

الكتاب الثاني
ما زاد في الثاني

أنواع قوائم الطعام

مدرسة نوعية وجمعية المطبخ

obeykandi.com

أنواع قوائم الطعام

تقديم لما سبق:

عالج الجزء الأول من هذا الكتاب ثلاثة أنواع من قوائم الطعام:
قوائم الطعام حسب نوع التشغيل - قوائم الطعام حسب نوعية الوجبات - قوائم الطعام حسب الأسعار المتاحة.
وفى هذا الجزء سوف نعالج النوع الرابع من قوائم الطعام العشرة وهى قوائم طعام حسب نوعية وجنسية المطبخ، وسنقوم بدراسة المطبخ اللبناني والمطبخ الإيطالى.

مقدمة:

قائمة طعام حسب نوعية وجنسية المطبخ:

تلعب مواقع البلاد الجغرافية المختلفة دوراً هاماً فى تحديد نوعية المأكولات والمشروبات، حيث أن الموقع يؤثر على الحياة النباتية *Flora* والحيوانية *Fauna* بالإضافة إلى عوامل كثيرة منها:

١- الوضع الاجتماعى (المعتقدات - الديانات - العادات والتقاليد).

٢- الوضع الإقتصادي (الثراء - الفقر - القدرة الشرائية - الإمكانيات المتاحة والتقدم العلمي).

٣- الإستقرار السياسي ومدى تعرض المناطق لغزوات خارجية وفترات هذه الغزوات.

٤- التقدم الثقافي والحضاري (الآداب والعلوم) الذي يدفع الإنسان إلى السمو والرقى والبحث عن الأفضل في كل شئ.

٥- العادات والتقاليد.

٦- المكان : قربة من كل من : البحر - الجبل - المراعى.

٧- إرتفاع المكان عن سطح البحر (شمس - إمطار - رياح).

ونتيجة لهذه الظروف المتعددة فإننا نجد أن كل بلد من بلدان العالم له مطبخ خاص به، وبالتالي له أطباق متنوعة تتماشى مع الذوق العام السائد في هذا البلد، ومدى تذوقهم لدمج كل من المواد الأولية والأعشاب المتاحة.

لذا نستطيع أن نقول أن الأطباق الموجودة والمصنعة من كل بلد ترجع إلى العوامل الآتية:

أولاً: المواد الأولية المتاحة: والتي يتم إستخدامها في أعداد الأطباق والتي تشمل: اللحوم والحبوب والألبان والفاكهة والخضروات المتاحة.

لو أخذنا مثال لأنواع الشرب *Potage Soup* المقدمة في العالم نجد أن كل بلد يستخدم مكونات مختلفة تتفق والذوق العام لشعبها والحياة النباتية والحيوانية المتاحة.

مثال عملي:

م	الجنسية	إسم الطبق	الخامات المستخدمة (المواد الأولية)
١	روسي	Batwinia	سبانخ باللفت (بارد).
٢	بولندي	Bortsch	شربة بط خفيفة كريمة حامضية وعصير لفت.
٣	ألماني	Cerises	شربة خلاصة عصير الكريز ونبيد أحمر + كريز بدون نواه وبسكويت.
٤	إنجليزي	Mulligatowny	شربة كريم الفراخ بالكاري بالأرز وشرائح الفراخ.
٥	سكوتلاندي	Cockyleeky	شربة خفيفة من البتلو والفراخ معاً مع شرائح مكسرات وقراصيا.
٦	إيطالي	Ministrone	شربة خضروات مع طماطم وإسباجتي.
٧	أسبانيا	Ollapodrida	شربة ذيل البقر وخنزير وضاني وجيوبون ومقانع وفراخ وحمص.

ثانياً: المستوى الثقافي والاجتماعي والحضاري: مدى ما وصل إليه الإنسان من تحضر وتذوق إجتماعي وذلك حسب المستوى الثقافي والاجتماعي والإقتصادي وإيضاً القدرة على نقل المواد الأولية من بلد إلى آخر دون تغيير في مواصفاتها.

ثالثاً: المستوى المهني في طهي الطعام: الخبرة العملية لطهي الطعام والتي يتم إكتسابها عن طريق عوامل متعددة (غزو ثقافات مختلفة - هجرات متعددة داخلية والتي تجلب معها عادات معيشية مختلفة في المذاق والخبرات لتتفنن في البحث عن الطعم الجديد والمتميز باستمرار لكي يقدموا أطباق ذات طعم يتفق مع متطلبات العملاء).

رابعاً: قدرة الشعوب على دفع المسؤولين لمهنة الطهي حتى يقدموا كل ما هو جديد للتذوق بإستحسان.

فإذا نظرنا إلى بلدين مثل إيطاليا ولبنان نلاحظ أن كل من الشعبين لهما صفات تكاد تكون متشابهة مثل:

- ١- الشعبين محبين للحياة والتمتع بكل ما هو جديد.
- ٢- التفاخر الدائم والمستمر على كل طبق يقومون بتصنيعه.
- ٣- محبين للإستمتاع بالمأكولات التي يتناولونها بطريقة تحفز المسؤولين على مهنة الطهي أن يكونوا دائمي البحث عن الجديد لتقديمه.

* * * * *

هناك سؤال هام يجب الإجابة عليه قبل التعرض لأنواع قوائم الطعام وهو لماذا تهتم المطاعم بقوائم الطعام حسب نوعية وجنسية المطبخ المعد؟.. ويمكن التعبير عن نفس الفكرة السابقة بسؤال آخر.. لماذا تجتهد المطاعم ومطاعم الفنادق في إتاحة منافذ بيع أطباق مأكولات لها طابع ذو جنسيات مختلفة؟.

الحل

تعمل الفنادق جاهدة على تنوع المعروض لديها من أماكن تقديم وخدمة المأكولات والمشروبات لترويج منتجاتها أولاً، وثانياً من أجل تقديم خبراتها التي إكتسبتها خلال سنوات خدمتها سواء من الداخل أو الخارج.

أما فيما يتعلق بإقبال النزلاء والعملاء على هذه النوعيات من المطاعم فهذه النوعية من المطاعم ترضى غرور العميل لأنه بطبيعته يحب التنوع والتغيير.

وتلعب الفنادق دوراً أساسياً في تحقيق هذا الغرور عن طريق خلق أجواء مختلفة (ألوان - ديكورات - أزياء العاملين - فرش الموائد) وعن طريق تقديم قوائم طعام مختلفة حسب جنسية المطبخ المختار والتي تتناسب مع السوق العالمي والمصرى، ويمكن التفرقة بين أربعة أنواع يقبلون على هذه المطاعم ذات الجنسيات المختلفة.

١- العميل المكتشف: هذا النوع من العملاء يهوى إكتشاف وتذوق كل جديد وذلك من حيث الشكل والطعم والرائحة.

فيقوم بالإستفسارات المتعددة من عملي الخدمة ويدخل في تفاصيل المواد الأولية التي يتم تصنيع الطبق منها ثم مجموعة الصلصات التي يحتويها الطبق ويصل إلى حد كيفية تقديم الطبق نفسه.

ويكون إهتمامه الأول التعرف على طعم الطبق حتى يمكن أن يتقاصر بتجربته أمام أصدقائه المحليين أو الدوليين، ويشعر بالغبطة والسرور البالغ عندما يصل إلى مراده.

٢- العميل المُغرم: يفضل بعض من العملاء أطباق معينة إلى حد الإعجاب الزائد بتناولها وبالتالي مشاركة الآخرين سواء كانوا أصدقاءه أو أقاربه.

وقد يحصل العميل على هذه الصفة من خلال :

(أ) إعجابه بالطعم الذي إكتسبه من خلال تجاربه السابقة في السفر. مثال (السفر إلى دولة مثل إيطاليا وتمتعه بنوع معين من المكرونة المصنعة بصلصة معينة) أو إستضافة أحد الأصدقاء له في مطعم معين يقدم أطباق لاقت إستحسان من العميل.

(ب) تحويل العميل المكتشف إلى عميل مُغرم عندما يتناول طبق ينال إستحسانه من حيث الطعم والنكهة والمكونات.

٣- العميل المُغامر: يمكن التفرقة بين العميل المُكتشف وبين العميل المُغامر في أن الأول يستطيع أن يقرأ قائمة الطعام ونوع الأطباق المقدمة ويستطيع أن يعرف مكونات الأطباق، ولكن لا يعرف طعمها في النهاية، أما المُغامر فإن قائمة الطعام مكتوبة بلغة غير معروفة لديه، ولا يعرف بالتالي مكونات الطبق، وكل ما يمكن أن يقوم به هو أن يشير إلى طبق يطلبه من المضيف، وينتظر حضور الطبق الذي لا يعرفه.

مثال دخول عميل في مطعم صيني وتكون قائمة الطعام باللغة الصينية ويطلب طبق لمجرد المغامرة ومعرفة طعم الطعام الصيني.

٤- عميل التنوع: هناك عملاء يبحثون عن التغيير في البيئة المحيطة في الطعام والشكل والمكونات، ويشعرون أن وجودهم في البيئات المختلفة التي توفرها المطاعم هو طريق لكسر الملل، إنه نوع من الإعتناء بالنفس والتمتع بمذاقات الطعام في مختلف صورته وطعمه ومكانه.

أسباب اختيار مطبخين لتمثيل قوائم الطعام حسب نوعية وجنسية المطعم:

يرجع إختيار كل من المطبخ الإيطالي والمطبخ اللبناني لدراسة قوائم الطعام من حيث نوعية وجنسية المطبخ للأسباب الآتية:

- ١- تقع كل من إيطاليا ولبنان في منطقة البحر الأبيض المتوسط والتي تتشابه في العادات والتقاليد والمذاق ومفهوم الطهي بشكل عام فيها.
- ٢- تشابه المناخ وبالتالي في المواد الأولية المستخدمة بشكل عام.
- ٣- يمثل المطبخ الإيطالي المطبخ الأوربي، أما المطبخ اللبناني والمطبخ العربي يمثلان معاً المذاق العام المتغير عن كل من المذاق الأمريكي والعالم الجديد والمذاق الآسيوي.
- ٤- مساهمة المطبخين للذوق والتذوق المصري والسياحة الوافدة.

منهج الدراسة:

سيتم تخصيص الآتي:

الفصل الأول : دراسة تخطيط قوائم الطعام اللبنانية.

الفصل الثاني : دراسة تخطيط قوائم الطعام الإيطالية.

وسوف يتم تقسيم كل فصل إلى جزئين رئيسيين : فيشرح الجزء الأول:

(١) الجزء الخاص بدراسة الأطباق المقدمة في كل مطبخ بشكل عام.

(٢) الجزء الثاني سوف يعرض ويقدم التطبيقات العملية في السوق

المصرى للمطبخ اللبناني / الإيطالي سواء في مطاعم الفنادق في

مصر أو المطاعم الخاصة في مصر أيضاً مع دراسة كل قائمة

على حده في كل من المدن الآتية : القاهرة / الأقصر / أسوان.

الفصل الأول

الجزء الأول

قوائم طعام المطبخ اللبناني

مقدمة:

جرت العادة الفندقية، عند شرح أو كتابة الأطباق التي تكون قوائم الطعام الغربية سواء في قائمة طعام الإفطار أو الغداء أو العشاء على إتباع تسلسل محدد حسب نوعية هذه الأطباق ودرجة دسامتها وإقبال الإنسان عليها.

مثال إذا كان المطلوب وضع قائمة طعام للغداء، فالمفروض أن تقسم مجموعات الأطباق المعروضة إلى أقسام تبدأ بفواتح الشهية *Hors d'oeuvre* ثم الشرب *Soups* غير أننا عندما أردنا عرض مجموعات الطعام المقدم من المطبخ اللبناني وجدنا أننا لا نستطيع إتباع نفس المنهاج لإختلاف طبيعة الأطباق المقدمة، لذا فقد قمت بالإستعانة بالكاتبة اللبنانية *ماري سلوم* وكتابتها *A Taste of Lebanon* لعرض مجموعة الأطباق المقدمة في المطبخ اللبناني، وذلك لمساعدة أى باحث على القيام بإعداد قوائم طعام لبنانية، ولزيادة المساعدة فقد أرفقت مع كل طبق/صنف مقدم أهم مكوناته لمنع تعارض الأطباق مع بعضها وتجنب تكرار إستخدام نفس المواد الأولية بطريقة رئيسية في قائمة طعام واحدة.

عرض لمجموعة الأطباق اللبنانية التي يمكن أن تتكون منها قوائم الطعام:

- ١- تم البدء بتقديم أهم معالم المطبخ اللبناني ككل مع التعرض للصلصات ثم المازات الساخنة والباردة ثم الشرب اللبنانية وبيان أطباق الدجاج المصنع مع الفواكه المجففة (والذى لا يتمشى مع التذوق المصرى العام)، ثم الأسماك وأطباق اللحوم اللبنانية وأخيراً الحلوى اللبنانية.
- ٢- تم إتباع نفس منهاج السيدة ماري سلوم (وهى لبنانية مقيمة بالولايات المتحدة الأمريكية) بعرض المازات اللبنانية فى المرتبة الأولى. وتم عرض أكثر من ٥٠ طبقاً من المازات التى تقدم ساخنة أو باردة.
- ٣- الشرب اللبنانية *Soupe, Potage, Consomme*.
- ٤- السلطات اللبنانية التى يمكن فى كثير من الأحيان إدراجها مع المازات فى حالة تقديمها فى بداية الوجبة وإعتبارها سلطات إذا كانت مصاحبة للأطباق الرئيسية.
- ٥- الأطباق الرئيسية التى يمثل معظمها المشوى اللبنانى التى تعجب بها كافة البلاد العربية.
- ٦- أطباق البياخنى وتمثل ليس فقط لبنان بل كافة البلاد العربية منذ مئات السنين.
- ٧- المحاشى.. تلك الأطباق السهلة التصنيع التى تمثل عبق الشرق.
- ٨- أطباق الفراخ التى تتميز لبنان بالتعامل معها بطرق مبتكرة وبذوق معين.
- ٩- أطباق الأسماك، ويلاحظ أنه حتى عند تصنيع أطباق الأسماك فإنه يضاف إليها الصنوبر.

ويمكن تقديم أطباق الأسماك بعد تسويتها في صينية في الفرن مثل سمك الميناء بالصنوبر أو مشوية كطبق سمك حرة بالكزبرة أو مشوية كطبق اللغز المشوى أو مقلّى كطبق السلطان إبراهيم، وحتى الياخنى مثل طبق ياخنى السمك بالفواكه المجففة.

١٠- **أطباق البرغل** يعتبر يوم سلق القمح للحصول على البرغل عيداً في القرى اللبنانية، ذلك أنه يمثل المادة الأولية الأساسية للمطبخ اللبناني لتصنيع الأطباق بدون لحم *Meatless* والتي يعتمد عليها.

١١- **لين زيادى** يستخدم اللبنانيون أطباق اللبن الزبادى لعمل بعض المرات الطازجة مع منتجات الألبان وأخرى بالزمنف وطبق ثالث بالحمص...

١٢- الحلوى اللبنانية ذات الشهرة العالمية.

وقبل تقديم الإثنى عشر نوعاً من الأطباق اللبنانية ينبغي التعرف على سر حياة اللبنانيين أو لآ لمعرفة كيفية قيامهم بإعداد أطباقهم.

سر حياة اللبنانيين وأثره على قوائم الطعام اللبنانية:

يقول الشيف رمزى (وهو من أشهر اللبنانيين) عن المطبخ اللبناني في كتابه الموضوعى:
" ألمنى كثيراً أن أرى عزوفاً متصاعداً من اللبناني عن مطبخه الفنى والحضارى وإتجاهه أكثر فأكثر إلى مطابخ غربية تغزو بلادنا.. ويهمل إنتاج مطبخ تكون عبر مئات السنين، وتعد محاصيل بلادنا متأثرة بهوائها ومائها وشمسها، محاطة بعباداتها وتقاليدها وأعيادها ومناسباتها الحية، لتصبح قطعة حية من تراثها، وسلامة حياتها "فى أطباق تجمع السلامة الغذائية إلى الذوق الرفيع، إلى حنان الذاكرة ودفء إستمرارية الحياة فى قلوبنا"

لقد عبر **الشيف رمزي** بكلمات قليلة عن ينبوع الحياة اللبنانية والأمان والسعادة والصحة التي يوفرها التراث الشعبي اللبناني لكل فرد يعيش على أرض لبنان، إن المطبخ اللبناني هو قطعة من نبض اللبنانيين.. شمسها.. أرضها.. جوها.. جبالها.. وديانها.. شعبها.. لغتها وخيالها.

فلا عجب أن تسمع وترى وتعيش مع شعب محب للحياة، عاشق لمتعة الطعام والتسلية، لذا تهافتت كثير من شعوب العالم نحو المطعم اللبناني ليس في البلاد العربية فقط بل وفي جميع أنحاء العالم وهو يشبه الشعب الإيطالي الذي صدر للعالم مجموعة من الأكلات الإيطالية التي توغلت في ثقافات بلاد كثيرة من كل من بلدان العالم الفقيرة والغنية على حد سواء.

ولا ننسى أن نضيف في نهاية هذه المقدمة ما ذكره **الشيف مارون شديد** رئيس فن الطهي التعليمي في جامعة سان جوزيف في بيروت وعضو لجنة التحكيم الدولية للمصالحون الفرعي لفنون الطهي العام لعام ٢٠٠٧ *Chef Corner Magazine* رقم ٤٥.

"كشيفات - نحن اللبنانيون - نقترّب أكثر من الأسلوب الأوربي وفنون الطهي الفرنسية، وهذا يرجع إلى التطور التاريخي إلى كون لبنان أقرب إلى الثقافة الفرنسية".

أهم معالم المطبخ اللبناني

المطبخ اللبناني:

١- يرتكز المطبخ اللبناني الصحي بشكل كبير على الخضروات وعلى البرغل وعلى زيت الزيتون.

٢- يعتمد أيضاً على الحشائش البرية التي تسمى بالسليق وهي نباتات طبيعية برية تصلح للطهي وتدخل في قسم كبير من المواصفات الخاصة بالأطباق اللبنانية.

