

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

سارة في المطبخ



تأليف
أنس عبد الحميد القوز

مكتبة العبيكان

ح مكتبة العبيكان، ١٤٢٢هـ

فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية أثناء النشر

القوز، أنس عبد الحميد

سارة في المطبخ - الرياض.

١٦ ص، ٢٤×١٧ سم

ردمك: ٣-٨٩٢-٢٠-٩٩٦٠

١- قصص الاطفال ٢- كتب الاطفال- السعودية أ- العنوان

٢٢/٠٥٠٦

ديوي ٨١٣

ردمك: ٣-٨٩٢-٢٠-٩٩٦٠ رقم الإيداع: ٢٢/٠٥٠٦

الطبعة الأولى

١٤٢٢هـ / ٢٠٠١م

حقوق الطبع محفوظة للناسر

الناسر

مكتبة العبيكان

الرياض - العليا - تقاطع طريق الملك فهد مع العروبة.

ص.ب: ٦٢٨٠٧ الرياض ١١٥٩٥

هاتف: ٤٦٥٤٤٢٤، فاكس: ٤٦٥٠١٢٩

سَارَةُ فِي الْمَطْبَخِ



سَارَةُ بِنْتُ مَطِيْعَةَ ..

سَارَةُ تَحِبُّ مُسَاعَدَةَ وَالِدَتِهَا

كثِيرًا ..

أَرَادَتْ سَارَةُ ذَاتَ يَوْمٍ أَنْ تُسَاعِدَ

وَالِدَتِهَا فِي تَحْضِيرِ فَطِيرَةِ الْجَوْزِ .

سَارَةُ تَعْرِفُ الْمَقَادِيرَ اللَّازِمَةَ

لِتَحْضِيرِ الْفَطِيرَةِ ، فَهِيَ كَالتَّالِي :

ست بيضات .



وملعتان من ملح الصُّودا

(بكيبودر) (PAKING POWDER)

وقدح سكر .

وملعتان من مسحوق الهيل .

وقدحاً طحين .

وقالب زبدة .

ونصف قدح من المكسرات .

استأذنت سارة والدتها أن



تعمل الفطيرة بنفسها هذه
المرّة: تقول سارة: إنّ عمل
الفطيرة سهل.

بدأت سارة بقولها:
بسم الله، اللهم بارك لنا فيما
رزقتنا.

* ثمّ بدأت سارة بالعمل،
فخلطت السكر مع الزبدة بعد
أن أذابتها على نارٍ خفيفةٍ.

