع عصير الليمون، الملح، والفلفل.
٤. صبي التتبيلة على السلطة وقلبيها جيدًا. قدميها باردة أو في درجة حرارة الغرفة.

## تقديم الأطباق الصحية في المطعم

بعد أيام من التجارب في المطبخ، قررت أمينة وفاطمة إضافة الأطباق الصحية إلى قائمة الطعام في مطعم الجدة أمينة. لم تكن البداية سهلة، فالبعض من الزبائن كان مترددًا في البداية، لكن بعد تجربتهم للأطباق الصحية، أصبحوا يعودون مرارًا وتكرارًا.

أمينة، التي كانت تدير المطعم في غياب والدتها أحيانًا، كانت متحمسة لرؤية نتائج عملها. في إحدى المرات، اقتربت إحدى الزبائن من أمينة وقالت: "لقد جربت شوربة العدس اليوم، وكانت لذيذة جدًا! لم أتوقع أن أجد طعامًا صحيًا بهذا الطعم المميز".

ابتسمت أمينة وقالت: "نحن في مطعم الجدة أمينة نحاول دائمًا أن نضيف لمسة صحية دون المساس بنكهاتنا التقليدية".

## الم النجاح والابتكار

بفضل جهود أمينة، استطاع مطعم الجدة أمينة أن يواكب تغيرات الزمن ويقدم للزبائن خيارًا صحيًا يناسب أذواقهم واحتياجاتهم. ورغم التحديثات التي أدخلت، ظل المطعم محافظًا على نكهته العائلية التقليدية، وأصبح مكانًا يلتقي فيه الماضي مع الحاضر.

فاطمة، وهي ترى نجاح أمينة، قالت بفخر: "أنتِ حقًا فخري، يا أمينة. لقد جعلتِ من مطعمنا مكانًا أفضل".

أمينة بابتسامة عريضة ردّت: "لا شيء أفضل من أن نبقي على تقاليدنا ونضيف إليها شيئًا جديدًا يحافظ على صحتنا وصحة زبائننا".

مع قدوم رمضان أصبح مطعم الجده امينه حديث الناس من كل مكان و جاءوا لكي يشهدوا فيه الاجواء الرمضانيه

مطعم "الجدة أمينة" في الأجواء الرمضانية يتحول إلى مكان مليء بالبهجة والروحانية. عندما يدخل الزبائن، يشعرون بأجواء دافئة وهادئة، حيث تتزين جدران المطعم بالفوانيس الرمضانية والمصابيح التي تنير المكان بنور هادئ. الطاولات مزينة بمفارش أنيقة تحمل رموز شهر رمضان، وتنتشر الروائح الزكية للمأكولات الشهية في أرجاء المكان.

في الزوايا توجد جلسات مريحة وأنيقة، حيث يجتمع الأهل والأصدقاء حول الموائد للاستمتاع بالإفطار والسحور. الأجواء مفعمة بالضحكات والدعوات الطيبة، بينما تتردد التراتيل الرمضانية على أجهزة الصوت، مما يزيد من روعة الأجواء الرمضانية.

## وصفات الطعام الرمضانية في "مطعم الجدة أمينة:"

١. الفتة الرمضانية:
  - مكوناتها: خبز محمص، مرق اللحم أو الدجاج، زبادي، ثوم، خل، مكسرات محمصة.
  - طريقة التحضير: تُسخن المرق وتُضاف إليها قطع الخبز المحمص، ثم تُسكب فوقها المرق مع الزبادي والثوم المهروس. تُزين بالمكسرات المحمصة والنعناع الطازج.
٢. شوربة العدس:
  - مكوناتها: عدس، بصل، جزر، طماطم، ثوم، بهارات عربية، عصير ليمون.
  - طريقة التحضير: يُغسل العدس جيدًا ويُغلى مع الخضروات المفرومة. يُضاف الثوم والبهارات وتُترك على نار هادئة حتى تصبح الشوربة كثيفة. قبل التقديم يُضاف عصير الليمون.
٣. سمبوسة اللحم أو الدجاج:
  - مكوناتها: عجينة سمبوسة، لحم مفروم أو دجاج مسلوق، بصل، بهارات مشكلة.
  - طريقة التحضير: يتم تحضير الحشوة عن طريق سلق اللحم أو الدجاج وخلطه مع البصل والبهارات. يتم حشو العجينة ولفها، ثم تُقلى حتى تصبح ذهبية.

#### ٤. محاشي الورق العنب:

○ مكوناتها: ورق عنب، أرز، لحم مفروم، طماطم، بصل، بهارات.

○ طريقة التحضير: يتم حشو ورق العنب بخليط الأرز واللحم، ثم يُلف جيدًا ويُطهى مع مرق الطماطم حتى يُصبح لونه ذهبيًا.

#### ٥. قطايف بالقشطة أو المكسرات:

○ مكوناتها: عجينة القطايف، قشطة، مكسرات مثل الفستق أو الجوز.