٣- مادة أخرى - وهي الطحينية - تدخل في مئات الأطباق اللبنانية إنطلاقاً من الطرطور مروراً بالكبة الأرنبية وصولاً إلى الحلوة، إنها تعطيه قسماً كبيراً من صفاته الشرقية ساهمت بإدخال فكرة الوصفات المركبة وهي أساساً مستخرجة من حب السمسم.

٤- الكماه من أهم مكونات المطبخ اللبناني وأغلاها والتي يمكن أن تدخل كوصفة نجدها في البلاد المجاورة للبنان كسوريا والأردن وفلسطين حيث تطبخ وتقدم بطرق مختلفة *Truffle* (مثال كماء باللحم أو البيض..).

٥- الصنوبر: يغطي شجر الصنوبر معظم الجبال اللبنانية ويسمى "بالحلفة" أي تنتقل بالإرث من الأب إلى أبنائه ويعتبر من أعلى المكونات اللبنانية ويدخل في أكثرية أطباقها كمزين فاخر، كما يدخل في أفخم الحشوات كحشو البقلاوة أو التورته على شكل طبيعي مع القليل من الفواكه المجففة.

٦- خبز الصاح: (الدقيق الأبيض - دقيق القمح + ملح + ماء + سمك) هو الأكثر إنتشاراً في لبنان والأكثر تنوعاً في تحضيره.

٧- تضاف كلمة الراهب على أي طبق لبناني ليبدل على أن هذا الطبق لا يحتوي على لحوم - طبق صيامي.

٨- **المكروننة اللبنانية**.. قبل معرفة المكروننة الإيطالية فى لبنان كان لدى أجداد اللبنانيين مكروننة خاصة بهم.

كما كان لهم أيضاً الصلصة الخاصة والمختلفة عن الإيطالية وكانت تحضر بطرق مختلفة ومتنوعة باختلاف المناطق والقرى.

٩- **أطباق الفتنة اللبنانية** تختلف عن الفتنة المصرية فى أنها تشمل الإضافات الآتية: حمص حب مسلوق - صنوبر وعصير حامض - وطحينة.

١٠- **الشاورما**: تنتمى الشاورما إلى المطبخ العثمانى، وهى من مخلفاته، وإذا ما بقيت صامدة لليوم فلأنها دخلت التراث اللبنانى، بل دخلت تراث منطقة الشام بأسرها.

تدخل أطباق الضفادع ضمن أطباق المطبخ اللبنانى خلافاً لأى بلد عربى، وترتبط بمنطقة السواحل اللبنانية إذ تظهر الضفادع بكثرة بالقرب من عيون المياه الساحلية، ولعل شهرة هذا الطبق يرجع إلى ربط الثقافة الفرنسية بالثقافة اللبنانية.

١١- يستخدم نبات **الماشى Cow Pea** فى صنع الشربة فى مقاطعة صور فى لبنان وهو يشبه الفول ويخالفه فى أنه لا ينتفخ مثله وهو نظير العدس.

١٢- **الفريك** كان فيما مضى هو الصنف المرافق الأساسى لجميع الأطباق - الفريك مشتق من القمح الأخضر الذى يشوى وإشتهر فى جنوب لبنان وفى الربع الأول من القرن العشرين حل الأرز مكان الفريك فى المطبخ اللبنانى.

١٣- **الزعرتر**: يغطى الزعرتر جميع جبال لبنان وهضابه وحقولها، ويورق الزعرتر ويجفف ثم يُفرك ويُنعم ويُخلط مع حب السمسم المحمص والسماق المطحون الناعم ويقدم مع زيت الزيتون.

ويستعمل الزعتر كمطيب لوصفات لبنانية مختلفة، ويعتبر من أكثر المطيبات إنتشاراً في لبنان.

١٤- **الحمص**: تطور إستعمال الحمص ليصبح عنصراً أساسياً في المونة التي يستخدمها المطبخ اللبناني ولاسيما بعد أن يجفف وينقع ليلة كاملة في الماء ثم يُسلق وبعدها يُطحن.

١٥- **المفروكة**: كمثال للتفرقة بين المناطق.

يجب عند محاولة معرفة مكونات الأطباق اللبنانية أن يلم الباحث بأصل الطبق أي المنطقة (القضاء) الذي يتبعه هذا الطبق، حيث أن قضاء بنت جبيل يقدم كمثال طبق المفروكة كطبق مشهيات (عبارة عن بصل أخضر - بقدونس - نعناع - برغل خشن - عصير طماطم) أما في قضاء طرابلس فيمثل طبق حلو - طحينة حلوة (كنافة) ولوز وصنوبر - وماء ورد - وماء زهر..

١٦- **المطمورة**: يكون هذا الطبق ذروة المطبخ اللبناني، ويعتمد على كرش الغنم الذي يُحشى ويُطبخ في فخارة وطعمه يشبه الـ *Ossobuco* الإيطالي.

١٧- **تقليد الخضار**: طريقة إعتد عليها القدماء لحفظ المواد من الصيف إلى الشتاء - مثال حبات الباذنجان الصغيرة تفرغ من لبها ثم تقدد على السطحية تحت تأثير الشمس ثم تربط بعضها مع بعض بـ "المسلة والخيط" وتعلق بغرفة المونة.

١٨- **ورق العنب**: يستعمل ورق العنب في المطبخ اللبناني بعدة طرق، فقد يكون بالزيت والأرز والخضار، وهذه الطريقة مطبقة في جميع لبنان وتقدم بالقرب من البليلة في "البدة" و "عكار" وقد يحشى بالأرز واللحم في بعلبك،

أما في "دريا" منطقة التيرون فيسلق ورق العنب ويحشى بالبرغل وليس الأرز.

١٩- **دجاج بالفاكهة المجففة:** مع تطور وتنوع الأطباق اللبنانية تم إدخال أصناف غريبة وصار إلى خلط نكهات متضاربة فيما بينها، ويأتي المطبخ اللبناني بالمطابخ الآسيوية التي تمزج بين النكهة الحلوّة والنكهة المرة. مثل طبق دجاج بالفاكهة ودجاج بالسمن والجوز ودجاج بالزبيب.

٢٠- الصلصات:

١ - **الطراطور** (طحينة - عصير حامض - ثوم - ملح) وتقدم مع أطباق عديدة (القرنييط المحمر - البطاطس المحمرة - البزاق - الفلافل أو الشاورما أو اللحم أو اللحم المشوي).

٢ - **ثوم بالزيت:** (ثوم وزيت زيتون - ليمون) وتقدم مع الفراخ المطبوخة وقطع اللحم والخضروات والخبز اللبناني (البتا).

٣ - **جوز بالطحينة:** (ثوم - جوز - طحينة - عصير ليمون - شطة) وتقدم مع الخضروات النيئة - والخبز اللبناني وأطباق السمك.

٤ - **الصنوبر بالليمون:** (صنوبر - ثوم - ليمون - شطة) وتقدم أطباق السمك والخضروات الطازجة والخبز اللبناني بعد إضافة البقدونس عليه.

٥ - **بقدونس بالطراطور:** (ثوم - طحينة - عصير ليمون - شطة - بقدونس) تقدم مع الخضروات الطازجة والسمك والفراخ المشوية والخبز اللبناني.

٦ - **متيل للسلطة (اللبنانية):** (ثوم - فلفل - عصير ليمون - زيت زيتون) تستخدم لتتبيل أي سلطة أو خضروات.

- ٧ - صلصة الليمون: ثوم - ملح - عصير ليمون - زيت زيتون.
- ٨ - صلصة حب السمسم: ثوم - ملح - طحينة - عصير ليمون -
طراطور سلطة طحينة (ثوم - طحينة - عصير ليمون - مياه -
ملح).

المآزات:

- ١ - يعتبر طبق التبولة عروس المآزة اللبنانية.
- ٢ - تعتبر الأطباق النيئة أهم الأصناف التى تقدم على المائدة اللبنانية مثل:
- | | |
|---------------|-------------------------------|
| الكبة النيئة | السوداء (قرب الكلاوى والطحال) |
| الكفتة النيئة | الكلاوى |
| الفتيالة | المعلاق |
- ٣ - السمبوسك: تعتبر من أهم المعجنات ومن ركائز المآزة اللبنانية الحديثة -
يمكن أن تقدم حلوة أو مالحة، والسمبوسك كناية عن عجينة وعن حشوه.
- ٤ - المنافيش: هى كناية عن عجينة تحضر من طحين (دقيق) وخميرة
وملح وسكر وزيت وماء، وبعد أن تعجن يوزع عليها أى من الحشوات
المفضلة لدى الشخص (زعتر والفنادرما بالكشك والعاوى المباشور).
إشتهرت مدينة بعلبك بالصفيحة، وعنجز باللحم بالعجين وجميع القرى
الجبليّة ببطائر السليق أو السبانخ أو الخبز بالفادارما والبيض، أو
بالكشك ومع التطور حلت كل هذه الأصناف تحت خانة واحدة هى
المنافيش.
- ٥ - الفتوش: يلعب الفتوش دور مهم فى المطبخ اللبناني فى شهر رمضان،
ويمثل الصنف المنعش فى لائحة الطعام ويتكون الفتوش من تشكيلة
واسعة من الخضروات.

أنواع الجبن اللبنائى:

- ١ - جينة العكاوى: من لبن حليب البقر تضاف البذرة المخصصة لتحضير الأجبان "ويطلق عليها المجبنة" ثم إستخراج الماء منه ثم يكبس ويجفف ويقطع ويوضع فى الماء والملح لليوم الثانى وتستعمل فى حشو الكنافة.
- ٢ - القريشة: يتم عمله من الماء المستخرج من الألبان، ويسمى ماء الجبن الذى يتم تسخينه ويضاف إليه قليل من حامض الليمون وقليل من الحليب كى يقطع المزيج.
- ٣ - جينة الدويل كريم: يتم تحضيرها من القريش عن طريق كبس القريشة بالشاش وبشكل قالب عندما تجف نقطعها ونضعها فى ماء وملح لليوم التالى.
- ٤ - الجينة البلدية الحلوة: تحضر أيضاً من القريش عن طريق تصفية القريشة ونضعها فى قالب وتترك حتى تجف جداً من الماء.
- ٥ - جينة الحلوم: يعقم حليب البقر ويضاف إليها المجبنة ويتم بإستخراج الماء منها ثم تكبس وتترك حتى تجف جيداً من الماء ثم نضعها على "المملحة" ونقطعها.
- ٦ - الجينة الصفراء بالكمون: مثل الجينة الهولندية الجودة الطازجة ومعها خبز محمص أو مقلى وصلصة عبارة عن زيت زيتون وثوم وعصير حامض وسمان (خيار - طماطم - فجل - نعناع - بقلة - زعتر - بصل - بصل أخضر).
- ٧ - الصفيحة: عبارة عن عجينة محشوة مرتكزة على اللحم ويوضع اللحم بداخل العجينة وهو نئى غير مطبوخ، ويباشر بالإستواء داخل العجينة وربما كان هذا سر نكهتها الجيدة، وهناك طريقتين لتحضير الحشوة، الأولى تعتمد على الطماطم والبصل، والثانية تعتمد على عصير الرمان واللبن.

الشرب:

- ١ - الشربة المفضلة لدى اللبنانيين يطلق عليها اسم كشك وهي عبارة عن زبادى مع قمح مجروش (برغل)، يتم تحميرها عدة أيام - يجفف هذا الخليط ثم يطحن للحصول على بذرة ناعمة تمثل أساس الشربة.
- ٢ - يعتبر العدس مادة أولية عامة ومشتركة لصنع الشرب اللبنانية مثل الفاصوليا حيث أنهما يمثلان مادة بروتينية عالية.
- ٣ - يدخل الأرز في معظم الأطباق اللبنانية لعمل الشرب.
- ٤ - القيما هي كرات صغيرة من اللحم تستخدم في الشرب.

الدجاج: دجاج بالفاكهة المجففة:

في فترة من الفترات حدث تنوع في بعض الأطباق وغزت مطابخ أجنبية وبالأخص آسيوية، تلك التي تمزج ما بين النكهة الحلوة والنكهة المرة والتي كانت في بلاط الأمراء التي دائماً تسبق مطابخ الشعب (بالزبيب - مشمش - خوخ - صنوبر).

طبق اليخني:

يقوم كل قضاء (محافظة) بعمل اليخني بالخضروات التي يفضلها مثال البقاع الغربي يعمل اليخني بالفاصوليا أما منطقة عالية فبالقرنبيط وتفضل منطقة الشوف القلقاس.

الأسماك:

- ١ - السلطان ابراهيم يمثل السمك الوطني اللبناني الأكثر طلباً في المطاعم البحرية اللبنانية، ويعتبر المليقة من الأسماك الأكثر طلباً بعد السلطان ابراهيم.
- ٢ - أما الأسماك الأكثر إستهلاكاً في لبنان فهي "اللقز" ويقدم مشوياً.

اللحوم:

- ١ - يعتبر لحم الغنم هو اللحم الغالب في جميع الأطباق اللبنانية.
- ٢ - يمكن في المطبخ اللبناني إستبدال اللحوم المفرومة بلحم "الأورما (اللحم المحفوظ في حالة طهى اليخنى)" عندئذ يضاف الزيت أو الزبيب للحصول على اللون الذهبى.
- ٣ - الشاورما: تنتمى الشاورما إلى المطبخ العثمانى وهى من مخلفاته ولكن بقيت صامدة لليوم حيث أنها دخلت التراث اللبناني.
وفى جمهورية مصر العربية تبنى المطبخ المصرى الشاورما سواء كانت باللحم الأبيض أو الأحمر (فراخ - لحم) بل قامت محلات على كافة درجات السياحة والمستويات بتقديمها إلى العميل المصرى.
والشاورما كناية عن شرائح اللحم المتبل الأحمر أو الأبيض والمطيب وجرت العادة على وضع دهن الخروف على أعلى السبخ لى تتساقط على اللحم المواد الدهنية وتحافظ عليه رطباً طيباً، وتقدم الشاورما إما فى شكل سندويتش أو كطبق رئيسى ترافقه الطماطم المشوية وخليط من البقدونس والبصل والسمن والطراطور أو صلصة الثوم.
- ٤ - الكبة: تعتبر الكبة الطبق القومى اللبناني ويتكون أساساً من البرغل واللحم، وهو مصدر جيد للحصول على البروتين، ويقدم الطبق نيئاً.
- ٥ - أن قمة أصناف المشاوى هى الحلاوات اللبنانية وما يسمى بالمعاش أو العنقود.
- ٦ - الفرق بين السجق والمقانع اللبنانية فى البهارات والمطيبات المستعملة فيهم.

الحلوى اللبنانية:

١ - تمتلك لبنان المكونات الأساسية لتصنيع الحلوى على درجة كبيرة من الجودة، حيث أنها:

أ- حباها الله بأرض تثبت جميع أنواع المكسرات والصنوبر والفسق، لذا أدخلت معظم أطباقها هذه الطيبات مثال (زنوبة قمر الدين - المثلى أرز بالحليب - قمح العيد - البقلاوة - القطايف - الشهيبيات - زنود الست السينية - المعمول - البلورية - تاج الملك - السمسمة والفسقية والملين والمستكة واللوزية والبندقية والجوزية الفيصالية - البورما - هريسة الفستق واللوز.

ب- المحلات المتنافسة في منطقة بيروت الهبت اليد العاملة الفنية للإبتكار ومزيد من الجودة.

ج- الشعب البيروتي الذواق والباحث دائماً عن الأجود.

٢ - تعتبر البقلاوة اللبنانية عروس الحلوى في لبنان.

٣ - تمثل أصناف العديد من الحلوى الأكثر شهرة في لبنان ومصدرها مدينة طرابلس.

الفرق بين الفتة اللبنانية والفتة المصرية

تختلف الفتة اللبنانية عن الفتة المصرية في الآتي:

١- المواد الأولية المضافة بصفة عامة في كل طبق من أطباق الفتة اللبنانية

بالمقارنة بالفتة المصرية.

خبز لبناني، نعناع يابس، صنوبر.. مثال فتة دجاج مع الخبز، يضاف أيضاً لحم مفروم خشن ولبن ولوز مسلوقة.

٢- المواد الأولية المضافة بصفة خاصة:

أ- حمص حب مسلوقة - طحينة... مثال فتة الدجاج.

ب- حمص حب مسلوقة بكزبرة خضراء - عود قرفة - خبز محمص.. مثال فتة اللسانات.

ج- كفتة.. مثال فتة صاجية.

المزات اللبنانية Appetizers, Mezza

قبل تناول الطعام يقوم اللبنانيين بالإستمتاع بمجموعة من الأطباق لفتح شهيتهم يطلق عليها "المزات" وتقدم لهم مصنوعة من الخيار المخلل واللبن الزبادي والجبن والصلصات والمعجنات والكبة والسلطات المطبوخة والطازجة من اللحوم والخضروات، قد يصل هذا التنوع ليتدعى ستون طبقاً متنوعاً.

ومن أجل إعداد قوائم الطعام لهذه الميزات نقدم بعض هذه الأطباق مع المكونات الأساسية لكل طبق، وقد تقدم هذه الأطباق ساخنة أو باردة حسب طبيعة المادة المكونة.

م	إسم الطبق	المكونات الأساسية للطبق (أهم المكونات)
١	سلطة الكلاوى	كلاوى ضانى - ثوم - فلفل - زيت زيتون - بقدونس مفروم - عصير ليمون.
٢	حمص بالطحينة	حمص - طحينة - ثوم - عصير ليمون.
٣	بابا غنوج	بازنجان - ثوم - طحينة - عصير ليمون - بقدونس - زيت زيتون.
٤	فول مدمس	فول منقوع - ثوم - عصير ليمون - زيت زيتون - بقدونس - بصل أخضر - ليمون.
٥	سلطة فطر	عش الغراب - ثوم - بصل - فلفل أخضر - بقدونس.
٦	سلطة لسان	لسان ضانى - ثوم - عصير ليمون - زيت زيتون - بقدونس - بصل أخضر - ريحان.
٧	سلطة كبدة	كبدة بتلو أو ضانى - بصل - بقدونس - زيت زيتون - عصير ليمون - ثوم - ريحان.
٨	فلاقل	فول مجروش - حمص منقوع - بصل - بطاطس - ثوم - كسيرة - كمون - شطة.
٩	زنقل لحم	لحم مفروم ضانى أو بقرى - بقدونس مفروم - بصلة صغيرة - كمون أو كسيرة.
١٠	التبولة	بقدونس - طماطم - بصل - نعناع - برغل (توجد طرق كثيرة حسب كل منطقة قضاء).
١١	الفتوش	خيار - طماطم - نعناع - بصل - خبز محمص - بصل مقطع دوائر - سماق.