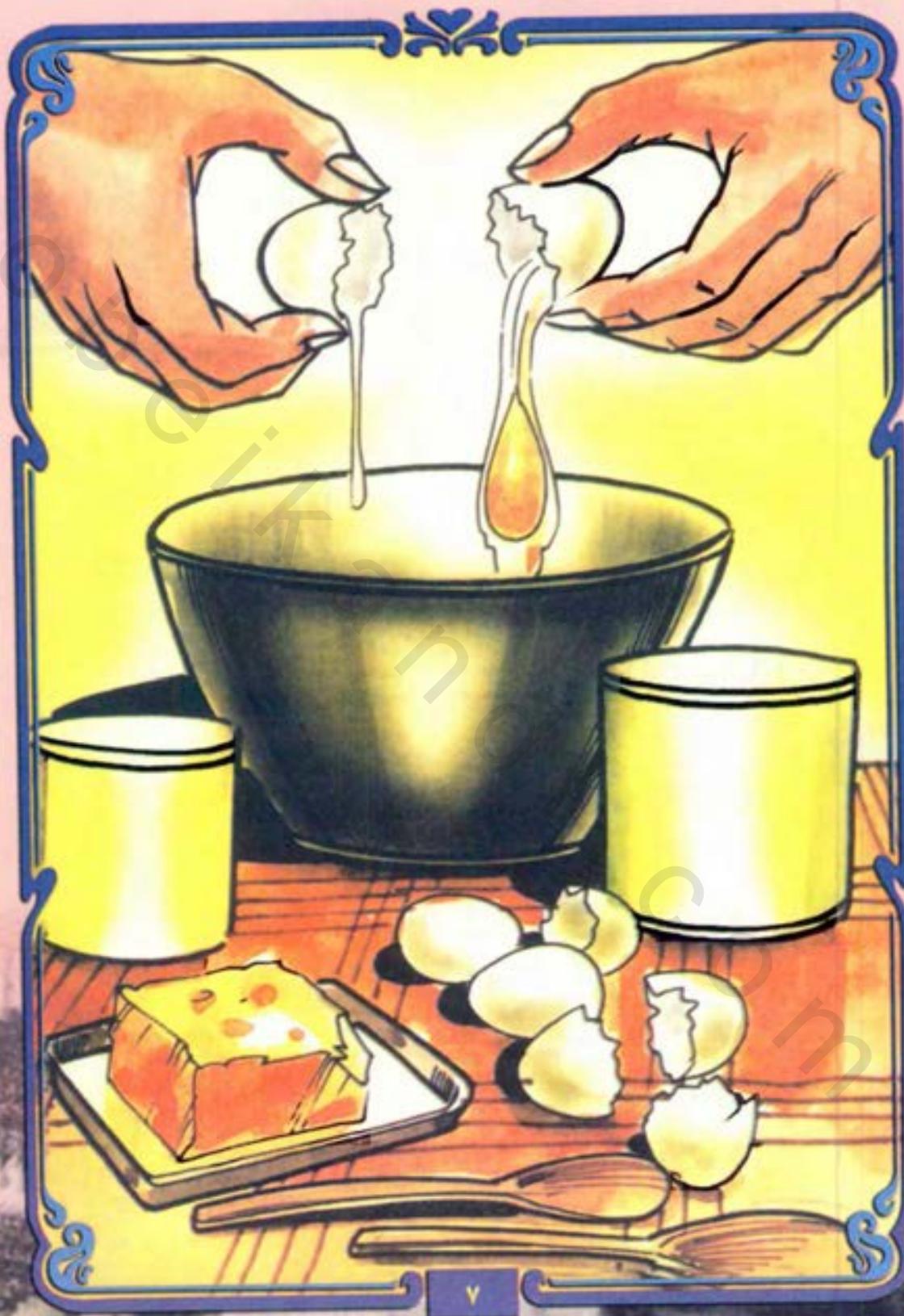


* ثُمَّ حَرَكْتَ الْخَلِيطَ بِمِلْعَقَةٍ
طَوِيلَةٍ خَشَبِيَّةٍ .

« كَانَتْ سَارَةٌ تَعْمَلُ بِهِمَّةٍ
وَنَشَاطٍ » .

* فَفَقَسْتَ سَارَةَ الْبَيْضِ ،
وَوَضَعْتَهُ فِي إِنَاءٍ ، وَخَبَطْتَهُ عِدَّةَ
مَرَّاتٍ .

* ثُمَّ أَضَافْتَ إِلَيْهِ مِلْعَقَتَيْنِ مِنْ
مَسْحُوقِ الْهَيْلِ ، لِكَيْ تُذْهَبَ





رائحة البيض الناشزة، ثم
أضافته إلى الخليط الأول،
وخلطته مرة أخرى ليصير
متجانساً.

* أضافت سارة إلى ذلك
الخليط ملعقتين من ملح
الصُّودا «البكمبودر»
وقدحي الطحين الأبيض،
وأضافت إليه شيئاً قليلاً من الملح

«قَدْرَ مِلْعَقَةِ الشَّايِ الصَّغِيرَةِ» .

وَحَلَّطْتُ الْخَلِيطَ إِلَى أَنْ أَصْبَحَ

مُتَجَبِّناً وَغَلِيزَ الْقَوَامِ .

قَالَتْ سَارَةُ لِنَفْسِهَا :

«هُنَا يَأْتِي دُورُ الْخَلَّاطَةِ

الْكَهْرِبَائِيَّةِ» .