○ طريقة التحضير: تُحشى العجينة بالقشطة أو المكسرات، ثم تُقلَى أو تُخبز، وتُغمس في الشربات لتصبح لذيذة وطرية.

كل هذه الأطعمة لذيذة وتتمتع بجو رمضاني خاص، مما يجعل مطعم "الجدّة أمينة" وجهة مثالية لتجربة الأطباق التقليدية في الشهر الفضيل.

في تلك الليلة المضيئة بفرحة العيد، كانت أجواء المنزل تفيض بالبهجة والحماس. فاطمة، التي اعتادت على تحضير حلويات العيد منذ طفولتها، كانت في قمة السعادة هذا العام. لكنها لم تكن فقط مشغولة بتحضير الطعام، بل كانت تمارس طقوسًا قديمة، تلك التي نشأت عليها، وكانت تمنحها إحساسًا بالاتصال بالعائلة والتراث. كان الوقت قد حان لتحضير الكنافة بالجبنة، الطبق المفضل في عيد الفطر، والذي تميّز بمذاقه الرائع وأجوائه العائلية.

## لمسة من الماضي في تحضير الكنافة

كانت فاطمة في المطبخ، محاطة بالأدوات والمكونات التي تعدّها بحذر، كما لو أنها تمسك بحكاية قديمة تحاول إعادة سردها من جديد. بعد أن جهزت المكونات، جلست لتفكك خيوط الكنافة بعناية. بين يديها، كانت الكنافة تنتثر وكأنها شظايا من الزمن الذي مضى. تذكرت نصيحة والدتها التي كانت دائماً تقول لها: "لا تتعجلي، لأن الطعام يعكس حالتك، وعندما تقومين بتحضيره بحب واهتمام، سيشعر الجميع بذلك في كل قضة".

## الإبداع في لمسة فاطمة

بينما كانت تقلب الكنافة بين يديها، كان هناك شعور عميق بالحنين. كل حبة جبنة كانت تذكرها بجدهتها وهي تحشو الكنافة بحذر، ولكن هذا العام، قررت فاطمة أن تضيف لمسة خاصة لها. مزجت ماء الزهر مع الجبنة قبل سكبها فوق الكنافة، وهذا التغيير البسيط كان له تأثير كبير على النكهة، وكأنه يروي قصة جديدة عن حبها وإبداعها.

## تجمع العائلة على مائدة العيد

مع اقتراب منتصف الليل، بدأت أفراد العائلة في التجمع في غرفة الجلوس، حيث كان الأطفال يركضون من غرفة إلى أخرى، بينما كان الكبار يتبادلون الأحاديث وضحكاتهم تعلو. الأجواء كانت مليئة بالتوقعات والفرح، والأغاني العيدية كانت تملأ المكان.

وبينما كان الجميع ينتظرون الكنافة، قدمت فاطمة الطبق بكل فخر على الطاولة. لم يكن فقط لونه الذهبي الرائع هو ما جذب الأنظار، بل كان هناك شيء في رائحته، شيء يعيد الأذهان إلى الطفولة والذكريات الدافئة. كانت العيون تتأمل الكنافة بتلهف، وما إن بدأ الجميع في تناول أول قزمة، حتى سادت حالة من الصمت التام.

### تعليق العائلة

بعد لحظات من التذوق، قالت سلمى، الأخت الصغرى لفاطمة، متفاجئة: "فاطمة، هذه الكنافة أفضل من كنافة أمي! ما السر؟" ضحكت فاطمة برقة وقالت: "ربما هو ماء الزهر، أو ربما هو الحنين الذي وضعته في كل طبقة من الكنافة".

كانت تلك الكلمات تختصر ما كانت فاطمة تشعر به: أن كل قزمة من الكنافة تحمل معها جزءًا من الذكريات واللحظات العائلية. في تلك اللحظة، أدركت فاطمة أن هذا الطبق ليس مجرد طعام، بل هو وسيلة لتجميع العائلة في كل عيد، وتقديم لحظات سحرية تتجاوز حدود الطعام.

### وصفة الكنافة بالجبنه بالخطوات الدقيقة

#### المكونات:

- ٥٠٠ جرام كنافة طازجة.
- ٢٥٠ جرام زبدة مذابة.
- ٣٠٠ جرام جبنة عكاوي (منقوعة لتقليل الملوحة).
- ٢٠٠ جرام جبنة موزاريلا مبشورة.
- ١ كوب شيرة (قطر).
- ٢ ملعقة كبيرة ماء زهر.
- فستق حلبي مطحون للتزيين.