م	إسم الطبق	المكونات الأساسية للطبق (أهم المكونات)
١٢	رقاقات بالجبنه	جبنه فيتا مبشوره - رقائق رفاق - بصل مفروم - جبنه بقرى - بيض - "ملفوفه".
١٣	ورق عنب بالزيت	زيت زيتون - ورق عنب - أرز - طماطم مكعبات - عصير حامض - بقدرونس مفروم - ملح - كمون (يقدم الطبق بارداً).
١٤	سلطة ورق الفجل	ورق الفجل - ثوم - زبيب - بصل.
١٥	سلطة شمندر بالطحينه	بنجر - ثوم - طحينه - بقدرونس.
١٦	بسابا غنوج (٢)	بادنجان - طحينه - ثوم.
١٧	فلافل (٢)	فول مجروش - حمص وسمسم - بصل مفروم، ثوم.
١٨	سلطة الشمندر والجبنه البيضاء	البنجر - خيار - حمص - جبنه بيضاء - ثوم - بقدرونس - نعناع (بعداً).
١٩	المقانسق	مصران الغنم - لحم تم فرمه ناعماً.
٢٠	السجق	مثل المقانسق مع فرق فى البهارات والمطيبات.
٢١	البسطرمة	صنف اللحم الوحيد المجفف فى لبنان ويقدم كمزة.
٢٢	لبنية البرغل	برغل واللبن و صنوبر.
٢٣	كبة الأرز	أرز - لحم مفروم - لحمه هيرة - بصل مفروم - صنوبر.
٢٤	كبة الدجاج	لحم دجاج - برغل - كسبره - بصل مفروم.
٢٥	فتوش باللبن	خس - طماطم - خيار - بصل - بقدرونس - نعناع - خبز لبنانى محمص.
٢٦	باباغنوج باللبن	بادنجان - بصل - ثوم - نعناع - لبن ماعز - بقدرونس - صنوبر.

م	إسم الطبق	المكونات الأساسية للطبق (أهم المكونات)
٢٧	التبولة بالدهن	برغل - بصل - قاورما - ملفوف.
٢٨	كبة السمك	فيليه سمك - برغل - بصل - بقونس - كسبره.
٢٩	الكمونة	بصل - نعناع - كمون - بردقوش - فلفل أخضر - برغل ناعم.
٣٠	كبة بالبطاطا	بطاطا - بهارات - برغل.
٣١	مناقيش	دقيق - خميرة - سكر - زيت زيتون (بعيدا).
٣٢	مناقيش بالحر	بصل - طماطم - فلفل حر - دقيق قمح - خميرة (بنت جبيل).
٣٣	مناقيش على الصاج	طحين - قمح بلدى - سكر - حليب بقر طازج - محلب - ينسون - خميرة. (البقاع الغربى).
٣٤	سلطة النخاعات	نخاعات غنم - عصير حامض - زيت زيتون - ثوم - طماطم - حامض.
٣٥	سلطة الحمص	حمص مسلوق - بصل - طماطم جبليّة وفلفل أخضر - بقونس - ثوم - طحينّة - صنوبر.
٣٦	اللوبيا بالزيت	زيت زيتون - بصل - ثوم - طماطم - لوبيا.
٣٧	السف	حمص مجروش خشن - بقونس - خيار - زعتر - سمان - راشيا - ثوم وبصل.
٣٨	كبة اليعطين	القرع - برغل - رغيف خبز - زيت زيتون.
٣٩	التبولة بالقاورما	برغل خشن - بقونس - نعناع - حمص - بصل - قاورما - بهارات.
٤٠	البوكليل	(ساخن) عجينة تحضر من البرغل الناعم والدقيق - هذه العجينة تقطع صغيرة تحول إلى كرة ثم تضغط حتى تصبح مستديرة يوضع فى وسطها الحشوة

م	إسم الطبق	المكونات الأساسية للطبق (أهم المكونات)
		المختارة من بنية وقاورما ونعناع وبصل ناعم - تغطى الحشوة بطبقة ثانية من العجينة ثم تلحم على الأطراف وتقلى.
٤١	الصفیحة البعلبکیة	دقیق - لحم غنم - طماطم - بصل.
٤٢	كبة أفراص	لحم بقرى أو غنم أو ماعز، نعناع - حقیق - برغل - فلفل حار - لحم مفروم ناعم - تأخذ الشكل المستدير.
٤٣	سلطة خلط	بنجر - لبن - طحينة - ثوم مدقوق - بقدونس مفروم.
٤٤	السمبوسك	دقیق - قاورما - بصل ناعم - صنوبر - لبنة ماعز - تعتبر السمبوسك كناية عن عجينة وعن حشو. الحشو الخضر - اللحم - الفلفل والجر - الجبنة - الجوز المجروش والمقلی بالزیت مع السماق أو الحشوة الهندية أى الملفوف مع عروق السوجا أو الصلصة الحرة.
٤٥	كبة الجبلية مع البصل	برغل ناعم - دقیق - زيت زيتون - نعناع - بصل - صنوبر.
٤٦	ورق عنب بالبرغل	ورق عنب - طماطم - بقدونس - نعناع - بصل أخضر - برغل - حمص مسلوقة.
٤٧	منقوشة الحمص	حمص يابس منقوع - دقیق خميرة.
٤٨	حمص بدبس العنب	حمص يابس منقوع - عصير عنب.
٤٩	باننجان مع حمص	بصل - حمص - باننجان - فرمة طماطم - تقدم مع الأرز بیلاف - باردة أو ساخنة.
٥٠	حمص بیروتی أو باللحم	حمص مسلوقة مقشر - عجينة - عصير حامض - ثوم - صنوبر - زيت زيتون - كمون.

م	إسم الطبق	المكونات الأساسية للطبق (أهم المكونات)
٥١	مسقعة بالبادنجان	بادنجان - طماطم - بصل - ثوم مدقوق - حمص حب مسلوقة - ماء سلق الخضار - عصير طماطم.
٥٢	لبنة بالثوم	مستخلص اللبنة من الحليب الطازج المغلى على النار بعد إضافة الروبة له - تطفأ النار ويلف فى بطانية لحفظ الحرارة لإختبار الروبة بالحليب وتحويله إلى اللبن ثم يوضع فى الثلاجة، ثم فى اليوم التالى يوزع اللبن فى أكياس وتوضع فى مكان بارد حتى يصفى ماؤه وبذلك نحصل على لبنة نضيف على اللبنة الثوم المدقوق.
٥٣	كبيس	مجموعة من الخضروات المحللة عن طريق إضافة فل - ماء - ملح خشن.
٥٤	سبانخ مقليه	سبانخ - زيت زيتون - بصل مقطع - ثوم - عصير حامض - سوماك.
٥٥	طاراطور	طحينة - عصير حامض - ماء - ثوم - ملح.
٥٦	الشكنايش	جبنة لبنانية قديمة مصنوعة من الجبنة القريش يضاف إليها زعتر.
٥٧	الشكنايش	جبنة قريش تدور كالكرات متوسطة الحجم وتوضع فى الشمس لمدة ٣ أيام ثم توضع فى جرة من الفخار "البرش" ويقطع عنها الهواء لمدة شهر . تقدم بزيت الزيتون أو الزبد.
٥٨	المدردة	عدس - أرز - بصل مفروم ناعم - زيت زيتون - بصل.
٥٩	مسبحة حمص	زيت زيتون - حمص - بصل - ثوم - عجينة السمسم - نعناع.

م	إسم الطبق	المكونات الأساسية للطبق (أهم المكونات)
٦٠	كبة الراهب	حمص - فاصوليا بيضاء - فاصوليا حمراء - قمح - عدس - برغل ناعم - طحين - حبق - بصل - عصير رمان - ثوم. هناك كبة الدجاج - والأسماك والأرز والجزيونة واليفطين والحيلة بالبصل والبطاطا والقدس والعدس.

٣- الشرب اللبنانية *Soup, Potage, Consomme*

يتم تصنيع الشرب الصحية اللبنانية باستخدام المواد الأولية الآتية: اللحوم، الخضروات، الحبوب، ويمكن أن يتقدم هذا الطلب ليصبح طبق رئيسي على المائدة اللبنانية مع مجموعة من المأكولات المصاحبة.

ويعتبر الكشك أساس لتصنيع الشرب اللبنانية ويتكون من الزبادى والبرغل الذى يتم تحميرهما لعدة أيام ويتم تخفيف الخليط وطحنه إلى بودرة ناعمة.

ويمكن خدمة الشرب مع الخبز اللبناني "البيتا Pita" ويطلق عليه فى مصر الخبز الشامى ولكنه أرق.

أنواع الشرب اللبنانية:

فيما يلى نعرض مجموعة من أنواع الشرب اللبنانية ومكونات كل نوع منها للمساعدة فى تخطيط قائمة الطعام وتنسيق مكونات الطعام.

م	إسم الطبق	المكونات الأساسية للطبق (أهم المكونات)
١	شربة عدس	لحمة مفرومة بقرى أو ضانى - بصل - عدس.
٢	شربة دجاج مع الحمص	دجاج - حمص منقوع - أرز - قرفة.
٣	شربة عدس مع فاصوليا	حمص منقوع - عدس - بصل - أرز - كمون.
٤	شربة السبانخ	لحم مفروم يخنى - بصل - ثوم - أرز - قرفة - سبانخ - بقونس.
٥	شربة عدس مجروش	أرز - بصل - ليمون - عدس مجروش.

م	إسم الطبق	المكونات الأساسية للطبق (أهم المكونات)
٦	شربة موزة	موزة ضانى أو بقرى - قرفة - طماطم - بصل - أرز - بقونس.
٧	شربة مخلوطة	لحمة ضانى أو بقرى - بصل - قرفة - مجموعة من الخضروات المجمدة.
٨	شربة بطاطا مع العدس	لحمة ضانى أو بقرى مفرومة - بصل - عدس - بطاطس.
٩	شربة دجاج	دجاج - أرز - قرفة.
١٠	شربة كشك	كشك - لحمة ضانى مقطعة مكعبات صغيرة أو درما (لحمة محفوظة) بصلصة صغيرة - ثوم.
١١	شربة الخضرة	لحمة بقرى أو موزة - عود قرنفل - طماطم - جزر - فاصوليا خضراء - أرز - صلصة طماطم - بقونس - لفت.
١٢	شربة دجاج مع خضرة	أجزاء الدجاج (الظهر والعنق) - أرز - جزر - بطاطس - بصل - قرفة.
١٣	شربة لحم مزنقل	بصلصة صغيرة - فلفل حلو - لحمة مفرومة ضانى أو بقرى - زبد - قرفة - أرز.
١٤	شربة البنادورة	موزة بقرى أو ضانى - قرفة - طماطم - طماطم صلصة - أرز.
١٥	شربة البطاطا	بطاطا مقشرة - حمص حب مسلوق - فادما - بصل - بندورة - كرات - أرز.
١٦	شربة عدس بالسلق واللحم	لحم غنم - بصل - عدس أسمر - أرز - ورق سلق - ثوم مدقوق - كسبرة خضراء - كمون.
١٧	شربة السبانخ بالكبة	لحم مفروم - برغل ناعم - بصل - موزات غنم مع العظمة - أرز - كسبرة خضراء - ثوم - سبانخ خضراء.

م	إسم الطبق	المكونات الأساسية للطبق (أهم المكونات)
١٨	شربة السبانخ باللحمة	سبانخ مفروم - لحم موزات - حمص حب - بصل - ثوم مدقوق - مرقة عظام غنم - كسبرة.
١٩	شربة العدس بالحامض	ورق سلق - عدس أسمر - بطاطا مكعبات - بصل مفروم - ثوم مدقوق - عصير حامض.
٢٠	شربة العدس بالجزر	عدس أسمر مجروش - لحم غنم موزات - بصل - ثوم مدقوق - برغل خشن - جزر.
٢١	شربة القيما	لحم غنم هبرة - لحم غنم موزات - أرز - عظام غنم (قرفة - بقونس - جزر - بصل لتحضير المرقة). وعند التقديم تقدم مع القليل من القرقة والبقونس المفروم ناعماً على سطحها.
٢٢	شربة اللحم بالخضار	مكعبات لحم من الفخذ - بصل - ثوم - كوسة - جزر - ملفوف.
٢٣	شربة الماش مع الكبيبة	ماش - لحم غنم - بقونس - أرز - برغل أسمر - بصل مفروم - ثوم مدقوق - قرفة.
٢٤	شربة تيرخانا	بطاطا - كوسة - لوبيا - طماطم - كشك - بصل.

٤- السلطات : *Salad , Salade*

لا تكتمل الوجبة اللبنانية إلا بالسلطة، ودائماً إبدأً تحتوى هذه السلطات على كل من البقدونس والنعناع، ولعل أفضل خلطة تتبيل هذه السلطات تتكون من الطحينة وعصير الليمون والثوم.

ولعل أشهر السلطات المقدمة في المطبخ اللبناني هي الفتوش وهي تقدم كفاتح شهية وتقدم أيضاً مع الغذاء وتوجد أيضاً السلطة الصحية اللذيذة التي يتم تصنيعها بواسطة الخس الرومانى وهي السلطة اللبنانية، ويستخدم زيت الزيتون في معظم السلطات.

يعتمد نوع آخر من السلطات اللبنانية على الخضروات المطبوخة، ونقدم فيما يلى بعض أنواع من السلطات المشهورة ومكونات كل منها للإستعانة بها في تخطيط قوائم الطعام اللبنانية.

م	إسم الطبق	المكونات الأساسية للطبق (أهم المكونات)
١	سلطة فاصوليا	لوبيا - حمص - ليم - بقدونس - بصل أحمر + الصلصة اللبنانية.. تقدم مع طبق برغل باللحم والخضروات المحمرة.
٢	سلطة لبنانية	الخس الرومانى - البصل الأخضر - الخيار - البقدونس - النعناع الطازج - النعناع الجاف + الصلصة اللبنانية.. تقدم مع طبق القدر، و طبق برغل مفلفل.
٣	سلطة الفتوش	خبز لبنانى - خس رومانى - فجل - بصل أخضر - خيار - طماطم - بقدونس - السمك - عصير الليمون - زيت الزيتون - نعناع طازج وجاف.. تقدم كطبق للمشهيات الخفيفة.

م	إسم الطبق	المكونات الأساسية للطبق (أهم المكونات)
٤	سلطة فاصوليا خضراء (لوبيا)	فاصوليا خضراء - ثوم - عصير ليمون - زيت زيتون - بصلة صغيرة - بقدونس.
٥	سلطة خيار مع بندورة	بصل مدور - طماطم - خيار - بقدونس - نعناع مفروم + صلصة لبنانية.. تقدم مع أطباق فطائر باللحمة وسمك حار.
٦	سلطة بطاطا	بطاطس - بقدونس - بصل + صلصة ليمون أو + صلصة حب السمسم.
٧	بازنجان متبل	بازنجان - بصل - ثوم - ملح قليل - عصير ليمون - زيت زيتون.. تقدم مع الأطباق التي لا تحتوي على لحم (أطباق الخضروات والحبوب).
٨	قرنبيط بالطرطور	قرنبيط - ثوم - طحينة - عصير ليمون - ليمون - بقدونس.
٩	سلطة سبانخ	سبانخ - ثوم - عصير ليمون - نعناع طازج - بقدونس - بصل - زيت زيتون.. تقدم مع أطباق الدجاج بالأرز + السمك مع الخضروات.
١٠	سلطة خس مر	خس مر - بصل - بقدونس - ثوم - عصير ليمون - زيت زيتون.. يقدم مع الأطباق الآتية: كفتة مقلية ومفرقة بطاطا.
١١	سلطة هندباء (Illit)	ورق الهندباء - عصير ليمون - زيت زيتون.. يقدم مع طبق دجاج مع الخضرة - كبة بطاطا.
١٢	سلطة ورق الفجل	ورق الفجل - ثوم مدقوق - زيت زيتون - عصير حامض - زبيب - بصلة - حمص حب.
١٣	سلطة الحمص	حمص مسلوقة - بصل مفروم - بندورة - فلفل خضراء اللون - خيار - بقدونس مفروم - زيت زيتون - عصير حامض طبيعي - ثوم - طحينة - صنوبر.

م	إسم الطبق	المكونات الأساسية للطبق (أهم المكونات)
١٤	سلطة اللسانات	لسانات غنم - كوسة - جزر - بصل - ثوم مدقوق - زيت زيتون - عصير حامض.. يزين الطبق بالبصل المقطع إلى جوانح.
١٥	سلطة خلاط	شمندر مسلوقة - لبن - طحينة - ثوم - بقدونس مفروم.

٥- الطبق الرئيسي فى المطبخ اللبناى

كما ذكرنا من قبل فإن لحم الخراف يمثل أكثر الأطباق شهرة فى المطبخ اللبناى، كما أنه أكثر الأصناف تنوعاً حسب كل مقاطعة (قضاء)، ويتم إستخدام الأجزاء الممتازة لتصنيع المشويات والشيش كباب، أما باقى الأجزاء فيتم تقطيعها إلى مكعبات وأيضاً إلى لحم مفروم لإستخدامها لحشو الخضروات.

وفيما يلى نقدم بعض من الأطباق الرئيسية المشهورة فى المطعم اللبناى مع بيان مكونات كل طبق للمساعدة فى تخطيط قوائم الطعام اللبناى.

ويتم تقديم المشويات على المائدة اللبناية وتزين بقطع الخبز المغطاة بزيت البندورة وعليها البصل المقطع إلى جوانح والبقدونس والصنوبر والسماق وبجانبهم صلصة الثوم.