* وَضَعْتُ سَارَةَ الْإِنَاءَ تَحْتَ

رِيشَةِ الْخَلَّاطَةِ الْكَهْرِبَائِيَّةِ ، وَقَبْلَ

أَنْ «تُشغَّلَ» الْخَلَّاطَةُ أُضَافَتْ إِلَى

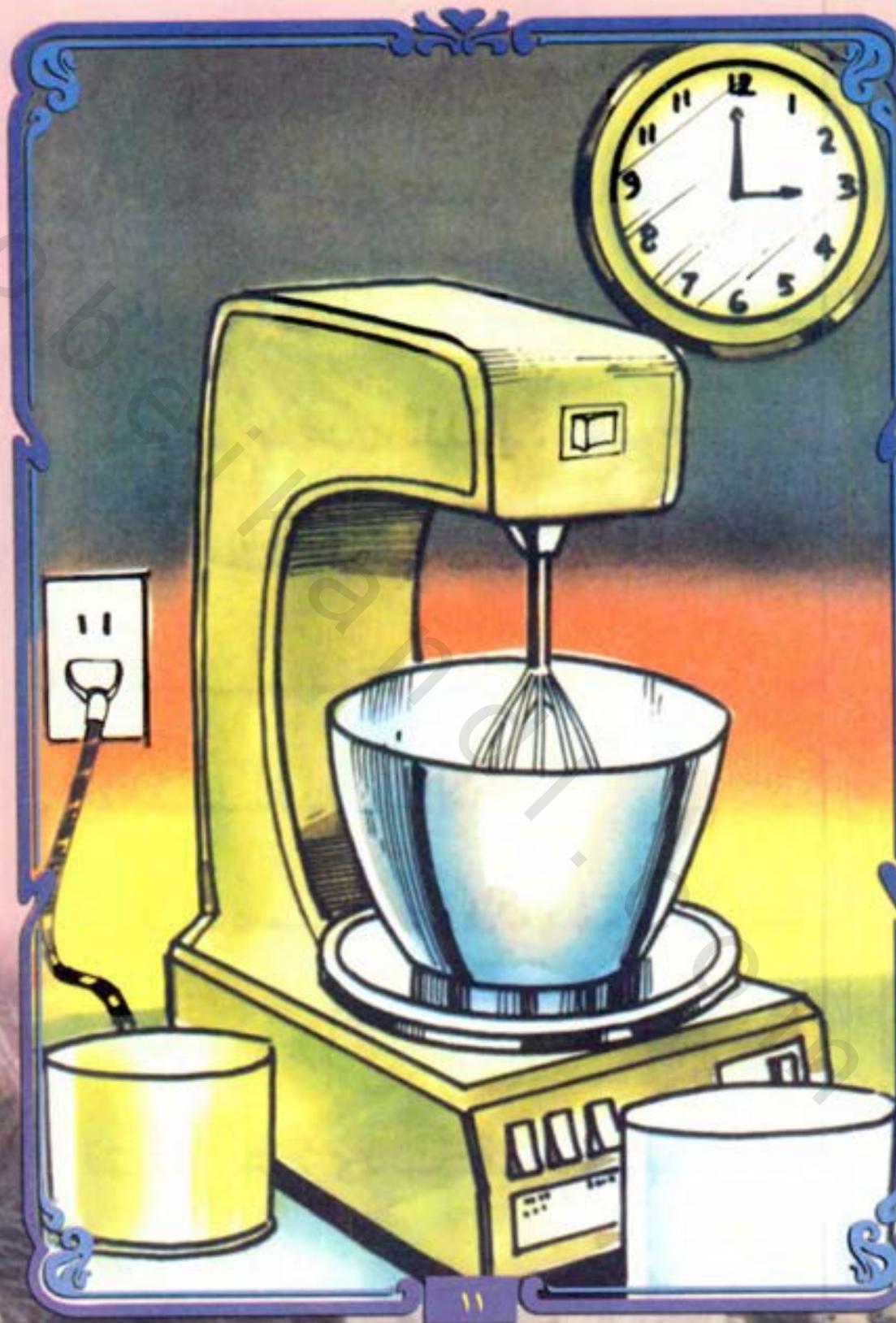
الخليط نصف فنجان من
الحليب، ونصف قَدَحٍ من
مُكسَّراتِ الجُوزِ.



ثمَّ ضَغَطْتُ عَلَى زُرِّ التَّشْغِيلِ،
فَسَمِعْتُ صَوْتَ الخَلَاطَةِ
الكهربائية زرززرزرزر...

* استمرت الخَلَاطَةُ فِي العَمَلِ
أربع دقائق تقريبًا.

* كانت سارةُ تراقِبُ ذلكَ





الخليط الذي صار لونه يميل إلى
اللون الأصفر شيئاً فشيئاً، حتى
بدأت رائحته اللذيذة تفوح.

* الخليط جاهز الآن،
وسَيُصَبُّ في القالب
المُعَدُّ لذلك الآن.

سارة سعيدة الآن فقد انتهت
مهمتها، وأتى دور والدتها، فهي
تنتظر لترى نتيجة عملها.

وأشعلت أم سارة نار الفرن

لكي يسخن إلى ٣٥٠ درجة .

ثم صبّت أم سارة الخليط في

القالب، وتركت الخليط بعد

أن غطته مدة ليختمر .

وعندما وصلت درجة حرارة

الفرن إلى ما يقارب درجة الحرارة

المطلوبة، أدخلت أم سارة الخليط

في الفرن الساخن وهي تلبس



قَفَازًا خَاصًّا لِذَلِكَ وَهِيَ تَقُولُ :
« بِسْمِ اللّٰهِ » .

وَأَثْنَاءَ نَضْجِ الْفَطِيرَةِ فِي الْفُرْنِ
غَسَلْتُ سَارَةَ وَأُمَّهَا الصَّحُونَ
الْمُسْتَعْمَلَةَ وَرِيْشَةَ
الْخَلَاطَةِ الْكَهْرْبَائِيَّةِ وَكَذَلِكَ
الْمَلَاعِقِ .

* وَبَعْدَ أَرْبَعِينَ دَقِيقَةً ، فَتَحْتُ
أُمَّ سَارَةَ بَابَ الْفُرْنِ ، وَكَانَتْ



سارةُ إلى جانبها تنظرُ إلى
الفطيرة التي أحمر
وجهها وانتفخت وصار
شكلها مثل البركان.



سارةُ وأمها سعيدتان بالفطيرة
التي صنعت، وكذلك بقية أفراد
الأسرة، الذين جلسوا حول
الفطيرة وهي تقطع، وقبل أن
يأكلوها قالوا: «بِسْمِ اللّهِ».