## طريقة التحضير:

١. سخني الفرن إلى درجة حرارة ١٨٠ مئوية.
٢. قومي بتفكيك الكنافة جيداً، ثم اخلطيها مع الزبدة المذابة حتى تنتشع تمامًا.
٣. في صينية فرن، ضعي نصف كمية الكنافة، واضغطي عليها برفق لتشكيل قاعدة متماسكة.
٤. اخلطي جبنة العكاوي والموزاريلا جيداً، ثم ضعي المزيج فوق طبقة الكنافة بالتساوي.
٥. غطي الحشوة بالكمية المتبقية من الكنافة، واضغطي برفق لتتماسك.
٦. ضعي الصينية في الفرن لمدة ٢٥-٣٠ دقيقة حتى تكتسب لوناً ذهبياً جميلاً.
٧. فور إخراج الكنافة من الفرن، اسكبي عليها الشيرة الساخنة بالتساوي وأضيفي ماء الزهر لزيادة النكهة.
٨. زيني الكنافة بالفستق الحلبي المطحون، ثم قدميها دافئة للعائلة.

## قيمة العائلة في الطقوس

بينما كانت العائلة تجتمع حول مائدة العيد، كانت فاطمة تشعر بأنها قد أضافت شيئاً قيماً لهذا العيد. لم تكن الكنافة مجرد حلويات، بل كانت رحلة عبر الزمن، استحضرت فيها الماضي وأضأت أجواء الحاضر بالحب. هذا العيد كان يتويجاً لسنوات من الطقوس العائلية التي لن تنسى أبداً.

## الفصل الحادى عشر

مرت السنين و كبرت امينه الحفيده و كبر حلمها و المطعم وظلت تتعلم الوصفات من الام و من الجد الكبرى امينه فى هذه الاثناء بدا التعب يحل ع فاطمه و لكنها تحاملت من اجل المطعم و اخبرت امينه بسر الوصفات كنا تعلمتها و كانت الاخيره تبتدع فى كل وصفه الا ان حان الوقت لعمل الوصفع الاولى بطريقتها.

قررت في أحد الأيام أن تحضر وصفة جديدة تعكس إبداعها وحبها للطهي. كانت تلك هي المرة الأولى التي تعرض فيها وصفة من ابتكارها، وكان لها شعور مختلط بين الحماس والخوف.

## الوصفة: طاغن الدجاج بالمشمش والمكسرات

المكونات:

- ٤ قطع دجاج (يفضل الصدور أو الأجنحة)
- ١ كوب مشمش مجفف
- ١/٢ كوب لوز مقطع
- ١/٢ كوب جوز
- ٢ ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ١ بصلة كبيرة مفرومة
- ٢ فصوص ثوم مفروم
- ١ ملعقة صغيرة قرفة
- ١/٢ ملعقة صغيرة زعفران (اختياري)
- ١ كوب مرق دجاج
- ملح وفلفل حسب الذوق
- قليل من السكر البني

## طريقة التحضير:

١. في طاجن كبير، سخني زيت الزيتون وقلبي البصل حتى يذبل.
٢. أضيفي الثوم وقلبي لمدة دقيقة حتى يظهر عطره.
٣. ضعي قطع الدجاج في الطاجن واتركيها تتحمر قليلاً من جميع الجوانب.
٤. أضيفي القرفة، الزعفران (إن كنت تفضلين) والملح والفلفل، ثم اخلطي المكونات مع الدجاج.
٥. أضيفي المشمش المجفف والمكسرات ومرق الدجاج، ثم غطي الطاجن واتركيه على نار هادئة لمدة ٤٥ دقيقة حتى ينضج الدجاج.
٦. في آخر خمس دقائق، رشّي قليل من السكر البني لإعطاء نكهة حلوة لمذاق الطبق.
٧. قدمي الطاجن ساخناً مع الأرز الأبيض أو الخبز.

**شعور أمينة في المطعم:** في تلك اللحظة التي كانت أمينة تقدم فيها الطبق لأول مرة للعملاء في مطعم "الجنة أمينة"، كان قلبها ينبض بسرعة. كانت تتمنى أن تعجب الوصفة الزبائن وتكون على مستوى توقعاتهم. شعرت بمزيج من الفخر لأنها تواصل إرث عائلتها في المطعم، وبتوتر طبيعي لأن الطبق الجديد سيكون علامة على إمكانياتها في عالم الطهي. مع كل لقمة يتذوقها الزبائن، كانت أمينة تراقب تعبيرات وجوههم، وفي كل ابتسامة شعرت أن لها مكاناً خاصاً في عالم الطهي الذي عشقت أن تكون جزءاً منه.

بدأت فاطمه تشعر في الآونة الأخيرة بتعبٍ غير معتاد. كانت معاناتها تتزايد شيئاً فشيئاً. كانت تشعر بالإرهاق الشديد بعد كل يوم من العمل في المطعم، وأصبح جسمها يشتكي من الألم. بدأت تظهر عليها علامات التعب، من آلام في المفاصل إلى قلة الطاقة التي كانت تشعر بها لم تعد قادرة على العمل كما كانت سابقاً، مما جعلها تشعر بالقلق على مستقبل المطعم وأعباء العمل التي تتحملها بمفردها.