م	إسم الطبق	المكونات الأساسية للطبق (أهم المكونات)
١	لحم مشوى (شيش كباب)	لحم ضانى أو بقرى - بصل - فلفل - طماطم صغيرة - فلفل حلو - يتم الشواء على سيخ ويتم تخليص اللحم من السيخ عن طريق لف الخبز اللبناى على السيخ نفسه لتخليص اللحم.. يقدم مع أرز بيلاف مع حمص بالطحينة ولبنى.
٢	كفتة مشوى بالبيض	لحم مفروم ضانى أو بقرى - بصل - بقونس - قرفة - فلفل حلو - بيض - ملح وفلفل.. يقدم مع سلطة أو حمص بالطحينة.
٣	كفتة بالصينية	لحم مفروم ضانى أو بقرى - بصل - ملح وفلفل - بقونس - زيت - كوسة - طماطم - جزر - قرفة - صلصة طماطم.. يقدم مع الأرز المفلفل.

م	إسم الطبق	المكونات الأساسية للطبق (أهم المكونات)
٤	كفتة مشوى	لحم مفروم بقرى أو ضانى - بصل - بقدونس - شطة - فلفل حلو - ملح وفلفل.. تقدم مع حمص بالطحينة، خيار باللبن - تبولة وداخل الخبز اللبناني.
٥	كفتة مع بطاطا	لحم مفروم بقرى أو ضانى - بصل - ملح وفلفل - فلفل حلو - طماطم - صلصة طماطم - قرفة.. تقدم مع أرز مفلفل.
٦	كفتة بالكماخ (كفتة مشوية)	لحم مفروم بقرى أو ضانى - بصل - بقدونس - فلفل حلو - ملح وفلفل - خبز لبنانى - زبد.. تقدم مع خيار مخلل - وخضروات طازجة.
٧	كفتة مقلية	لحم مفروم - بصل - بقدونس - فلفل - كمون - زيت للتحمير.. تقدم مع الخضروات الطازجة والخيار المخلل والخبز اللبناني.
٨	لحمة مع خضار	كفتة الضانى مربعات صغيرة - زبد - بطاطس - باذنجان - طماطم - كوسة - بصل - ملح وقاقل - قرفة.. تقدم مع أرز مفلفل.
٩	كفتة بالطرطور	لحم مفروم ضانى أو بقرى - بصل - ثوم - ملح وفلفل - بقدونس - طحينة.. يمكن أن تقدم كصلصة.
١٠	شيش طاووق	دجاج - ثوم مدقوق - خردل - عصير طماطم - زيت زيتون - حامض - زعتر أخضر منقى - فطر الحب ويتم شيه على الفحم.
١١	جركس طاووق	فروج - نقعة الشيش طاووق - لوز مطحون - لب خبز أفرنجى - فليفلة حمراء - زيت زيتون (يتم خلط اللوز المصحون ناعماً مع لب الخبز الأفرنجى ويتم

م	إسم الطبق	المكونات الأساسية للطبق (أهم المكونات)
		إضافة المرققة للحصول على صلصة متماسكة يشوى الفروج على الفحم وتوزع عليه الصلصة.
١٢	كستليته بالبندورة	كستليته - بصل مقطوع - ثوم مدقوق - طماطم - حمص حب - صنوبر - عصير طماطم - زيت زيتون - ملح - بهار أسود.. تقدم وإلى جانبها أرز أبيض أو البرغل أو الفريك.
١٣	كفتة مشوية بالبرغل	لحم من الرقبة - بصل - برغل خشن - بهار وملح.. يقدم مع الحمص والتمتل والتبولة.
١٤	الكستليته غنم مشوية	الكستليته تنقع طوال الليل بمزيج مركز من زيت نباتي وقليل من الخل الأحمر والبصل والجزر وحب الهال وكبش القرنفل.. ثم تشوى.
١٥	داوود باشا	لحم غنم من الفخذة - عصير طماطم - عصير حامض - صنوبر - دقيق - سمن.. تزين بالصنوبر وبجانبها الأرز بالشعرية.
١٦	شاورما اللحم الأحمر أو الأبيض	شرائح اللحم الأحمر من الإبط أو جهة الفخذ ويتم نفعه فى الزيت النباتي والخل الأحمر بالإضافة إلى البصل والجزر والبهارات (حب الهال - القرفة - القرنفل) تشك على السيخ ويلف السيخ أمام مصدر نار ثابت وبين الحين والآخر تجز قشرة اللحم.. تقدم فى الأطباق مع الطماطم المشوية وخليط البقدونس والبصل والسماق والطراطور أو صلصة الثوم أو تقدم فى شكل سندويتش.

٦- اليخنى - يخنه Stew Ragout

ترجع شهرة أطباق اليخنى فى الشرق الأوسط إلى مئات السنين ولا زالت هذه الأطباق تحتل أهمية كبرى عند ربوات البيوت اللبناينة.

والكلمة تعنى طهى اللحوم مع الخضروات واليخنى اللبناينى يضيف صلصة الطماطم والخضروات والحمص والبقول كمكونات رئيسية لهذه الخلطة الصحية التى ينتج عنها أطباق لذيذة سهلة الصنع وفى نفس الوقت إقتصادية.

ونقدم فيما يلى بعض أطباق اليخنى اللبناينة والمكونات الأساسية لكل طبق للإستعانة بها فى إعداد قوائم الطعام اللبناينة:

م	إسم الطبق	المكونات الأساسية للطبق (أهم المكونات)
١	يخنه البازيلا	ثوم مدقوق - لحم مفروم خشن - بازيلا - كسيرة - بطاطا وجزر مكعبات - مرقة عظام بقر - عصير طماطم.
٢	يخنه البامية مع الكوسه المحشو والعجة	بامية خضراء - كوسه - موزات لحم غنم - لحم مفروم ناعم - أرز - بصل - ثوم - عصير رمان - بيض - بهار - قرفة.
٣	يخنه بالبامية باللحم	بصل - ثوم - بامية - كسيرة - طماطم مشرة - عصير طماطم - لحم موزات (من جهة الفخذ أو الإليه) قرفة .
٤	يخنه البطاطا (عكاز)	ثوم مدقوق - بطاطا مكعبات - لحم مفروم خشن - كسيرة - عصير طماطم - مرقة عظام بقر.
٥	يخنه البطاطا بالزيت	بطاطا مكعبات - ثوم - عصير حامض - كسيرة.

م	إسم الطبق	المكونات الأساسية للطبق (أهم المكونات)
٦	يخنة الجزر	جزر مقشر مقطع إلى دوائر - لحم موزات غنم - حمص حب مسلووق - صنوبر - عصير رمان - بصل - كسبرة - قرفة.
٧	يخنة الفاصوليا بالفرن	فاصوليا بيضاء - لحم موزات غنم - طماطم - بهار.
٨	يخنة الفاصوليا بالقاورما	فاصوليا - بالقاورما - بصل مفروم ناعم - زيت البندورة.
٩	يخنة الملفوف بالمقانيق	بصل مقطع - ثوم مدقوق - ملفوف (كرنب) - بطاطا مقطعة مكعبات - مقانيق.
١٠	يخنة القرنبيط باللحم	قرنبيط - لحمة موزات - بصل - عصير طماطم - ثوم مدقوق - قرفة.
١١	يخنة القلقاس باللحم	قلقاس - لحم موزات غنم - حمص حب - بصل مقطع - كسبرة - ثوم.
١٢	يخنة اللوبيا باللحم	لوبيا بادرية - لحم رأس - موزات - طماطم مربعات - بصل مفروم - عصير طماطم.
١٣	يخنة اللوز باللحم	بصل - ثوم - لوز أخضر - موزات لحم - عصير رمان.
١٤	المقلوبة	قرنبيط - بصل - ثوم - لحم مفروم خشن - صنوبر - أرز - قرفة - كراوية - جوزة الطيب - حب الهال - زنجبيل - مستكة.
١٥	لحمة بالخضرة	لحم ضأن - بصل - ثوم - كوسة - جزر - عش الغراب - صلصة طماطم - قرفة - ريحان.
١٦	خرشوف مع خضرة	خرشوف - عصير ليمون - لحم بقري - ضائي - بصل كبيرة - عصير ليمون - بقدونس.

٧- المحشى اللبناى Stuffed Vegetables

تعتبر المحاشى أطباق فريدة الطعم خصوصاً فى المطبخ اللبناى، يمكن إستخدام ورق الشجر مثل إستخدام ورق العنب وورق الكرنب - وورق سلق - وورق الملفوف.

يقدم ورق العنب بارداً أو ساخناً.
 يقدم ورق الملفوف ساخناً مع حشوه بالأرز واللحم.
 يقدم ورق السلق بارداً مع حشوه.

كما يمكن إستخدام الخضروات أيضاً بعد تقويرها مثل الكوسة، الباذنجان - الطماطم والفلفل والبطاطس وحشوهم بالأرز واللحم بعد إضافة الأعشاب والبهارات التى تجعل منهم أطباق شهية ٠٠ ويتم تقديم تلك الأطباق مع مصاحبة اللبن الزبادى.

وفيما يلى نعرض بعض أطباق المحشى التى يمكن أن تدخل فى صنع قائمة الطعام اللبناية مع أهم مكونات كل طبق من هذه الأطباق.

م	إسم الطبق	المكونات الأساسية للطبق (أهم المكونات)
١	كوسة محشى	كوسة صغيرة أو كبيرة - أرز - لحم ضانى أو بقرى مفرومة - قرفة - صلصة طماطم.
٢	ملفوف محشى	كرنب - أرز - لحم ضانى أو بقرى - ثوم - قرفة - عصير ليمون - صلصة طماطم.
٣	بندوزة محشى	طماطم - صنوبر - لحم ضانى أو بقرى مفرومة - بصل - قرفة - طماطم.

م	إسم الطبق	المكونات الأساسية للتطبيق (أهم المكونات)
٤	محشى بدون لحم	حمص - ارز - بقونوس - بصل - نعناع - طماطم - قرفة - عصير ليمون.
٥	ورق دوالى (عنب)	ورق عنب - أرز - لحم بقرى أو ضانى مفرومة - قرفة - عصير ليمون.
٦	ورق سلق محشو	ورق سلق - أرز - مكعبات طماطم - حمص حب - نعناع - عصير حامض.
٧	سبانخ محشى	ورق سبانخ - حمص - أرز - بقونوس - بصل - نعناع - طماطم - قرفة - ثوم - ليمون.
٨	شيخ المحشى	بادنجان - صنوبر - لحم بقرى أو ضانى مفروم - قرفة - بصل - طماطم - عصير طماطم - نعناع مجفف.
٩	ورق عنب بالبرغل	ورق عنب - طماطم - بقونوس - نعناع - بصل أخضر - برغل خشن - حمص مسلوقة - عصير حامض.
١٠	بطاطا محشوة باللحم	بطاطا - لحم مفروم - بصل مفروم - ثوم مدقوق - صنوبر - عصير طماطم - كمون وقرفة.
١١	بندورة محشوة	طماطم متوسطة - لحم مفروم - بصل مفروم - صنوبر - عصير طماطم - قرفة - بهار أسود.

٨- الفراخ - الدجاج Poulet, Chicken

يجمع المطبخ اللبناني طرق متعددة لطهي الدجاج، كالدجاج المحشو والدجاج المشوى أو المقطع إلى أجزاء للتحمير.

ويضيف المطبخ اللبناني كثير من المكونات والبهارات والأعشاب لزيادة طعم الدجاج.

ولعل أهم الأطباق اللبنانية من الدجاج هي:

- الدجاج المتبل والذي يتم تتبيله في عصير الليمون.
- الدجاج بخبز السماك- يضاف إليه السماك.

وفيما يلي بعض أطباق الدجاج المطهية على الطريقة اللبنانية ومكونات كل طبق:

م	إسم الطبق	المكونات الأساسية للطبق (أهم المكونات)
١	دجاج مع أرز	دجاج يتم حشوه (لحم مفروم - أرز - قرفة) ثوم + لوز + صنوبر + زبيب.
٢	دجاج مع خضرة	دجاج محمر - فلفل أخضر - طماطم - بصل - كوسة - بطاطس - ريحان - ثوم - بقدونس.
٣	دجاج مع أرز مفلفل	دجاج - لوز - صنوبر - أرز - مرقة دجاج - قرفة.
٤	دجاج بالحمص	ماء سلق الحمص - فروج - حمص حب مسلوقة - بصل - ثوم - مرقة عظام دجاج - خبز عربي محمص - صنوبر - كمون.
٥	دجاج بالسبانخ	فروج - بصل مفروم - سبانخ مفرومة - حمص حب مسلوقة - صنوبر - عصير حامض - ثوم - مرقة عظام دجاج.. يقدم إلى جانبه الأرز الأبيض بالشعرية.

م	إسم الطبق	المكونات الأساسية للطبق (أهم المكونات)
٦	دجاج بالزبيب والبنندورة	دجاج - بصل - فليفلة - جزر - بندورة - عصير بندورة - أرز أو فريك - حب الهال - قرفة - كمون - صنوبر - لوز - زبيب - زيت.
٧	دجاج بالسماق والجوز	دجاج - خبز لبناني - بصل - ثوم - عصير حامض - كسبرة - جوز - حب - سماق مطحون ناعم. (يكون الدجاج مغطى بما تبقى من الخبز).
٨	دجاج بالفاكهة المجففة	بصل مقطع - ثوم مدقوق - دجاج مقطع - حمص حب مسلوق - زبيب - مشمش - خوخ مجفف - صنوبر - بندورة - قرفة - كسبرة - عصير بندورة.
٩	دجاج شيش برك	فروج مسح ومقطع - ثوم مدقوق - كسبرة خضراء - مرقة عظام - لبن - كريمة أو قشدة بقرى - عجينة البرك.
١٠	دجاج محشو على الطريقة الشرقية	دجاج - بصل مفروم - ثوم مدقوق - لحم مفروم ناعم - أرز - حب الهال - مستكة - كمون وقرفة - ورق الغار - صنوبر - فستق حلبي - لوز.
١١	دجاج مشوى	صدور فراخ - عصير ليمون - زيت زيتون - ثوم - بصل - فلفل أخضر (يتم تتبيل الفراخ بعصير الليمون - وزيت الزيتون والثوم).
١٢	دجاج مع خل	فراخ محمرة - بصل - دقيق - خل - عصير طماطم - فلفل حلو.
١٣	دجاج متبل	عصير ليمون - ثوم - ريحان - شطة - فراخ محمرة مقطعة.
١٤	ملوخية بالدجاج أو اللحم	ملوخية - فراخ محمرة - بصل - ثوم - ليمون.

م	إسم الطبق	المكونات الأساسية للطبق (أهم المكونات)
١٥	دجاج بالأرضى شوكى	ثوم - بصل - أرضى شوكى (خرشوف - كسبرة - مفرومة - دجاج مقطوع - عصير حامض - طحينة - مرقة عظام).. تقدم مع أرز.
١٦	الفروج المشوى	فروج مسحوب - ثوم مدقوق - عصير حامض - زيت زيتون.. يقدم مثل الشيش طاووق مع صلصة الثوم التى تجهز بخفق كوب من الثوم المدقوق الناعم فى كوبين من زيت الزيتون أو النباتى (إختياري إضافة رأس بطاطا مسلوقة).
١٧	الحنش المحشو شرقى (الديك الرومى)	ديك رومى - أرز - لحم مفروم ناعم - صنوبر - فستق مسلوق - لوز مسلوق - كستناد - ثوم مدقوق - مرقة دجاج - بصل مفروم - سمن - ملح - بهار - كمون - حب الهال - مستكة - جوزة الطيب (ديك محشو بالأرز يقدم فى عيد الميلاد أو رأس السنة الميلادية).

٩- الأسماك *Poissons, Fish*

تقدم أطباق السمك دائماً مصحوبة بعصير الليمون الطازج ويمكن أيضاً أن يتم تثبيته في هذا العصير قبل طهيه.

ويتعامل المطبخ اللبناني مع كل من الأسماك الطازجة والمجمدة، ويقدم مع أطباق السمك سلطة الطحينة وصلصة الصنوبر - كما يمكن أن يحمر الخبز اللبناني في نفس زيت القلية ويقدم مع الأسماك لإضافة نكهة طيبة.. ويصاحب أطباق الأسماك الأرز.

وفيما يلي بعض أطباق الأسماك المجهزة على الطريقة اللبنانية مع أهم محتويات تصنيع كل طبق لوضع قوائم الطعام اللبنانية.

م	إسم الطبق	المكونات الأساسية للطبق (أهم المكونات)
١	سمك حر	سمكة كاملة - بصل - فلفل أخضر - فلفل أحمر - فلفل حامى - جوز - بقدونس.. يقدم ساخن أو بارد مع صلصة الطحينة.
٢	سمك مع خضرة	سمك فيليه - ثوم - بصل - عش الغراب - نعناع جاف.. يقدم بصلصة حمص بالطحينة - أرز.
٣	سمك مع أرز	سمك - فلفل حار - بقدونس - بصل - أرز - ورق خس - عود بقدونس.. تزين شرائح الليمون وعود البقدونس وتقدم مع صلصة لبنانية.
٤	سمك مقلى	سمك - زيت نباتى - ملح (دقيق أختياري) - يجمل بشرائح الليمون - وعود بقدونس.. ويقدم بالطحينة وخبز لبنانى محمر بنفس زيت القلية.
٥	سمك مع ثوم	سمك مقلى فى الزيت - دقيق - ثوم - عصير ليمون.. يتم عمل صلصة من الثوم والزيت وعصير الليمون

م	إسم الطبق	المكونات الأساسية للطبق (أهم المكونات)
		ويضاف إلى السمك المقلّى.. يقدم بارد أو ساخن مع خضروات أو خبز (البتا) اللبناني.
٦	أرز بالسمك	يتم تحمير البصل والسنوبر ويضاف أرز بعد تنبيله ويتم تسوية الأرز حتى يصبح ناضجاً.. عند تقديمه يرش السنوبر.
٧	صيادية	سمك - بصل - جوز - أرز - عصير حامض - سنوبر - طحينة.. تقدم مع قرنبيط مقلّى وسلطة وتقدم مع الأرز.
٨	سمك بالسبانخ	سمك - مرمرية - عصير كرفس - سبانخ طازجة - بصل - بقونس - عصير ليمون طازج.. يقدم بمصاحبة خضروات حول الطبق.
٩	سمك بالفرن	سمك - ثوم - شطة - طماطم - ليمون - عود بقونس.. يقدم بصلصة الطحينة وبابا غنوج.
١٠	سمك مع بطاطا (سمك الكسرولة)	سمك فيليه - قرنفل - ثوم - عصير ليمون - بطاطا - طماطم - جزر.. يقدم مع صلصة السنوبر.
١١	سمك مشوى	سمك صغير - عصير ليمون - ثوم - يتبل لمدة ساعة ثم يشوى.. يقدم مع الطحينة والتبولة.
١٢	سمك بالطرطور	ستيك السمك - سمك - بطاطس - طحينة - عود بقونس - شريحة ليمون.. يحمر السمك ثم يوضع في إناء خبيز ويوضع عليه البطاطس مقلية وتضاف عليه الطحينة ويوضع في الفرن.. يقدم مع القرنبيط المحمر.
١٣	سمك بالخل	سمك فيليه - زيت زيتون - خل - شطة - مرمرية - بقونس - بيض مضروب.. يقدم مع الخضروات الطازجة وشرائح الليمون.