في زيارة إلى الطبيب، تم تشخيص حالتها بأنها تعاني من التهاب المفاصل المزمن، وهو مرض يمكن أن يسبب ألماً شديداً وتورماً في المفاصل، مما يعيق قدرتها على الحركة بشكل طبيعي. ولكن الأطباء نصحوها بتغيير نمط حياتها، بما في ذلك الراحة، العلاج الطبيعي، واستخدام بعض الأدوية لتخفيف الألم

قررت أمينة، التي تكن كل الحب والاحترام لوالدتها فاطمة، قررت تحضير طبق يبعث الدفء في قلبها ويجلب لها الراحة في أيامها الصعبة. أردت أن يكون هذا الطبق مليئاً بالعناصر الغذائية التي تدعم صحتها، وفي الوقت نفسه يعكس كل حبها لها. فاختارت أن تحضر دجاج بالليمون والزعتر، طبق بسيط ولكنه مليء بالنكهات الطيبة التي تجمع بين الحموضة والروائح العطرية التي تُشعر بالراحة.

## الوصفة: دجاج بالليمون والزعر

### المكونات:

- ٤ صدور دجاج مخلية من العظم والجلد
- ١ حبة ليمون كبيرة (مقشرة ومقطعة إلى شرائح رقيقة)
- ٣ ملاعق كبيرة زيت زيتون
- ١ ملعقة صغيرة زعر مجفف
- ٢ فص ثوم مفروم
- ١ ملعقة صغيرة عسل
- ١/٢ ملعقة صغيرة ملح
- ١/٤ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ١/٤ كوب ماء
- ١ ملعقة كبيرة بقونس مفروم للتزيين

## طريقة التحضير:

١. في وعاء صغير، اخلطي زيت الزيتون، الزعتر، الثوم المفروم، العسل، الملح، والفلفل الأسود معًا.
٢. ضعي صدور الدجاج في طبق واسع، ثم اسكبي خليط التوابل فوق الدجاج واطريها لثلاثين دقيقة على الأقل (يمكنك أيضًا تركها في الثلاجة طوال الليل إذا كان لديك وقت).
٣. في مقلاة واسعة على نار متوسطة، سخني قليل من الزيت، ثم ضعي صدور الدجاج المتبل. اتركيها تحمر لمدة ٦-٧ دقائق على كل جانب حتى تصبح ذهبية اللون.
٤. أضيفي شرائح الليمون إلى المقلاة مع ملعقة من الماء، ثم غطي المقلاة واطري الدجاج ينضج على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق حتى يصبح طريًا.
٥. عند التقديم، رشي البقدونس المفروم على الوجه، وقدميه مع الأرز الأبيض أو الخضار المشوية.

أمانة كانت تشعر بمزيج من السكينة والحب وهي تعد هذا الطبق. كل حركة كانت مليئة بالعناية، وهي تفكر في كل لحظة قضتها مع والدتها فاطمة، وفي كم الحب الذي تحمله لها. كانت تعرف أن هذه الوجبة لن تكون مجرد طعام، بل ستعكس جزءًا من مشاعر العميقة تجاه والدتها. عندما قدمت الطبق لفاطمة، شعرت بالراحة وهي ترى الابتسامة على وجهها، وكأن الطعام قد أعاد لها شيئًا من الحيوية والراحة

مع مرور الوقت وزيادة معاناة فاطمة من الإرهاق بسبب مرضها، شعرت أمينة أن من الأفضل أن تشاركها في تحمل المسؤولية في مطعم "الجدّة أمينة". كانت تعلم أن والدتها بحاجة إلى الدعم، خاصةً بعد أن بدأت صحتها تؤثر على قدرتها في إدارة المطعم. في خطوة مهمة، قررت أمينة أن تطلب من والدها علي، الذي كان بعيداً عن العمل في المطعم، أن يتدخل ويشرف على شؤون المطعم بشكل أكبر.

### تفاصيل تدخل علي في شؤون المطعم:

علي، الذي كان يعمل في مجال آخر بعيداً عن عالم الطهي منذ فتره، كان دائماً مهتماً بمساعدة عائلته، ولكن لم يكن يشارك بشكل مباشر في إدارة المطعم. مع تقدم الحالة الصحية لفاطمة، بدأ يرى مدى الضغوط التي تتحملها، فقرر أن يتولى بعض المسؤوليات لإراحة زوجته ومساعدة ابنته أمينة.

١. الإدارة اليومية للمطعم: بدأ علي بتولي الأمور الإدارية اليومية. كان يحرص على متابعة التوريدات والطلب من الموردين، وكان يتأكد من أن جميع احتياجات المطعم من المكونات الطازجة متوفرة. بدأ بترتيب جداول العمل للموظفين، وتنظيم ساعات العمل، بحيث يمكن لجميع العاملين في المطعم الاستفادة من الراحة المناسبة. كان يعلم جيداً أنه إذا كانت الأمور تسير بسلاسة من حيث الإدارة، سيخف الضغط عن فاطمة وأمينة.

٢. التفاعل مع الزبائن: على الرغم من أن علي لم يكن خبيراً في التعامل مع الزبائن مثل فاطمة، إلا أنه كان يملك مهارات الحساب الممتازة. بدأ يتفاعل مع الزبائن بشكل أكبر، مرحباً بهم بابتسامة وداعياً إياهم للاستمتاع بالطعام. كما أخذ على عاتقه تحسين خدمة العملاء، وكان يحرص على حل أي مشكلة قد يواجهها الزبائن في أسرع وقت ممكن.

٣. تحسين وتنظيم المطبخ : علي كان يعرف كيف يولي أهمية للتفاصيل، فعمل على تحسين سير العمل في المطبخ. كان يتأكد من أن الفريق الذي يعمل مع فاطمة وأميئة يتمتع بالكفاءة والتنسيق الجيد. بدأ أيضاً في تنظيم المكان بشكل أفضل، بحيث يصبح المطبخ أكثر فاعلية وسهولة في الوصول إلى الأدوات والمكونات. بالإضافة إلى ذلك، كان يشجع الفريق على الالتزام بالمعايير الصحية العالية التي كانت دائماً جزءاً من سياسة المطعم.

٤. تقديم الدعم العاطفي : لم يكن علي مجرد شخص يشارك في المهام اليومية، بل كان أيضاً مصدرًا للدعم العاطفي لعائلته. كان يعرف أن فاطمة كانت تعاني من مشاعر القلق والتعب، فكان دائماً يواسيها ويعبر عن حبه ودعمه لها. وكان يساند أميئة في محاولاتها لإبراز نفسها في عالم الطهي ويشجعها على تقديم أفكارها الجديدة.

٥. تطور المطعم : مع مرور الوقت، بدأ علي يشارك في بعض قرارات تطوير المطعم. بدأ يفكر في تحديث بعض عناصر الديكور، ويخطط لتوسيع القائمة في المستقبل، بناءً على ما تراه أميئة من أفكار جديدة. كان يهدف إلى الحفاظ على تقاليد "الجدة أميئة" من جهة، بينما يسعى لتجديد أساليب العمل من جهة أخرى.

شعور علي خلال فترة مشاركته :في البداية، كان يشعر ببعض التوتر لأنه لم يكن خبيرًا في عالم الطهي مثل فاطمة، لكنه كان يعرف أنه يجب عليه التدخل لمساعدة عائلته. مع مرور الوقت، بدأ يشعر بفخر كبير وهو يرى كيف أصبح المطعم مكانًا مريحًا وناجحًا بفضل التنسيق بينه وبين أمينة وفاطمة. كان يشعر بالسلام الداخلي لأنه كان يساعد في الحفاظ على إرث عائلته وتقديم الدعم اللازم لكل من حوله. تدخل علي في شؤون المطعم لم يكن مجرد مساعدة عادية، بل كان بمثابة خطوة أساسية لضمان استمرارية نجاح المطعم وسط التحديات التي كانت تواجهه العائلة.

أمينة، التي تعشق التجديد والإبداع في المطبخ، قررت أن تحضر وصفة جديدة تمامًا لتحيي بها مطعم "الجددة أمينة" وتضفي عليه نكهة مميزة، تعكس روح العصر ولكن مع الحفاظ على التقاليد العائلية. كان هدفها هو تقديم طبق يشبع حب الزبائن للأطعمة الدافئة والمريحة، لكنه يحمل لمسة جديدة ومميزة تبرز إبداعها واهتمامها بجودة الطعام.

## الوصفة: "سجق الدجاج بالأعشاب المشوية مع صوص الطماطم الحار"

### المكونات:

- ٥٠٠ جرام دجاج مفروم
- ١/٤ كوب بقدرونس مفروم
- ٢ ملعقة كبيرة زعتر طازج مفروم
- ١ ملعقة صغيرة بابريكا
- ١/٢ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ١/٢ ملعقة صغيرة ملح
- ١/٤ ملعقة صغيرة قرفة
- ٢ ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ١ حبة فلفل أحمر حار مفروم (اختياري)
- ١ بصلة صغيرة مفرومة
- ١ فص ثوم مفروم
- ٢ طماطم مقشرة ومفرومة
- ١/٤ كوب صلصة طماطم جاهزة
- ١/٢ ملعقة صغيرة سكر
- ١ ملعقة كبيرة خل التفاح