م	إسم الطبق	المكونات الأساسية للطبق (أهم المكونات)
١٤	السلطان ابراهيم	سمك السلطان ابراهيم لا يتم شقه على طوله لإستخراج أحشائه بل تسحب هذه الأحشاء من فمه للحفاظ على شكله.. زيت الفستق - طحينية - طرطور - خبز لبناني - حامض بلدى.. يقدم وحوله الخبز المقلى وشرائح الحامض وجانبه كاسة الطرطور.
١٥	المليفة	نفس طريقة السلطان ابراهيم ويقدم معه الطرطور والتبولة أو بانجانج الراهب أو الفتوش - الثانى فى الترتيب.
١٦	الصيدادية	سمك - بصل مقطع - عصير حامض - أرز - زيت نباتى - كمون - قرفة - كراوية - كسبرة - صنوبر - لوز مسلوقة - دقيق - زبدة - ملح - حامض.
١٧	سمك بالبندورة والحامض	سمك - بندورة - حامض أخضر اللون - حمص حب مسلوقة - صنوبر - بصل مقطع - عصير البندورة - كسبرة خضراء مفرومة.
١٨	سمكة حرة بالجوز	سمك - جوز حب كامل - صنوبر - كسبرة - بصل - كرات - كرفس - جزر - ثوم - فلفل حارة - حامض - بهار أبيض.. تقدم باردة أو ساخنة.
١٩	سمك الميناء بالصنوبر	سمك - صنوبر - حامض طبيعى - ثوم - بقدونس مفروم ناعم.. يزين الطبق بالصنوبر المقلى والبقدونس المفروم ناعماً أو الفستق المسلوقة المقشر.
٢٠	السمكة الحرة مع الصلصة البيرونية	سمك - بصل مقطع - فليفلة خضراء - بندورة - رب البندورة.

١٠- البرغل

من أجل الحصول على البرغل يتم غلى حبات القمح ثم تشقيقتها وهرسها، هذه الخلاصة يتم تقسمها إلى ٣ أجزاء.. الجزء الأول وهو يمثل شكل بذرة ناعمة تستخدم لغطاء الصاج الذى يوضع عليه الخبز.. الجزء الثانى يمثل حجم متوسط وعادى الحجم ويستخدم كمكون للأطباق اللبنانية لعمل الكبة والتبولة.. أما الجزء الثالث الخشن برغل يستخدم فى تصنيع الشرب واليخنى.

وعندما يخلط البرغل بالدقيق ينتج أطباق لا تستخدم اللحوم ضمن تكوينها *Meatless Dish* وعندما تضاف إليها اللحوم ينتج أطباق فتح شهية وأطباق على درجة كبيرة من التنوع.

وفيمايلي بعض الأطباق التى تعتمد على البرغل فى تصنيعها ومكونات

كل طبق:

م	نوع الطبق	مكوناته
١	كبة نية	برغل - لحم بقرى أو ضانى مفروم - بصل - فلفل حلو (إختياري) يمثل هذا الطبق الأساس لعمل كل من الأطباق الآتية: ١- كبة مخلية. ٢- كبة بالصينية. ٣- عند إستخدام الكبة للطهى أضف نصف فنجان برغل إضافي. تقدم مع بصل أخضر - مخلل - زيت زيتون - تبولة - يخنى الفاصوليا الخضراء.
٢	حشو الكبة	صنوبر - لحمة مفرومة - بقدونس - فلفل حلو - ملح - فلفل - بصل - زبد.

م	نوع الطبق	مكوناته
٣	كبة بطاطا	بطاطس - برغل - دقيق - فلفل - أورما - حشو الكبة - زيت.. تقدم مع سلطات - حمص بالطحينة - كفتة بالصينية.
٤	برغل مع حمص	أورما - بصل - حمص - برغل - ملح وفلفل.. هذا الطبق يشابه الشربة الثقيلة، لذا يجب أن يتم تناوله بالملعقة.
٥	برغل باللحم	لحم ضانى - بصل - برغل - حمص - قرفة.. يقدم مع خيار مخلل وزبادى.
٦	برغل مع بندورة	طماطم - صلصة طماطم - لحم بقرى مفروم - أو أورما - بصل - برغل - ملح، فلفل.. يقدم مع خيار مخلل وزبادى.
٧	برغل مفلفل بدون لحم	زبادى - برغل - ملح - فلفل.. يمكن تقديمه بدلاً من الأرز بيلاف.
٨	برغل مفلفل	لحم مفروم أو أورما - بصل - برغل - ملح - فلفل - مياه.. يقدم مع الخيار المخلل والزبادى.
٩	ورق عنب بالبرغل	ورق عنب - بندورة - بقونس - نعناع - بصل أخضر - برغل خشن - حمص مسلوقة - زيت زيتون - عصير حامض.. يقدم بارداً.
١٠	كبة الأرز	أرز - لحم مفروم - لحم هبرة - صنوبر - قرفة - جوز الطيب - بهار.. يتم تزيين سطح الصينية مثل تقطيع البقلاوة.
١١	كبة الدجاج	زيت - سمن - لحم دجاج مفروم ناعم - برغل ناعم - كسيرة - جوز مجروش - بصل - كمون - صنوبر.. ويتم عمل صينية.
١٢	كبة السمك	سمك فيليه - برغل ناعم - بصل مفروم - بصل مقطع - بقونس مفروم - بشارة قشر الحامض - زيت زيتون - صنوبر - ملح - عقدة صفراء.

م	نوع الطبق	مكوناته
١٣	كبة البطاطا	بطاطا - بهارات الكبة - برغل ناعم - ملح - زيت زيتون.
١٤	كبة عدس	عدس مجروش - برغل ناعم - كمون - بصل - زيت زيتون.
١٥	كبة اليقطين	بقدونس مفروم - يقطين مقشر - برغل ناعم - طاجن الأسماق - زيت - بصل مقطع - ثوم مدقوق - جوز مجروش - صنوبر - سمن - كمون وقرفة.. تقدم ساخنة أو باردة.
١٦	كبة الحلبة مع البصل	برغل ناعم - طحين القمح - زيت زيتون - ملح - بهار - نعناع يابس - بصل مجروش - بصل مقطع - صنوبر.

١١- لبن زبادى

لصنع اللبن الزبادى فإننا نحتاج إلى مكونين فقط من اللبن..

ويمكن إستخدام أى الألبان الحيوانية، وبالطبع فإن اللبن الزبادى سوف يختلف طعمه من لبن إلى آخر.

تستخدم منطقة الشرق الأوسط وشعوبها اللبن الزبادى منذ أجيال، ويطلق عليه المضاد الحيوى (الأنثيبوتك) الطبيعى، حيث أن كوب من اللبن الزبادى فى اليوم يحفظ معدة الإنسان من أى سوء هضم، فإن سرعة مفعولة على جسم الإنسان تكون مضاعفة.

وفيما يلى بعض الأطباق اللبنانية والمحتويات الأساسية لكل طبق للمساعدة فى تخطيط قوائم الطعام اللبنانية.

م	نوع الطبق	مكوناته
١	شربة لبن (زبادى)	لبن زبادى - أرز - بيض - نعناع.. تستخدم هذه الشربة لعمل الأطباق الآتية: (١) شيك براك. (٢) بيض باللبن. ويمكن عمل الأطباق الآتية من شربة اللبن: (١) كبة محلية. (٢) كبة تحلى. (٣) كوسة محشية.
٢	شيش براك	عجين فطائر - شربة لبن - ثم حشوة صنوبر - لحم ضانى مفروم - بصل - بقونس - فلفل حلو.

م	نوع الطبق	مكوناته
٣	خيار باللبن	ثوم - لبن زبادى - خيار - عود نعناع مفروم - نعناع جاف.. يقدم مع جميع أنواع أطباق الكبة - والأومليت وعجين الفطائر.
٤	لبن مع باذنجان	باذنجان - عصير ليمون - زيت زيتون - لبن زبادى - ثوم - بقونس - ملح وفلفل. يجمل الطبق بالبقونس ويقدم مع: (١) مشهيات. (٢) أطباق اللحم.
٥	زنفل باللبن	كبة تحيلى <i>Meatless Kibbi</i> - ثوم - ملح - لبن زبادى - نعناع.. يقدم مع طبق الشيش كباب.
٦	لبانى	لبن زبادى + ملح.. يقدم فى الإفطار أو كمشهييات مع زيتون - بيض - مناقيش بالزعتتر.
٧	حمص مع لبن	حمص - ثوم - لبن زبادى - خبز لبنانى - زبد.. يقدم فسى الإفطار والغذاء.
٨	لبن أمه	لحمة طرية - بصل - بيض مضروب - لبن زبادى - نعناع + ثوم + زبد.. يقدم مع طبق أرز بيلاف.
٩	بيض باللبن	شربة لبن زبادى - بيض - زبد - نعناع - ثوم.. تقدم فسى الغذاء أو كشربة فى وجبة العشاء.

١٢- الحلوى اللبنانية

يتم إستخدام الحلوى عادة بعد تناول الطعام، وذلك بالنسبة للشعوب الغربية، ولكن جرت العادات العربية على تقديم الحلوى مع تقديم القهوة.

وتوجد الفواكه اللبنانية الطازجة بوفرة - أما أهم الحلوى اللبنانية كما سبق الإشارة - تتمثل في البقلاوة.

ويمكن أيضاً الإستعانة باللبن الزبادى لتكوين مشروب منعش ويتم خلطه بالفواكه الطازجة.

وفيما يلي بعض أصناف الحلوى اللبنانية والمكونات الأساسية لكل طبق:

م	نوع الطبق	مكوناته
١	عطر (عصير للبقلاوة)	سكر، مياه، عصير ليمون، مياه الورد، يضاف عصير الليمون.
٢	بقلاوة	جوز - سكر - رقائق - زبد غير مملح (كاجو مجروش) - عطر.. يمكن تصنيع البقلاوة بعدة أشكال.
٣	مشبك	مياه دافئة - سكر - خميرة - دقيق - عطر.
٤	نامورة - هيسة	<u>العصير المحلى</u> : سكر - مياه - عصير ليمون. زبد - لبن زبادى - بيكنج بودر - لوز - عصير ملحى.
٥	برازق	زبد - سكر - دقيق - بياض بيض - سمس.. عبارة عن دوائر فطائر بالسمس محمصة.
٦	زلابيه	سكر - مياه شبه ساخنة - خميرة - زيت - ملح - دقيق - سكر بودرة.. يمكن أن تقدم باردة أو ساخنة.

م	نوع الطبق	مكوناته
٧	سمسم مع عسل	عسل نحل - ليمون - سمسم - محمر - جوز أو لوز مقطع.
٨	سمبوسك	الحشو جوز وسكر القطائر زبد غير مملح - دقيق - سكر - بيكنج بودر - عطر (قطائر حلوة).
٩	كنافة بالجبن	جبنة ريكوته - سكر - كنافه - زبد - عطر.. الأفضل تقديمها ساخنة ويمكن تقديمها باردة.
١٠	كنافة بالأرز	لبن - دقيق - أرز - سكر - فانيليا - مستخلص اللوز - مياه ورد - مسنكة - بقايا بسكويت وقطائر - زبادى - عطر.. تقدم باردة مع العطر فوقها.
١١	قطايف	القطائف خميرة - سكر - مياه شبه ساخنة - دقيق. الحشو جوز + سكر + عطر.. تقدم ساخنة مع العطر البارد.
١٢	عيش السرايا	خيز أفرنجى - عطر - قشدة - زهرة الليمون - فستق ناعم.
١٣	نشوية قمر الدين	قمر الدين - نشا و صنوبر - فستق - لوز مقشر.
١٤	أرز بالحليب	حليب - أرز - سكر ناعم - ماء زهر.
١٥	الخشاف	عيدان قرفة - قمر الدين مكعبات - مشمش - خوخ مجفف - سكر ناعم - زبيب - صنوبر - ماء زهر - ماء ورد.. يقدم بارد.
١٦	زنود الست	عجينة بقلوة - قشدة مطبوخة - زيت مقلى - قطر.
١٧	الزلابية	دقيق - سكر - حليب سائل - خميرة - ملح - زيت نباتى.

م	نوع الطبق	مكوناته
١٨	المهلبية	لين - سكر ناعم - أرز بودرة - ماء زهر - ماء ورد - مستكة - فستق ناعم - لوز مسلوق مقشر.. (يوضع ماء الورد وماء الزهر فى الدقائق الأخيرة قبل تقديمها وتزين بالفستق الناعم واللوز المسلوق والمقشر وزهر الليمون).
١٩	حلاوة بالجبن	جبنه عكاوى - دقيق - قطر - قشدة طازجة - زهر ليمون - فستق - ماء ورد - ماء زهر.
٢٠	المفتحة	طحينة - أرز - زعفران - سكر - بندق - قرفة.

obeykandi.com

الجزء الثانى

التطبيقات العملية فى السوق المصرى للمطبخ اللبناى

من ضمن ما تقدمه المطاعم المختلفة الموجودة فى الفنادق المصرية من تنوع لأعداد مختلفة من المطاعم ذات الجنسيات المختلفة من أجل جذب عملائها ونزلائها للدخول فى تجارب التذوق والإستمتاع، وكذلك الحال بالنسبة للمطاعم الفردية الخاصة من مخصصات تتفق مع الأذواق المصرية وبعض من الأذواق الأجنبية التى تزور جمهورية مصر العربية، فإن المطبخ اللبناى لما له من مذاق خاص وتنوع وإنسجام مع الشعب المصرى فإنه يستحوذ على نصيب كبير من السوق المصرى وذلك بأشكال متعددة من قوائم الطعام اللبناية.. أهمها:

- ١- مطاعم ذات قائمة طعام كاملة - لبناية.
- ٢- مطاعم ذات قوائم طعام ثابتة.
- ٣- مطاعم تقدم المطبخ اللبناى ومطابخ أخرى.
- ٤- مطاعم تقدم مجموعة أطباق من المشهيات فقط ضمن قوائم الإفطار.
- ٥- مطاعم تقدم أطباق فتح شهية لبناية.
- ٦- محلات متخصصة لبيع الحلوى اللبناية.
- ٧- مطاعم لبناية محددة الأطباق.
- ٨- مطاعم لبناية تقدم الشاورما.

١ - مطاعم ذات قائمة طعام كاملة لبنانية:

تقدم كافة الأطباق اللبنانية التي تتفق مع الذوق المصرى سواء كانت هذه الأطباق ساخنة أو باردة أو سلطات أو أسماك أو لحوم أو أطباق جانبية أو حلوى.

وسوف نقدم فيما يلى قوائم الطعام الخاصة لكل من الفنادق الآتية:

م	إسم المطعم اللبناني	إسم الفندق
١	الدبكة	شيراتون هليوبوليس.
٢	الصبايا	إنتركونتيننتال - سميراميس.
٣	طربوش	وينتر بالاس الأقصر <i>Winter Palace</i> .
٤	ليالينا	شيراتون الهرم.

وسوف نقوم بدراسة كل قائمة طعام على حده فى كل شكل من الأشكال.

٢ - مطاعم ذات قوائم ثابتة:

تقتصر بعض المطاعم على تقديم وجبات ذات أطباق محدودة - قائمة ثابتة محدودة - وتختلف كل واحدة عن الأخرى بالكميات والأصناف المقدمة مثل مطعم علاء الدين - شيراتون القاهرة بعد تجارب عديدة وتقديم قوائم ذات أشكال وأعداد متنوعة من المأكولات اللبنانية رأت إدارة هذا المطعم أن أفضل طريقة لجذب عملائها هى التمسك بمحدودية الأطباق على حساب الخدمة الجيدة والإستقبال ورعاية عملائها أثناء تناولهم الطعام وبعد الإنتهاء منه.

وتتمثل قائمة الطعام الثابتة فى الآتى:

أطباق الميزات (أعداد متنوعة).

أطباق المشويات "اللحوم والأسماك" (أعداد متنوعة).

الفواكه والحلوى.

القهوة.

٣- مطاعم تجمع بين المطبخ اللبناني والمطابخ العربية الأخرى ونذكر فيما يلي شكلين هما:

أ- القرية النوبية - حياث القاهرة:

يجمع مطعم القرية النوبية بين كل من المطبخ اللبناني والمصرى والليبي، وذلك من أجل خدمة شريحة أكبر من السوق.

ب- مطعم طاحن First Mall

يقدم هذا المطعم مزيج من الأطباق اللبنانية والمغربية، وذلك رغبة من الإدارة في خدمة شريحتان من العملاء تلك التي تعشق المطبخ اللبناني والتي تعشق تنوع المطاعم المراكشى.

٤- مجموعة أطباق من المشهيات ضمن قوائم طعام الإفطار:

يستعين القائمون على تخطيط القوائم الخاصة بولائم الإفطار في رمضان بمجموعة الأطباق الساخنة والباردة اللبنانية لفتح الشهية لما تتميز به من تنوع ومذاق جيد وفي نفس الوقت تتفق مع مناسبة الصوم والإفطار.

وسنقدم نموذج من هذه القائمة التي تم تقديمها في مطعم إنتركونتيننتال - سيتي ستارز.