## طريقة التحضير:

١. تحضير السجق :في وعاء عميق، امزجي الدجاج المفروم مع البقدونس، الزعتر، البابريكا، الفلفل الأسود، الملح، والقرفة. اعجني المكونات جيداً حتى تتجانس.
٢. تشكيل السجق :قسمي الخليط إلى كرات صغيرة أو اصنعي منها أصابع صغيرة، حسب الرغبة. ثم سخني مقلاة غير لاصقة على نار متوسطة وادهنيها بزيت الزيتون. اقلي قطع السجق الصغيرة لمدة ٧-١٠ دقائق حتى يصبح لونها ذهبياً من جميع الجهات.
٣. تحضير الصوص :في نفس المقلاة، أضيفي البصل المفروم والثوم وقلبي حتى يصبحوا طريين. ثم أضيفي الفلفل الأحمر الحار المفروم (إذا كنت تفضلين طعماً حاراً). قومي بإضافة الطماطم المفرومة، صلصة الطماطم، السكر، وخل التفاح. اتركي المزيج يغلي، ثم خففي الحرارة واتركيه على النار لمدة ١٠ دقائق حتى يتكاثف الصوص.
٤. الدمج :ضعي السجق المحمر في الصوص واتركيه يغلي مع الصوص لمدة ٥ دقائق إضافية حتى يمتص النكهات.
٥. التقديم :قدمي السجق بالأعشاب المشوية مع الصوص الحار، وزيني الطبق بالبقدونس المفروم. يمكن تقديمه مع الأرز أو الخبز الطازج.

**شعور أمينة أثناء تحضير الوصفة :** عندما كانت أمينة تحضر هذا الطبق، شعرت بالفرح والإثارة، فهي كانت تأمل أن يُظهر هذا الطبق لمسة من التجديد في المطبخ العائلي مع الحفاظ على طابع الدفء والراحة التي يتمتع بها المطعم. كانت تعلم أن هذا الطبق سيضيف للمطعم لمسة مميزة قد تجذب الزبائن الجدد وتعيد الحياة للمكان. وداخل قلبها، كانت تأمل أن يعجب هذا الطبق الزبائن الذين يعرفون وتذوقوا طعام الجودة أمينة، وأن يجدوا في هذه الوصفة شيئاً جديداً ولكن مع نفس الطعم المحبب الذي يذكرهم بالماضي.

**نتيجة الوصفة :** عندما قدمت أمينة الطبق للزبائن، كان رد الفعل إيجابياً جداً. حيث عبّر الزبائن عن إعجابهم بالطعم الفريد والجميل للسجق، بالإضافة إلى التوازن المذهل بين النكهات الطازجة والحارة. وقد شعر الجميع أن المطعم يتجدد ويتطور بشكل رائع، مما عزز من مكانته في قلوبهم

## النهاية

بعد وفاة فاطمة، كانت أمينة تحمل على عاتقها مسؤولية كبيرة في الحفاظ على إرث عائلتها. كان مطعم الجدة أمينة لا يُعتبر مجرد مكان لتقديم الطعام، بل كان يشكل جزءًا من ذاكرة الجميع في الحي. ومع كل طبق تقدمه، كانت أمينة تشعر بوجود والدتها وجدتها في كل زاوية من المطعم. هذا الإرث الذي جمع بين الحرفية في الطهي والحب العميق للعائلة كان هو ما يميز المطعم. وبعد وفاة فاطمة، قررت أمينة أن تحافظ على هذه التقاليد العائلية وأن تضيف إليها لمستها الخاصة، لتعيد تعريف المكان على طريقتها.

### المرحلة الانتقالية - تحديات أمينة:

أمينة، التي نشأت بين أطباق المطعم منذ صغرها، بدأت في مواجهة تحديات جديدة. كان عليها أن تكون أكثر من مجرد طاهية؛ كان عليها أن تدير المكان، وتواكب التغييرات في الأذواق، وتطور طرق الطهي. لكنها لم تشعر بالوحدة، فقد كان والدها علي هو رفيقها الدائم. كان علي يتعاون معها في جميع جوانب الإدارة، من شراء المواد الغذائية، إلى تنسيق الجداول، وإدارة التحديثات للمطعم. كانت هذه اللحظات مليئة بالتحديات، لكنها أيضًا كانت مليئة بالذكريات التي جعلت أمينة تشعر بقوة اتصالها بماضي عائلتها.

### إعادة تطوير وصفات الطعام:

إحدى الخطوات الأولى التي اتخذتها أمينة بعد وفاة والدتها كانت توثيق وصفات الطعام التي كانت الجدة أمينة قد قامت بتعليمها لها ولأمها علي مر السنين. بدأت بتوثيق وصفاتها في كتاب كان بمثابة هدية للعائلة ولجميع من يحبون طعام الجدة أمينة.

كان الكتاب لا يحتوي فقط على الوصفات، بل كان يحتوي أيضاً على حكايات وعبر عن كيفية تحضير كل طبق، والأوقات التي كان يتم فيها تحضيره، وكيف كان يحضر في المناسبات الخاصة.

**بعض من الوصفات التي كتبها أمينة في كتابها:**

١. محشي ورق العنب الطبق المميز في المطعم

• **المكونات:**

- ١ كيلو ورق عنب طازج
- ٢ كوب أرز
- ٥٠٠ غرام لحم مفروم (اختياري)
- ١ بصلة متوسطة مفرومة ناعم
- ٢ ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ١ ملعقة صغيرة بهارات
- ملح وفلفل أسود حسب الذوق
- عصير ليمونة
- ٣ أكواب مرق دجاج أو ماء

## • طريقة التحضير:

١. يتم غسل ورق العنب جيدًا لإزالة أي شوائب.
  ٢. في مقلاة، يتم قلي البصل المفروم في زيت الزيتون حتى يصبح ذهبيًا.
  ٣. أضف اللحم المفروم (إذا كنت تستخدمه) وقلبه حتى ينضج.
  ٤. أضف الأرز والبهارات والملح والفلفل، واخلط المكونات جيدًا.
  ٥. قم بحشو ورق العنب بخليط الأرز واللحم (إذا كنت تستخدمه) ثم لفه بإحكام.
  ٦. ضع المحشي في قدر، وأضف عصير الليمون ومرق الدجاج.
  ٧. قم بتغطية القدر واطبخ المحشي على نار هادئة لمدة ساعة حتى ينضج.
- هذه الوصفة كانت طبقًا أساسيًا في مطعم الجدة أمينة، وكان الزبائن يأتون خصيصًا لتذوق محشي الورق المميز.

## ٢. كباب مشوي على الفحم النكهة الأصلية

### • المكونات:

- ١ كيلو لحم بقر أو غنم مفروم
- ٢ بصل مفروم ناعم
- ٢ فص ثوم مفروم
- ١ ملعقة صغيرة بهارات مشوية
- ١ ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ملح وفلفل حسب الذوق
- ١/٢ كوب بقدونس مفروم

### • طريقة التحضير:

١. في وعاء كبير، امزج اللحم المفروم مع البصل، الثوم، البهارات، زيت الزيتون، الملح، والفلفل.
٢. اخلط المكونات جيدًا حتى تتجانس.
٣. شكّل الخليط إلى كرات صغيرة أو أصابع وشويها على الفحم.
٤. تأكد من أن الكباب مشوي من جميع الجوانب حتى يصبح لونه بنيًا ذهبيًا.
٥. قدّم الكباب مع خبز الطابون، صلصة الطحينة، أو أي صوص مفضل لديك.

كان هذا الكباب يمثل العطر الذي يملأ المكان عند الشواء، وكان له مذاق لا يُنسى. كانت فاطمة قد علمت أمينة طريقة تحضير الكباب بحيث يظل طرياً ولذيذاً على الرغم من فترة الشواء الطويلة.

٣. بسبوسة بالجوز والفسق

• **المكونات:**

- ١كوب سميد
- ١/٢كوب سكر
- ١/٢كوب جوز هند
- ١/٤كوب زبدة ذائبة
- ١/٢كوب حليب
- ١/٢كوب جوز مفروم وفسق حلبي
- ١ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- ١/٤كوب ماء ورد (اختياري)

## • طريقة التحضير:

١. امزج السميد مع السكر، جوز الهند، والبيكنج باوذر.
٢. أضف الزبدة المذابة، الحليب، والماء الورد واخلط المكونات حتى تتجانس.
٣. صب الخليط في صينية مدهونة بالزبدة.
٤. رشّ الجوز والفسق على السطح.
٥. اخبزها في فرن مسخن مسبقاً على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٢٥-٣٠ دقيقة حتى تصبح ذهبية.
٦. بعد إخراجها من الفرن، قم بسقيها بالشيرة الباردة أو العسل.

كانت هذه الحلوى تعد بمناسبة الأعياد والمناسبات الخاصة كان الزبائن يطلبونها دائماً بعد وجبة دسمة، وكانت أمينة توصي بها بشدة. وفي يوم مشمس، دخل يوسف المطعم لتناول وجبة غداء سريعة. جلس في الزاوية الهادئة، وكانت أمينة هي التي استقبلته. كانت قد اعتادت على التعامل مع الزبائن بابتسامة دافئة، لكن عندما نظر إليها يوسف، شعر بشيء مختلف. كانت عيونها تتألق بشغف، لكن كان في عيونها أيضاً حزن غير مرئي، كما لو أنها كانت تحمل الكثير من الأعباء.

لقد طلب طبقاً من المحشي، وهو الطبق الذي كانت أمينة تحبه أيضاً. وبعد بضع لحظات من تناول الطعام، بدأ يوسف في الحديث مع أمينة عن الطعام، وعن ذكرياته عن طعام والدته. تحدثا طويلاً عن الأطعمة التقليدية، وكيف أن كل طبق يحمل قصة، ولم يكن بعيداً عن قلبه فضول لمعرفة المزيد عن هذا المكان وعن صاحبة المطعم.

## تطور العلاقة:

بدأ يوسف يأتي إلى المطعم بانتظام. كان يطلب نفس الطبق كل مرة، ويحاول دائماً التعرف على أمينة بشكل أعمق. مع مرور الوقت، اكتشف أنها كانت تحمل إرثاً ثقافياً وعائلياً لا يعوض. بدأت أمينة تشعر براحة مع يوسف، وكان يشاركها الكثير من اللحظات العاطفية التي كانت تفقدها منذ رحيل والدتها. كان يقدم لها الدعم المعنوي في لحظات الشك، ويشجعها على المضي قدماً في تطوير المطعم والحفاظ على الإرث العائلي.