٥- استخدام أطباق فتح الشهية - مرة أخرى - في بوفيهات الأفراح:

إن تعدد أطباق فتح الشهية الباردة والساخنة والسلطات اللبنانية وطعمها اللذيذ دفع القائمين على إعداد قوائم الطعام الخاصة بالحفلات للإستعانة بها.

وسنقدم نموذج من هذه القائمة متمثلاً في بوفيه زفاف بفندق ميريديان الهرم.

٦- محلات متخصصة لبيع الحلوى اللبنانية:

وقد تم إختيار مطعم الصمدى لما له من سمعة طيبة في مصر.

٧- المطاعم اللبنانية محددة الأطباق المقدمة والخدمة:

يوجد مطاعم لبنانية كثيرة - مستوى الأربعة نجوم وثلاثة نجوم - تقوم بتقديم الأطباق المحدودة من المطبخ اللبناني ومتواجدة في المولات Mall والمناطق السياحية للخدمات السريعة.. مثال ذلك:

أ- سلسلة مطاعم فينوس (التي سيتم دراستها).

ب- سلسلة مطاعم دار القمر.

ج- سلسلة مطاعم مناقيش.

د- سلسلة مطاعم جبل لبنان.

٨- سندويشات شاورما:

تنتشر المطاعم التي تقوم بعمل سندويشات شاورمة على مستوى جميع الدرجات السياحية في الفنادق - المطاعم السياحية والمطاعم الشعبية وقد يطلق عليها كثير من المسميات منها:

- شاورما شامى. - شاورما سورى.

- (وهى ليست ضمن موضوع هذه الدراسة)

نتائج دراسة الأطباق موضوع الدراسة التي تتكون من الثامنة مطاعم ومكوناتها

إن دراسة أطباق قوائم الطعام - على المستوى الإجمالي *Macro-Study* أوضحت المعلومات الآتية:

- أولاً : أولويات عرض الأطباق في قائمة الطعام .
- ثانياً : عدد الأطباق المعروضة في كل مجموعة .
- ثالثاً : أنواع قوائم الطعام والسياسات البيعية لكل مطعم .
- رابعاً : بيان بأنواع الأطباق المتكررة في قوائم الطعام .

تسلسل مجموعات الأطباق اللبنانية ومكانتها

في قوائم الطعام اللبنانية الموجودة في جمهورية مصر العربية

يتضح من مقارنة مجموعات الأطباق اللبنانية الموجودة في قوائم الطعام بالمطاعم اللبنانية في مصر أنها لا تتبع تسلسل موحد، فكل مطعم يظهر مجموعة أطباقه بطريقة تتفق مع مجموعة من المفاهيم التي يطبقها والمتعلقة بزيادة مبيعات كل مجموعة وعرضها بطريقة ذات أولويات تتفق مع المنظومة التي تتبعها.

ويوضح المثال التالي المقارنة التي تجمع بين ثلاث مطاعم لكل منها قائمة كاملة من المأكولات اللبنانية:

أولاً: أولويات عرض الأطباق في قائمة الطعام:

مجموعة الأطباق	الدبكة شيراتون هليوبوليس	الصبايا إنتركونيننتال سميراميس	ليالينا شيراتون الهيم	الطربوش ميريديان الأقصر
١ - المقبلات الباردة	- ١ -			- ١ -
٢ - مزات باردة	- ٢ -			- ١ -
٣ - من التراث اللبناني	- ٣ -			
٤ - المعجنات	- ٤ -			
٥ - مزات ساخنة	- ٥ -	- ٢ -	- ٢ -	- ٢ -
٦ - الحساء (الشورية)	- ٦ -	- ٣ -	- ٣ -	- ٣ -
٧ - الأسماك	- ٧ -	- ٤ -	- ٥ -	
٨ - المفضل لدى الشيف	- ٨ -	- ٥ -		- ٥ -

الطربوش ميريديان الأقصر	ليالينا شيراتون الهرم	الصباريا إنتركونيننتال سميراميس	الدبكة شيراتون هليوبوليس	مجموعة الأطباق
- ٤ -	- ٤ -	- ٦ -	- ٩ -	٩ - المشويات (الأطباق الرئيسية)
- ٦ -	- ٦ -	٨	- ١٠ -	١٠ - حلوى شرقية
			- ١١ -	١١ - القهوة العربية
		- ١ -		١٢ - المزات (السلطات)
		- ٧ -		١٣ - المزاق اللبناي (قائمة ثانية)

ثانياً : عدد الأطباق المعروضة في كل مجموعة / عدد الأطباق الإجمالي:

تشير القائمة الثانية إلى عدد الأطباق المعروضة في كل مجموعة من

مجموعات الأطباق المعروضة في قوائم الطعام:

م	مجموعة الأطباق	الدبكة القااهرة	الصباريا القااهرة	ليالينا القااهرة	الطربوش الأقصر
١	المقبلات الباردة	٣		١٢	١١
٢	مزات باردة	٨			
٣	التراث اللبناي	٦			
٤	معجنات	٤			
٥	مزات ساخنة	٨	١٢	٨	٨
٦	الحساء (الشربة)	٣	٢	٣	٢
٧	الأسماك	٥	٥	٢	
٨	المفضل لدى الشيف (مقترحات)	٦	١		٢

م	مجموعة الأطباق	الدبكة القاهرة	الصبايا القاهرة	ليالينا القاهرة	الطربوش الأقصر
٩	المشويات (الأطباق الرئيسية)	١٠	٩	٩	١٠
١٠	حلوى شرقية	٧	٧	٥	٦
١١	القهوة العربية	٣			
١٢	المزات والسلطات		١٣		
١٣	المزات اللبنانية (قائمة ثانية)		(٥ بارد + ٥ ساخنة + مشويات + فواكه + حلوى)	٣ قوائم	
	إجمالي بدون المذاق اللبناني وهو يمثل قائمة ثانية	٦٣ طبقاً	٤٩ طبقاً	٣٩ طبقاً	٣٩ طبقاً

يرجع تذبذب عدد الأطباق المعروضة في هذه المطاعم إلى موقع كل مطعم.

ملاحظات عامة:

أولاً:

١- يلاحظ أن الأربعة مطاعم تتبع نفس تسلسل مجموعات الطعام عند كتابتها في قوائم الطعام تقريباً.

٢- إنفرد مطعم الدبكة في التفرقة بين المسميات حتى لو كانت متشابهة مثال: مقبلات باردة - مزات باردة... حتى يفصل بين الأطباق الإحدى عشر الموجودة في المجموعتين السابق ذكرهما من أجل أن يريح نظر العميل/العلاء ويتم إختيار الطبق في يسر (مجموعتين، واحدة بثلاثة أطعمه

وأخرى بثماني أطباق أفضل بكثير من قائمة بها أحد عشر طبقاً واحد وراء الآخر).

٣- عرض مطعم الدبكة أربعة أطباق من المعجنات دون المطعمين الآخرين (رقائق - سمبوسك - كبة - مناقيش).

٤- مجموعة التراث اللبناني ماهى إلا ميزات لبنانية تقدم باردة/ساخنة ولكن المخطط وضع لها مكان منفصل لترويجها ضمن باقى أطباق الميزات.

٥- ضم مطعم طربوش الأسماك ضمن المشويات.

ثانياً: أثر موقع المطعم / الفندق:

يقع مطعم الدبكة فى فندق شيراتون هليوبوليس فى منطقة مصر الجديدة - منطقة سكانها ذوى دخول مرتفعة، لذا يعتمد المطعم على هؤلاء السكان بنسبة تصل إلى ٧٠% و ٣٠% على سكان الفندق لذا تنوعت الأطباق وتعددت وكانت عدد الكراسى المتاحة فى المطعم أكثر من ٢٠٠ كرسي.

أما مطعم الصبايا - فندق إنتركونتيننتال سميراميس فيقع فى وسط المدينة ولا يعتمد إلا على ١٠% من العملاء الغير مقيمين.

وتقل هذه النسبة بمطعم ليالينا الذى يقدم فقط ٣٩ طبقاً، أما بالنسبة لمطعم الطربوش فهو يقع فى فندق مريديان الأقصر، ونزلاؤه هم مجموعات سياحية ذات الإنفاق المحدود.

ثالثاً: أنواع قوائم الطعام والسياسات البيعية لكل مطعم:

مطعم الدبكة: إعتد على قائمة طعام وآلا كارت "A La Carte" حسب الطلب الذى يتناسب مع نوعية عملائه ذوى متوسط الدخل المرتفع.

مطعم الصبايا: إعتد مطعم الصبايا على قائمة الطعام الخاصة بها وهى تقدم أطباق حسب الطلب *A La Carte* بالإضافة إلى أنه وضع فقرة داخل قائمة الطعام أطلق عليها "إقتراحات الشيف ناصر"، ليقدم فيها أطباق لبنانية متغيرة بصفة يومية، وأطلق عليها أطباق متميزة ليزيد من حجم وتنوع الأطباق الموجودة فى باقى القائمة.

مطعم طربوش: إعتد فى سياسته البيعية على قائمة طعام حسب الطلب ولكن محدودة فى عدد الأطباق المقدمة.

مطعم لبالينا: قدم مطعم لبالينا نوعين من قوائم الطعام اللبنانية:

أ- قائمة ثابتة ذات ثلاث درجات.

ب- قائمة صيدا بمبلغ ٨٥ جنيه.

ج- قائمة بيروت بمبلغ ٩٠ جنيه.

د- قائمة البقاع بمبلغ ٩٥ جنيه.

لتناسب كل المستويات بالإضافة إلى قائمة طعام حسب الطلب.

مطعم علاء الدين: إقترح مطعم علاء الدين ثلاثة قوائم ثابتة فقط على عملائه بثلاثة أسعار مختلفة ٩٠ جنيه - ١٠٠ جنيه - ١١٥ جنيه.

رابعاً: بيان بأنواع الأطباق المتكررة فى قوائم الطعام بالمطاعم اللبنانية الموجودة

فى الأسواق المصرية:

إن حصر الأطباق الموضحة فى قوائم طعام كل من مطعم الدبكة "شيراتون هليوبوليس" - مطعم علاء الدين "شيراتون القاهرة" - مطعم الطربوش "ميريديان الأقصر" - القرية النوبية "جراند حيات - صبايا - فندق سميراميس

إنتركونتيننتال - ليالينا "فندق شيراتون الهرم" ومطعم فتوش.. أوضح مجموعات الأطباق اللبنانية تتضمن أطباق متعددة.

وفي هذا البيان سنوضح أسماء هذه الأطباق مع عدد تكرارها، علماً بأنها مأخوذة من المطاعم السبعة السابق الإشارة إليهم.

م	أسماء الأطباق	تكرارها
	١ - مزات باردة	
	٢ - مقبلات باردة	
١	سلطة خضراء	١
٢	كبيس	٢
٣	حمص بالطحينة	٥
٤	سلطة عربية	٢
٥	فتوش	٦
٦	بندورة مبهرة	١
٧	حمص بيروتي	٤
٨	متبل بالذنجان	٥
٩	فطائر بالسبانخ	١
١٠	تبولة	٧
١١	بابا غنوج	٢
١٢	مسقة بالباذنجان	١
١٣	جبنة مجنونة بالخضار	١
١٤	لبنه بالثوم	٧
١٥	جلاش بالجبن	٢
١٦	ورق عنب	٦
١٧	سبانخ مقلية	١
١٨	طارطور	١

م	أسماء الأطباق	تكرارها
١٩	شكليش	٣
٢٠	مسبحة حمص	١
٢١	مدررة	٣
٢٢	رقاق بالجينة	١
٢٣	سمبوسك لحمة	٢
٢٤	كبة أقراص	١
٢٥	مناقيش على الصاج	١
٢٦	جينة بالزعتر	٣
٢٧	سلطة روكا	٢
٢٨	محمرة	٢
٢٩	كشك	١
٣٠	بالتجى عنب	١
٣١	رايب	٢
٣٢	عرائس محمرة	٣
٣٣	سلطة لبن زبادى	٣
٣٤	بقونسية	٣
٣٥	خيار مخلل	٢
٣٦	سمبوسك بالجينة	١
٣٧	محمرة	٣
٣٨	حمص	١
٣٩	طحينة	١
٤٠	ثومية	١
٤١	راهب	٤
٤٢	متبل	١
٤٣	لبننة	١

م	أسماء الأطباق	تكرارها
٤٤	اسطنبولية بالزعتر	١
٤٥	جبنة حارة	١
٤٦	مكدوس	١
٤٧	كبة نيه	١
٤٨	كبة بطاطس	١
٤٩	خاط خضرة	١

٥- مزات ساخنة:

م	أسماء الأطباق	تكرارها
١	مقانيق	٥
٢	حمص باللحمة	٥
٣	سوده بتلو	١
٤	سودة فراخ	٤
٥	جبنة حلوم مشوى	٣
٦	فلافل بيروت	٥
٧	بطاطا بالقاروما	١
٨	سمبوسك لحمة	٤
٩	سمبوسك جبنة	٣
١٠	مناقيش بالجبنة	١
١١	نخاعات بالثوم	١
١٢	كفتة المعلم	١
١٣	جبنة حلوم مشوى	٢
١٤	أجنحة فراخ	١
١٥	جولاش بالجبنة (رقائق)	٢

م	أسماء الأطباق	تكرارها
١٦	دجاج مسخن	١
١٧	كبة محمرة	٥
١٨	كبة مشوية	٢
١٩	صفيحة بعلبكية	١
٢٠	فطائر بالسبانخ	٢
٢١	فول مدم	١
٢٢	حمص أورمة	١
٢٣	سمك مطفى	١
٢٤	كالامارى مقلى	١
٢٥	طاجن كفتة بالطحينة	١
٢٦	سندويشات ممبار	١
٢٧	فطائر دجاج مسخنة	١
٢٨	فلافل لبنانى	١
٢٩	بصارة	١

٦- الحساء:

م	أسماء الأطباق	تكرارها
١	شربة عدس أصفر	٥
٢	شربة خضار	١
٣	شربة سلق	١
٤	شربة فراخ بالشعرية	٣
٥	شربة زيادى	١
٦	شربة بكرات	١

٧- الأسماء:

م	أسماء الأطباق	الإجمالي
١	قريدس (جمبرى) مشوى	٣
٢	قريدس كزبرية	١
٣	طاجن سمك مع أرز	١
٤	صيادية	١
٥	سمكة حارة	٢
٦	مشاوى البحر	٢
٧	فواكه البحر المشوية	١
٨	جمبرى بالبندورة	١
٩	قاروص مشوى	١
١٠	سمك بالكزبرة	١

٨- المفضل لدى الشيف:

م	أسماء الأطباق	الإجمالي
١	فتة حمص بالزبادى	٧
٢	كبة باللبن	١
٣	دجاج بالبطاطا	١
٤	فتة دجاج	١
٥	مقلوبة باننجان	١
٦	ورق عنب بريش غنم	١
٧	حمام مشوى	١
٨	طاجن جمبرى	١
٩	طاجن صيادية سمك	١
١٠	مسقعة باننجان	١
١١	مغربية	١

٩- المشويات:

م	أسماء الأطباق	الإجمالي
١	دجاج مسح	٤
٢	دجاج مطمور	١
٣	شيش طاووك	٥
٤	ريش بتلو	٢
٥	عزايين	١
٦	شيش كباب وكفتة	٣
٧	كفتة خشخاش	١
٨	كفتة أورفايه	١
٩	كستايته غنم	٢
١٠	مشاوى مشكل	٥
١١	كفتة حلبى	٢
١٢	كباب كونيدي	١
١٣	كفتة دجاج	١
١٤	لحم ضانى مشوى (كستايته)	٢
١٥	لحم ضانى روستو	١
١٦	كفتة بالطحينه	١
١٧	حمام مشوى	١
١٨	كفتة قرفة	١
١٩	بامية بالأرز	١
٢٠	لحم بقرى مشوى	١
٢١	شيش طاووك بتلو	١
٢٢	سمك وفواكه البحر مشكل	١

١٠- الحلويات:

م	أسماء الأطباق	الإجمالي
١	كنافة بالجبنة	١
٢	مفتحة	١
٣	مفروكة بالقشطة	١
٤	أرز باللبن	٣
٥	سلطة فواكه	٢
٦	حلويات شرقية	٢
٧	بوظة عربي	٢
٨	كنافة نابلسية	١
٩	أم على	١
١٠	فواكه الموسم الطازجة	١
١١	قشط ليه	١
١٢	دندمة بالأرز واللبن	١
١٣	تشكيلة حلويات لبنانية	٢
١٤	مهلبية	١
١٥	أيس كريم	٢
١٦	كنافة مع الشربات	١
١٧	بقلاوة	١
١٨	بوظة لبناني	٢
١٩	طبق فاكهة	٢
٢٠	كنافة نابلسية	١

(١) مطاعم ذات قائمة طعام لبنانية كاملة:

مثال:

أ - مطعم الدبكة : فندق شيراتون هليوبوليس:

أولاً: مكونات قائمة الطعام:

كانت قائمة طعام المطعم اللبناني - الدبكة - مقسمة إلى الأجزاء الآتية:

- ١- المقبلات الباردة (٣ أطباق).
- ٢- مزات باردة (٨ أطباق).
- ٣- من التراث اللبناني (٦ أطباق).
- ٤- المعجنات (٤ أطباق).
- ٥- مزات ساخنة (٨ أطباق).
- ٦- الحساء (٣ أطباق).
- ٧- الأسماك (٥ أطباق).
- ٨- المفضل لدى الشيف (٦ أطباق).
- ٩- المشويات (١٠ أطباق).
- ١٠- حلوى شرقية (٧ أطباق).
- ١١- القهوة العربي (٣ أطباق).

بالإضافة إلى إقتراح مخصوص من المطعم الذي يحتوى على (٨) أنواع

باردة وساخنة من المزات مع نصف زجاجة عرق لبناني.

التعليق:

فرقت قائمة الطعام اللبنانية بين المقبلات اللبنانية والمزات الباردة (٢+١)... ضمن المقبلات الباردة أطباق كبيس - سلطة عربية - فتوش وبنندورة مبهرة. أما المزات الباردة فجمعت الأطباق الآتية:

١- حمص بالطحينة حمص بيروتي الذي يضم مكونات الحمص بالطحينة بالإضافة إلى البقدونس والليمون وزيت الزيتون ليغير ويزيد من طعم المزة، هذا الطبق متبل باذنجان الذي يشبه الباذنجان المتبل المصري، ولكن يضاف إليه الطحينة وزيت الزيتون - التبولة - باباغوج - مسقعة باذنجان - جبنة مجنونة بالخضار - وأخيراً لبنة بالثوم.