وفي إحدى الأمسيات بعد إغلاق المطعم، طلب يوسف من أمينة أن تخرج معه في نزهة إلى الحديقة المجاورة للمطعم. بينما كانا يمشيان بين الأشجار القديمة، قال لها بصوت هادئ: "أنت لست فقط مالكة للمطعم، أنت تلك التي تحملين هذا التاريخ في قلبك، وأنا لا أستطيع إلا أن أكون هنا لأشاهدك وأنتِ تنمينه." شعر قلب أمينة يخفق بسرعة، فهي لم تكن قد شعرت بهذا النوع من المشاعر منذ وقت طويل.

## الاعتراف بالحب:

مع مرور الأشهر، كانت العلاقة بين أمينة ويوسف تتعمق. لم تكن مجرد علاقة حب عابرة؛ بل كانت علاقة تقوم على الاحترام العميق للطعام، للتراث، ولعائلة أمينة. كان يوسف يدرك تماماً عبء المسؤولية الذي كانت تحمله أمينة، ووقف إلى جانبها في أصعب لحظاتها. في إحدى الليالي التي اجتمع فيها الأصدقاء والعائلة للاحتفال بذكرى تأسيس المطعم، تقدم يوسف إلى أمينة أمام الجميع وقال: "لن أكون هنا فقط لكي أرى نجاحك، بل لأنني أريد أن أكون جزءاً من هذه العائلة، أريد أن أكون جزءاً من كل طبق، وكل ذكرى".

كانت أمينة قد بدأت تشعر بشيء أكبر من مجرد إعجاب. كانت تحب يوسف، لكنه كان هناك شيء أكبر في قلبها: حب المطعم، وحب إرث والدتها. في تلك اللحظة، أدركت أنها لم تكن بحاجة إلى الاختيار بين الحب وعائلتها. يمكنها أن تجمع بينهما، وأن تعيش حياة مليئة بالشغف والأمل.

**قررت امينه و يوسف بعمل إلى جانب الوصفات، كان الكتاب يحتوي على مقتطفات من الحياة اليومية لعائلة فاطمة. مثلاً، كان هناك فصل عن كيف أن الجودة أمينة كانت تحب أن تطهو الطعام في الصباح الباكر، بينما كانت تروي لأحفادها قصصاً عن الحارة القديمة. أمينة كتبت أيضاً عن كيفية استخدام الخضار الموسمية التي كانت تزرعها في حديقة المنزل وكيف كانت تجلب الطعام من السوق المحلي. كما كان الكتاب يتضمن نصائح عن كيفية استخدام المكونات المحلية وكيفية العناية بالأدوات التقليدية للطهي.**

مع مرور الوقت، بدأ الكتاب يحقق شهرة واسعة، وأصبح زبائن المطعم يتطلعون للحصول عليه. بفضل ذلك الكتاب، استمر إرث الجودة أمينة وفاطمة في نقل الأظعمة والقصص عبر الأجيال

مرت الشهور، وكانت أمينة قد قررت أن تواصل تطوير المطعم بمفردها. لكنها لم تكن وحيدة في هذا الطريق. كان يوسف يرسل لها رسائل تشجيع، وأحياناً كان يعود إلى المدينة ليقدم الدعم العاطفي. ومع مرور الوقت، أصبح يوسف جزءاً من حياتها، ولكنها أدركت أنها لا تحتاج إلى أن تلتزم بمكان واحد لتعيش قصة حب حقيقية. بل يمكن أن يكون الحب مجرد جسر بين قلبين، سواء كان بالقرب أو بعيداً.

وفي النهاية، بعد سنوات من العمل في المطعم، قررت أمينة أن تقيم حفلة صغيرة للاحتفال بإعادة تجديد مطعم الجدة أمينة. في تلك الليلة، كان يوسف إلى جانبها، وحولهم العائلة والأصدقاء. وعندما تقدموا إلى الوسط، قال يوسف: "لقد وجدت فيك كل شيء، وأنتِ نجحتِ في الحفاظ على هذا الإرث. اليوم أرى فيكِ القوة والحب الذي لا يقدر بثمن".

وكان هذا هو اليوم الذي بدأت فيه أمينة رحلة جديدة، لم تكن فيها مجرد مالكة لمطعم، بل كانت المرأة التي جمعت بين الماضي والحاضر، وبين الحب والشغف.

انت أمينة قد نجحت في إعادة إحياء وتطوير مطعم الجدة أمينة بطريقة جعلت منه مكاناً يتنفس الحياة والتراث. لم يعد المطعم مجرد مكان للطعام، بل أصبح رمزاً للعائلة والحب والمثابرة. ووسط الزحام والضحك والحكايات التي كانت تُروى حول الطاولات، كانت أمينة تعرف أن كل طبق يقدمه المطعم هو جزء من رحلة طويلة بدأت مع الجدة أمينة، واستمرت بأيديها.

## النهاية