٢- جمعت أطباق التراث اللبناني الأطباق الآتية:

ورق عنب بالزيت - سبانخ مقلية - طاراطور - سنكليش - مسبحة حمص ومدردة.

وجميع هذه الأطباق يتم تصنيعها بدون لحوم وتعتمد على الخضروات والطحينة والحمص والعدس الأسود والسماك وزيت الزيتون.

٣- المعجنات:

تضم هذه المجموعة كل من الأطباق التالية: رقاق بالجبنة (صوابع جولاش) - سمبوسك لحمة - كبة أقراص - مناقيش على الصاج، وهي أساساً تعد من مجموعة المقبلات (المزات الباردة / الساخنة).

٤- المزات الساخنة:

وتجمع هذه المجموعة (٨) أطباق - مقانق - حمص باللحمة - سودة بتلو "كبة بتلو" - جبن حلوم مشوى - فلافل بيروت - بطاطا بالقاورما - نخاعات بالثوم - كفتة المعلم.

٥- الحساء: يمثل أقل الأطباق عرضاً، فيضم ثلاثة أطباق فقط، شربة العدس، والخضار والسلق.

٦- الأسمالك:

أول وثاني الأطباق المعروضة وتمثل أطباق القويدس "جمبرى" الطبق الأول مشوى والثاني كزيرية أما الطبق الثالث فهو عبارة عن طاجن سمك مع أرز صيادية والباقي عبارة عن سمكة حرة. ومسادى البحر وهي تمثل مختارات من الأسماك المشوية الصغيرة المشهورة في لبنان.

٧- المفضل لدى الشيف:

جمعت الأطباق المفضلة لدى الشيف الآتي:

- (١) طبقين فتة، أحدهما فتة حمص بالزبادى، والثاني فتة دجاج.
- (٢) طبق دجاج بالبطاطا (البطاطس).
- (٣) طبق كبة باللبن.
- (٤) طبق ورق عنب بريش الغنم.
- (٥) وأخيراً طبق مقلوبة بالباذنجان.

٨- المشويات:

قدم هذا الجزء من قائمة الطعام (١٠) أطباق عبارة عن:

- (١) ثلاث أطباق فراخ (مشوى - ومطمور - ومتبل).
- (٢) طبق ريش بتلو مشوى.
- (٣) ستة أطباق مختلفة من لحم الغنم.
أ - عرايس محشية بلحم الغنم.
ب - شيش كباب وكفتة.

- ج- كفتة خشخاش.
- د - كفتة أورفليه.
- هـ- كستائيتة غنم.
- و - مشاوى مشكلة.

٩- حلوى شرقية:

قدمت قائمة الطعام سبعة أطباق من الحلوى الشرقية (كنافة بالجبنه - مفتقة - مفروكة بالقشدة - أرز باللبن - سلاطة فواكه - حلوى شرقية - بوظة عربى - أيس كريم.

١٠- القهوة العربية:

قدمت القائمة قهوة عربى (بالحبهان) - قهوة بيضاء (بالحبهان) - قهوة تركى.

ثانياً: خدمة قوائم الطعام:

يقع فندق شيراتون هليوبوليس بمنطقة مصر الجديدة -بالقرب من المطار- وهى تعتبر منطقة تجمع كثير من العائلات ذات الدخل المرتفع، لذا فإن إختيار قائمة الطعام لمطعم الدبكة التى تضم ٦٠ طبقاً مختلفاً كانت تعتمد على كل من:

١) نزلاء الفندق من العرب والأجانب (٥٧٠ غرفة).

٢) ساكنى منطقة مصر الجديدة، والذى يعتمد عليهم المطعم أساساً لتقديم خدماته.

لذا تنوعت الأطباق لكل مجموعة من المجموعات المعروضة لإرضاء أكبر قدر ممكن من العملاء المرتقبين.

COLD APPETIZERS المقبلات الباردة
KABEES كبيس
<i>Selection of Pickled Seasonal Vegetables</i>
١٢,٠٠٠ .E.L جنيه
SALATA ARABI سلطة عربية
<i>Traditional Oriental Salad with Lettuce, Tomatoes and Cucumber</i>
١٢,٠٠٠ .E.L جنيه
FATTOUSH فتوش
<i>Farm Salad with Crispy Bread and Semak Herb</i>
١٢,٠٠٠ .E.L جنيه
BANDORA MOBAHARA بندورة مبهرة
<i>Tomato with Seven Spices, Garlic, Mint and Olive Oil</i>
١٢,٠٠٠ .E.L جنيه
COLD MESSEH مزات باردة
HOMMOS BEL TEHINA حمص بالطحينة
<i>Crashed Chickpeas with Sesame Paste</i>
L.E. 12.00 جنيه
HOMMOS BEIRUTI حمص بيروتي
<i>Chickpeas Puree, Sesame Paste, Parsley, Lemon and Olive Oil</i>
L.E. 12.00 جنيه
MOTABEL متبل بالبنجان
<i>Smoked and Mashed Eggplant with Tehina and Olive Oil</i>
L.E. 12.00 جنيه
TABOULA تبولة
<i>Oriental Chopped Parsley, Tomatoes, Onions, Cracked Wheat and Lemon</i>
L.E. 12.00 جنيه
BABA GHANOUG بابا غنوج
<i>Chopped and Grilled Eggplant with Parsley, Yogurt, Capsicum and Olive Oil</i>
L.E. 12.00 جنيه
MOSAKAA BADENJAN مسقعة بالبنجان
<i>Fried Eggplant, Chickpeas, Onion and Tomato Sauce</i>
L.E. 12.00 جنيه
GEBNA MAGNONA BEL KHODAR جبنة مجنونة بالخضار
<i>Selection of White Cheese with Vegetables and Thyme</i>
L.E. 12.00 جنيه
LABNE BEL TOM لبنه بالثوم
<i>Yogurt Flavored with Garlic and Mint</i>
L.E. 12.00 جنيه

صورة طبق الأصل من قائمة طعام مطعم الديكة شيراتون هليوبوليس

LEBANESE FOLKLORE من التراث اللبناني
WARAK ENAB BEL ZEIT ورق عنب بالزيت
<i>Vegetarian Stuffed Wine Leaves with Lemon Olive Oil</i>
L.E. 12.00 جنيه ١٢.٠٠
SAPANEKH MAKLEYA سبانخ مقليه
<i>Sauteed Spinach with Onion, Somak and Lemon</i>
L.E. 12.00 جنيه ١٢.٠٠
TARATOR طاراطور
<i>Sesame paste, Parsely, Lemon and Olive Oil</i>
L.E. 12.00 جنيه ١٢.٠٠
SHANKLESH شنكلش
<i>Old Lebanese Goat Cheese with Herbs</i>
L.E. 19.00 جنيه ١٩.٠٠
MOSABAHA HOMMOS مسبحة حمص
<i>Bolled Chick Peas, Lemon, Garlic, Sesame Paste, Mint and Olive Oil</i>
L.E. 12.00 جنيه ١٢.٠٠
MODARDARA مدررة
<i>Black Lentil, Rice Sauteed Onion, Seven Spices and Yogurt</i>
L.E. 12.00 جنيه ١٢.٠٠
PIES المعجنات
ROKAK BEL GEBNA رفاق بالجبنه
<i>Rolled goulash Stuffed with Herbed Cheese</i>
L.E. 12.00 جنيه ١٢.٠٠
SAMBOUSEK LAHMA سمبوسك لحمه
<i>Mini Fried Pie Stuffed with Minced Lamb Meat</i>
L.E. 12.00 جنيه ١٢.٠٠
KEBBEH كبه الكراص
<i>Pie of Mixed Meat and Cracked Wheat Stuffed with Pine Seeds</i>
L.E. 12.00 جنيه ١٢.٠٠
MANAKISH ALA AL SAJ مناكيش على الصاج
<i>Your Favourite Manakish</i>
<i>Meat, Cheese, Spinach or Thyme</i>
L.E. 17.00 جنيه ١٧.٠٠
MEZZA AND ARAK مزه عسرى
<i>مزه ٨ أنواع بارده وساخنة مع نصف زجاجة عسرى لبنقى</i>
<i>Eight Kinds of Cold and Hot Mezze</i>
<i>Served with Half Bottle of Lebanese Arak</i>
L.E. 430.00 جنيه ٤٣٠.٠٠

صورة طبق الأصل من قائمة طعام مطعم الدبكه شيراتون هليوبوليس

HOT MEZZEH مزات ساخنة
MAKANEK مقاتق
<i>Pan Fried Sausages with Lemon or Grenadine Sauce</i>
L.E. 18.00 جنيه ١٨.٠٠
HOMMOS BEL LAHMA حمص باللحمة
<i>Hommos with Labm Meat and Pine Seeds</i>
L.E. 14.00 جنيه ١٤.٠٠
SOUDA BETELO سودة بتلو كيدة بتلو
<i>Veal Liver Sauteed with Seven Spices, Garlic and Lemon</i>
L.E. 19.00 جنيه ١٩.٠٠
HALLOUMI HASHWI جبن حلوم مشوي
<i>Grilled Lebanese Goat Cheese</i>
L.E. 19.00 جنيه ١٩.٠٠
FALAFEL BEIRUT فلافل بيروت
<i>Chick Peas, Coriander, Minced and Fried Onion</i>
L.E. 12.00 جنيه ١٢.٠٠
BATATA BEL KAWERMA بطاطا بالقاورما
<i>Potato Puree Mixed with Minced Lamb and Olive Oil</i>
L.E. 12.00 جنيه ١٢.٠٠
NOKHAAT BEL TOM نخاعات بالتوم
<i>Veal Brain Sauteed with Olive Oil, Garlic and Lemon</i>
L.E. 18.00 جنيه ١٨.٠٠
KOFTA AL MOALEM كفتة المطعم
<i>Minced Meat Sauteed with Onion, Tomato, Mint and Capsicum</i>
L.E. 20.00 جنيه ٢٠.٠٠
SOUPS الحساء
SHORBET ADAS شوربة عدس
<i>Yellow Lentil Soup with Cumin Flavor</i>
L.E. 12.00 جنيه ١٢.٠٠
SOURBET KHODAR شوربة خضار
<i>Vegetable Soup with Vermicelli</i>
L.E. 19.00 جنيه ١٩.٠٠
SHORBET SALK شوربة سلق
<i>Traditional Lebanese Salk Soup with Black Lentil</i>
L.E. 12.00 جنيه ١٢.٠٠

صورة طبق الأصل من قائمة طعام مطعم الدبكة شيراتون هليوبوليس

SEAFOOD الأسمك
KRIDES MASHWI فريسدس مشوى "جمبرى" <i>Grilled Shrimps Marinated with Spices and Herbs</i> L.E. 115.00 جنيه ١١٥.٠٠
KRIDES KOZBARIA فريسدس كزبرية "جمبرى" <i>Sauted Shrimps Cooked with Coriander, Hot Spices and Tomato</i> L.E. 115.00 جنيه ١١٥.٠٠
TAGEN SAMAK WITH SAYADEIA RICE طاجن سمك مع أرز صيدلية <i>Sea Bass Fillet with Tomato Sauce and Sea Food Rice</i> L.E. 56.00 جنيه ٥٦.٠٠
SAMAKA HARRA سمكة حارة <i>Grilled Whole Fish Marinated with Spicy Sauce</i> L.E. 56.00 جنيه ٥٦.٠٠
MASHAWI AL BAHR مشاوى البحر <i>Selection of Grilled Seafood</i> L.E. 110.00 جنيه ١١٠.٠٠
CHEEF'S FAVOURIT المفضل لدى الشيف
FATA HOMMOS BEL ZABADI فتة حمص بالزبادى <i>Fried Bread with Chickpeas, Yogurt, Pine Seeds and Olive Oil</i> L.E. 32.00 جنيه ٣٢.٠٠
KEBBA BEL LABAN كبة باللبن <i>Steamed Kebba Cooked in Yogurt Sauce, Coriander and White Rice</i> L.E. 48.00 جنيه ٤٨.٠٠
DAJAJ BEL BATATA دجاج بالبطاطا <i>Chicken Breast Cooked with Potato, Garlic and Lemon</i> L.E. 44.00 جنيه ٤٤.٠٠
FATA DAJAJ فتة دجاج <i>Marinated Sliced Chicken Sauted with Fried Bread, Rice, Chickpeas and Tomato Sauce</i> L.E. 44.00 جنيه ٤٤.٠٠
MAKLOBE مقلوبة بانجنان <i>Basmati Rice Cooked with Eggplant and Lamb Meat Served with Tomato Sauce</i> L.E. 46.00 جنيه ٤٦.٠٠
WARAK ENAB BEL REIASH AL GANAM ورق عنب بريش القتم <i>Stuffed Wine Leaves with Rice and Meat Served with Tomato Sauce</i> L.E. 52.00 جنيه ٥٢.٠٠

صورة طبق الأصل من قائمة طعام مطعم الدبكة شيراتون هليوبوليس

المشويات FROM THE CHARCOAL GRILL

لجاج مسحب DAJAJ MOSAHAB
*Boneless Grilled Chickn with Thyme
Served with Garlic Paste*
L.E. 46.00 جنيه ٤٦٫٠٠

لجاج مطمور DAJAJ MATMOUR
*Sauted Chicken with Olive Oil, Fresh Mint,
Somak, Tomato, Onion and Parsley*
L.E. 46.00 جنيه ٤٦٫٠٠

شيش طاووك SHISH TAWOUK
*Grilled Chicken Kebabs Marinated in Garlic Yogurt
And Red Pepper Paste*
L.E. 49.00 جنيه ٤٩٫٠٠

ريش بتلسو RIASH BETELLO
*Marinated and Grilled Veal Chops
Topped with Mint Flavored Yogurt*
L.E. 72.00 جنيه ٧٢٫٠٠

عرايس ARAYES
*Grilled Lebanese Bread Stuffed with Minced Lamb,
Marinated with Tomato, Mint, Parsley and Onion*
L.E. 42.00 جنيه ٤٢٫٠٠

شيش كباب وكفتة SHISH KEBABS & KOFTA
Barbecued Lamb Cubes and Minced Lamb on Skewer
L.E. 58.00 جنيه ٥٨٫٠٠

كفتة خشخاش KOFTA KHOSHKHASH
Kofta Served on a Bed of Grilled Tomatoes and Garlic
L.E. 48.00 جنيه ٤٨٫٠٠

كفتة أورفاليه KOFTA ORFALIA
*Barbecued Kofta Meat Balls
With Tomatoes and Pine Seeds*
L.E. 48.00 جنيه ٤٨٫٠٠

كستليتة غم KOSTALETA
Grilled Lamb Chops with Mountain Herbs
L.E. 66.00 جنيه ٦٦٫٠٠

مشاوى مشكلة MASHAWI MOSHAKEL
*Selection of Grilled Lamb Chops, Tawouk, Kebab and Kofta
With your Choice of Regular or Spicy Hot Saus€*
L.E. 64.00 جنيه ٦٤٫٠٠

صورة طبق الأصل من قائمة طعام مطعم الدبكة شيراتون هليوبوليس

ORIENTAL SWEETS حلويات شرقية

KONAFI BEL GEBNA كنافة بالجبنة

Konafa with Cheese
L.E. 18.00 جنيه ١٨ر٠٠

MOFATAKA مفتقة

Rice, Sesame Paste, Saffron, Sugar and Nuts
L.E. 16.00 جنيه ١٦ر٠٠

MAFROUKA KESHTA مفروكة بالقشطة

*Sweet Puff Pastry with Milk, Mixed with Cinnamon,
Fresh Cream and Sherbet*
L.E. 18.00 جنيه ١٨ر٠٠

ORZ BEL LABAN أرز باللبن

Ground Rice Pudding Topped with Nuts
L.E. 16.00 جنيه ١٦ر٠٠

FAWAKEH SALAD سلاطة فواكه

Selection of Sliced Seasonal Fruits
L.E. 16.00 جنيه ١٦ر٠٠

HALAWIAT SHARKIA حلويات شرقية

Mixed Oriental Pastry
L.E. 16.00 جنيه ١٦ر٠٠

BOZAH بوظة عربية

Lebanese Home made Ice-Cream
L.E. 18.00 جنيه ١٨ر٠٠

COFFEE DELEIGHT القهوة العربية

ARABIC COFFEE قهوة عربية

Black Coffee Beans with Cardamon and Rose Water
L.E. 10.50 جنيه ١٠ر٥٠

WHITE COFFEE قهوة بيضاء

Hot Mineral Water with Cardamon and Rose Water
L.E. 10.50 جنيه ١٠ر٥٠

TURKISH COFFEE قهوة تركي

Brown Coffee Powder with Sugar Prepared in Kanaka
L.E. 10.50 جنيه ١٠ر٥٠

صورة طبق الأصل من قائمة طعام مطعم الدبكة شيراتون هليوبوليس

ب- مطعم الصبايا:

بالرغم من أن فندق سميراميس إنتركونتيننتال يحتوى على (٧٣٠) غرفة، إلا أن عدد مقاعد المطعم لا يتعدى (٦٠) كرسي، ورغم ذلك قدم فى قائمة طعامه الآتى:

أولاً: قائمة ثابتة تحتوى على:

(١) عدد (٥) أطباق مشهيات باردة.

عدد (٥) أطباق مشهيات ساخنة.

(٢) تشكيلة من المشويات مع الأرز والخضروات.

(٣) فواكه وحلويات.

وأطلق عليها "المذاق اللبناني".

ثانياً: قائمة حسب الطلب تحتوى على (٥٩) طبقاً، هذه القائمة تشمل عدد

الأطباق الآتية:

عدد (٢٥) مزات باردة + ساخنة

عدد (٢) حساء (شوربة)

عدد (٥) أسماك

عدد (٩) مشويات

عدد (١) المفضل لدى الشيف (طبق يتم تغييره يومياً)

عدد (٧) حلويات

عدد (٤٩) طبقاً

ثالثاً: تعتمد خدمة هذا المطعم على سرعة دوران الكراسي الموجودة.

وكذلك يعتمد على النزلاء الأجانب تقريباً لتقديم خدماته.

المزات والسلطات MEZZEH WA SALATAT

TABOULEH 17.00 <i>Lebanese salad of chopped parsley, tomato, onion, fresh mint, cracked wheat, lemon, olive oil and condiments.</i>	تبولة ١٧ر٠٠ سلطة لبنانية من البقدونس، الطماطم، البصل، النعناع مع الليمون وزيت الزيتون.
FATTOUCH 17.00 <i>Lebanese salad of lettuce, tomato, pepper, cucumber, onions, lemon, pomegranate syrup and olive oil topped with crispy bread.</i>	فتوش ١٧ر٠٠ سلطة لبنانية من الخس، الطماطم، خيار، بصل، ليمون، دبس الرمان، زيت الزيتون مع الخبز المحمر.
ROCCA SALAD 16.00 <i>Rocca with lemon sauce, garlic, olive oil, sumac and onions.</i>	سلطة روكا ١٦ر٠٠ روكا مع صوص الليمون، ثوم، زيت زيتون، سماق مع شرائح بصل.
RAHEB SALAD 17.00 <i>Grilled eggplant puree mixed with onions and tomato.</i>	سلطة الراهب ١٧ر٠٠ باندجان مشوى مهروس مع البصل والطماطم.
BATINJAN MAKDOUS 17.00 <i>Baby eggplant pickled and stuffed with walnut and garlic.</i>	باندجان مكدوس ١٧ر٠٠ باندجان مخلل محشى بالمكسرات والثوم.
HOMMOS WITH TEHINA 15.00 <i>Chick peas puree with sesame paste, garlic and lemon.</i>	حمص بالطحينة ١٥ر٠٠
HOMMOS BEIRUTI 15.00 <i>Chick peas puree with sesame paste, parsley, garlic and lemon.</i>	حمص بيروتى ١٥ر٠٠ حمص مهروس بالطحينة، بقونس، ثوم، ليمون.
MOUTABEL 15.00 <i>Grilled eggplant puree with sesame paste, lemon and garlic.</i>	متبل ١٥ر٠٠ باندجان مشوى مهروس بالطحينة، ليمون، ثوم.

صورة طبق الأصل من قائمة طعام مطعم الصبايا فندق سميراميس إنتركونتيننتال

LABNA WITH GARLIC 15.00 <i>Labna mixed with garlic and dry mint.</i>	لبنة بالثوم ١٥ر٠٠ خليط ثوم مع النعناع.
MOUHAMMARA 15.00 <i>Mixed spicy nuts with olive oil.</i>	محمرة ١٥ر٠٠ مكسرات مشكلة حارة مع زيت الزيتون.
SHANKLISH 16.00 <i>Goat cheese with thyme, cucumber, tomato onion and olive oil.</i>	شنگليش ١٦ر٠٠ جبنة مهروسة مع الزعتر، خيار، طماطم، بصل وزيت الزيتون.
WARAK ENAB 19.00 <i>Stuffed vine leaves with rice, parsley, tomato onion and olive oil.</i>	ورق عنب ١٩ر٠٠ حشو بالأرز مع بقونس، نعناع، طماطم، بصل وزيت الزيتون.
NAYEH SELECTION	
KEBBEH NAYEH 35.00 <i>Raw lamb meat tartar with cracked wheat topped with olive oil.</i>	كبة نيه ٣٥ر٠٠ لحم ضانى مفروم مع البرغل والبهارات، يقدم مع البصل الطازج.

= Vegetarian dish

All prices are in LE and subject to service charge & taxes.

الأسعار بالجنيه المصرى بالإضافة إلى الخدمة والضريبة

صورة طبق الأصل من قائمة طعام مطعم الصبايا فندق سميراميس إنتركونتيننتال

HOT MEZZEH الميزات الساخنة

HOMMOS WITH AWARMA 19.00 <i>Chick peas puree with sesame paste and topped with sauteed lamb meat.</i>	حمص بالقاورما ١٩ر٠٠ حمص مطحون مع الطحينة ومنطى بلحم ضاني سوتيه.
FLAFEL (4 PIECES) 17.00 <i>Mix of chickpeas and fava beans croquettes served fried.</i>	فلافل ١٧ر٠٠
GRILLED HALLOUMI CHEESE 23.00	جبنة حلوم مشوى ٢٣ر٠٠
FRIED KEBBEH BALL (4 PIECES) 19.00 <i>Meatball stuffed with minced lamb meat</i>	كبة مقلية (٤ قطع) ١٩ر٠٠ محشو بلحم الضاني، البصل والصنوبر.
MAKANEK 21.00 <i>Pan – fried lamb sausage with lemon.</i>	مقانيق ٢١ر٠٠ سوتيه مع الليمون.
CHICKEN MOUSAKHANA (4 PIECES) 26.00 <i>Mini oven bread pastries stuffed with chicken, onions and sumac.</i>	فطاير دجاج مسخنة ٢٦ر٠٠ بتزيا محشوة بالدجاج والبصل والسماق.
SAMBOUSIK MEAT (4 PIECES) 16.00 <i>Fried ravioli stuffed with minced lamb meat.</i>	سمبوسك باللحمة (٤ قطع) ١٦ر٠٠ غلى محشو باللحم المفروم، الصنوبر والبصل.
SAMBOUSIK CHEESE (4 PIECES) 16.00 <i>Fried ravioli stuffed with salted cheese and parsley.</i>	سمبوسك بالجبنه (٤ قطع) ١٦ر٠٠ غلى محشو وبقدونس.

صورة طبق الأصل من قائمة طعام مطعم الصبايا فندق سميراميس إبتركونتنتال

ARAYES (4 PIECES) 35.00 <i>Grilled oven bread stuffed with minced lamb meat and chili paste.</i>	عرايس (٤ قطع) ٣٥ ر.٠٠ محتشو باللحم الضانى المفروم والصنوبر.
SPINACH FATAYER (4 PIECES) 16.00 <i>Mini oven bread pastries stuffed with spinach and onions.</i>	فطاير بالسبانخ (٤ قطع) ١٦ ر.٠٠ بيتزا صغيرة بالسبانخ والبصل.
CHEESE MANAKISH (4 PIECES) 18.00 <i>Mini pizzas topped with akkawi cheese</i>	مناقيش بالجبنه (٤ قطع) ١٨ ر.٠٠ بيتزا صغيرة بجبنه حلوم.
CHICKEN LIVER 22.00 <i>Sauteed with garlic and lemon.</i>	كبدة دجاج ٢٢ ر.٠٠ بوتيهه مع الثوم والليمون.

صورة طبق الأصل من قائمة طعام مطعم الصبايا فندق سميراميس إتركونتننتال

All prices are in LE and subject to service charge & taxes.

الأسعار بالجنيه المصرى بالإضافة إلى الخدمة والضريبة

SOUPS	الشوربة
CHICKEN SOUP 28.00	شوربة دجاج ٢٨ر.٠٠
BLACK LENTIL SOUP 30.00	شوربة عدس ٣٠ر.٠٠
FISH AND SEAFOOD	الأسماك
KING PRAWNS 115.00 <i>Grilled or pan-fried</i>	جمبرى كبير مشوى أو مقلّى ١١٥ر.٠٠
GRILLED SEA BASS 70.00	قاروص مشوى ٧٠ر.٠٠
SABAYA MIXED FISH 90.00 <i>Selection of grilled sea bass, salmon and shrimps</i>	تشكيلة من الأسماك المشوية ٩٠ر.٠٠ سمك قاروص وسمك سلمون وجمبرى
FISH CORIANDER 72.00	سمكة بالكزبرة ٧٢ر.٠٠
<i>Tomato, onions, garlic and chilli sauce.</i>	سمك قاروص يقدم مع الأرز متبل بالكمون والقرفة
SIYYADIEH 75.00 <i>Fresh sea bass cooked with rice, flavoured with cumin and cinnamon</i>	صيادية سمك ٧٥ر.٠٠ مع الطماطم والبصل والثوم وصوص الشيلي

All prices are in LE and subject to service charge & taxes

صورة طبق الأصل من قائمة طعام مطعم الصبايا فندق سميراميس إنتركونتيننتال

<p>CHEF MAKHOUL'S SPECIALS</p> <p>Home made dishes at Sabays Every day a Tradition</p> <p>Please ask the Maitre d'Hotel For our Daily Special</p> <p>Price : LE 75.00</p> <p>MAIN COURSES</p>	<p>إقتراحات الشيف ناصر</p> <p>من الأطباق اللبنانية اليومية المميزة</p> <p>لاتنسوا سؤال المضيف عن طبق اليوم</p> <p>سعر الفرد ٧٥.٠٠</p> <p>الأطباق الرئيسية</p>
<p>EGGPLANT MOUSSAKAA 45.00 <i>Baked seasoned eggplant cooked with tomato and chick peas, served with white rice</i></p>	<p>مسقعة باذنجان ٤٥.٠٠ باذنجان مطهو مع الطماطم والحمص يقدم مع الأرز الأبيض</p>
<p>LAHEM MESHWI 70.00 <i>Grilled lamb meat skewers</i></p>	<p>لحم مشوي ٧٠.٠٠ لحم ضاني مشوي</p>
<p>SHISH TAOUK 52.00 <i>Marinated grilled chicken in garlic</i></p>	<p>شيش طاووق ٥٢.٠٠ قطع دجاج مشوية ومتبلة بالثوم</p>
<p>GRILLED KOFTA 53.00 <i>Grilled minced lamb meat skewers</i></p>	<p>كفتة مشوية ٥٣.٠٠ لحم ضاني مفروم مشوي</p>
<p>CHICKEN MESAHAH 54.00 <i>Marinated grilled boneless chicken in lemon and garlic</i></p>	<p>دجاج مسح ٥٤.٠٠ دجاج مخلي متبل بالليمون والثوم مشوي على الفحم</p>
<p>SABAYA MIXED GRILL 75.00 <i>Selection of Kofta, lahem, meshwi, shish taouk, lamb chops</i></p>	<p>مشويات صبايا المشكلة ٧٥.٠٠ كفتة، دجاج متبل، شيش كباب وريش ضاني</p>

صورة طبق الأصل من قائمة طعام مطعم الصبايا فندق سميراميس إبتركونتنتال

ROASTED LAMB RACK 80.00 <i>Stuffed zucchini and vine leaves</i>	لحم ضانى روستو ٨٠ ر.٠٠ تقدم مع كوسة محشوة وورق عنب
KOFTA WITH TAHINA 58.00 <i>Minced lamb meat with onions, coriander, garlic and lemon</i>	كفتة بالطحينة ٥٨ ر.٠٠ لحم ضانى مفروم مع البصل والكسبرة والثوم والليمون
MAGHRABIA 45.00 <i>With mixed vegetables, tomato sauce</i>	مغربيّة ٤٥ ر.٠٠ مع الخضروات المشكلة وصوص الطماطم

= *Vegetables dish*

All prices are in LE and subject to service charge & taxes

صورة طبق الأصل من قائمة طعام مطعم الصبايا فندق سميراميس إتركونتننتال

THE GOURMET	المذاق اللبناني
TABOULEH	تبولة
ROCCA SALAD	سلطة روكا
HOMMOS WITH TEHINA	حمص بالطحينة
MOUTABEL	متبل
STUFFED VINE LEAVES	ورق عنب محشو
	...
FRIED KEBBEH BALL	كبة مقالية
MAKANEK	مقانيق
CHICKEN LIVER	كبد الدجاج
SAMBOUSIK CHEESE	سمبوسك جبنة
GRILLED HALLOUMI	حلومي مشوي
	...
MIXED GRILL	تشكيلة من المشويات
WITH KHALTA RICE AND	تقدم مع أرز بالخلطة وخضروات
VEGETABLES	...
FRESH FRUIT SLICES	شرائح من الفواكه الطازجة
LEBANESE SWEETS	تشكيلة من الحلويات اللبنانية

سعر الفرد ١٥٥.٠٠ جنيه
(تخدم هذه القائمة كلها وبعد أدنى أربع أشخاص)

Price per person is LE 155.00
(This set menu is applicable only for a whole table
and for a minimum of 4 persons)

صورة طبق الأصل من قائمة طعام مطعم الصبايا فندق سميراميس إتركونتننتال

SABAYA DELIGHTS	الحلويات
SEASONAL FRESH FRUITS PLATTER 38.00	تشكيلة من فواكه الموسم الطازجة ٣٨ر٠٠
MIXED LEBANESE SWEETS PLATTER 38.00	تشكيلة من الحلويات اللبنانية ٣٨ر٠٠
MOHALABIEH 20.00 <i>Lebanese pudding</i>	مهلبية ٢٠ر٠٠ بودنج لبناني
FRUIT SALAD 30.00	سلطة فواكه طازجة ٣٠ر٠٠
SELECTION OF ICE CREAM 28.00	إختياركم من الآيس كريم ٢٨ر٠٠
WARM KONafa WITH SYRUP 24.00	كنافة ساخنة مع الشربات ٢٤ر٠٠
BAKLAWA 20.00	بقلاوة ٢٠ر٠٠

صورة طبق الأصل من قائمة طعام مطعم الصبايا فندق سميراميس إتركونتننتال

مطعم الطربوش

مثال : فندق وينتر بالاس الأقصر *Winter Palace* (٣٠٢ غرفة)

المقارنة:

ينحصر الفرق بين مطعم "الدبكة" بشيراتون هليوبوليس ومطعم "الطربوش" فندق وينتر بالاس الأقصر في الآتي:

١- عدد النزلاء المحتمل ترددهم على المطعم اللبناني في فندق شيراتون هليوبوليس يميل إلى :

$$٥٨٨ \text{ غرفة} \times (\text{بفرض أن متوسط الغرفة بها}) \text{ ١ فرد} = ٨٢٢ \text{ شخصاً}$$

في حين أن النزلاء المحتمل ترددهم على المطعم اللبناني:

$$٣٠٢ \times ١ \text{ فرد} = ٤٥٣ \text{ شخصاً أي النصف تقريباً}$$

٢- نوعية النزلاء الذين يترددون على فندق هليوبوليس من ذوى الإنفاق المرتفع، لذا فإن احتمال اختيارهم المخصص يكون أفضل بكثير من نزلاء فندق الأقصر الذين أغلبهم مجموعات تتفق في حدود - المدفوع مقدماً حتى قبل القيام برحلاتهم - ولا يفكر هؤلاء النزلاء في تناول مأكولات بعيدة عن المقرر لهم والتي سبق الإتفاق عليها.

٣- لا يعتمد مطعم الدبكة على النزلاء فقط، ولكن أيضاً على عملائه من منطقة مصر الجديدة والذين يمثلون أعداد كبيرة تكاد تزيد عن المترددين على الفندق، على عكس ذلك فهذا الحال في الأقصر يعتمد بنسبة ٩٩% على نزلاء الفندق.

٤- جاءت مسميات الأطباق المدونة في قائمة طعام فندق شيراتون هليوبوليس مقارنة بالأقصر كالآتي:

فندق وينتر بالاس الأقصر	فندق هليوبوليس
فروج مسحب	دجاج مشوى
كستليته غنم	كستليته غنم
فواكه البحر المشوية	مشاوى البحر

واضح أن هناك إختلاف في نشأة المطبخ اللبناني، فكل منهما قد جاء من محافظة مختلفة (قضاء مختلف).

خلاصة المقارنة على مكونات (مجموعات) قائمة الطعام بفندق وينتر بالاس Winter Palace الأقصر "الطربوش":

يمكن أن نستخلص من المقارنة السابقة نقاط في غاية الأهمية والتي تؤثر على التصنيع والإعداد:

- ١- محدودية المكونات المعروضة.
- ٢- محدودية الأطباق المقدمة فيما عدا أطباق المقبلات.
- ٣- إختلاف مسميات المجموعات.

١- مكونات مجموعات الأطباق المقدمة:

قدمت قائمة الطعام المكونات الآتية:

- أ - المقبلات الباردة (١١ طبق) المقبلات الساخنة (٨ أطباق) = ١٩
- ب- الحساء (طبقين).
- ج- المشاوى (١٠ أطباق).
- د - مختارات الشيف (طبقين).
- هـ- حلويات شرقية (٦ أطباق).

٢- أن الأعداد الموضحة في الفقرة السابقة دليل على أن محدودية الأطباق المقدمة تمثل (٣٩) طبقاً منها (١٩) طبق فقط من المقبلات ذات التكلفة المنخفضة، وفي نفس الوقت الربح العالى ولا تحتاج إلى جهد كبير فى تصنيعها.

٣- إختلاف فى مسميات المجموعات.

ما إعتبرته قائمة طعام "الدبكة" فندق شيراتون هليوبوليس - من التراث اللبناني - (الشنكليش - ورق عنب).. أما بالنسبة لقائمة وينتر بالاس - الأ قصر *Winter Palace* فوضعت ضمن مجموعة أطباق المازات.

El-Tarboush

Lebanese Restaurant

Live Lebanese Flavors

<i>Cold Mezze</i>	<i>£E</i>
Hommos Chickpeas and sesame puree with garlic & olive oil	15.00
Moutable Puree of grilled eggplant and sesame with lemon	15.00
Bakdonsia Sesame paste and parsley flavored with cumin, pepper and lemon	15.00
Rahep Grilled eggplant with lemon and fresh vegetables	15.00
Fatush salad Oriental salad with fried bread dressed with lemon and sumac	15.00
Labna with Garlic & Mint Yoghurt flavored with garlic and mint with olive oil	15.00
Vine Leaves Grape leaves filled with rice, cooked with lemon, olive oil and tomato	20.00
Mohamara Nuts with onion, chili, red pepper and breadcrumbs	20.00
Mogadara Brown lentils with rice puree	15.00
Tabboule Chopped parsley, onion, crushed wheat, lemon juice & olive oil	15.00
Potato Kibbe Mashed potatoes & cracked wheat shell filled with walnuts & onion	15.00

Prices are included service & taxes

Winter Palace صورة طبق الأصل من قائمة مطعم الطربوش فندق وينتر بالاس الأقصر

<i>Hot Mezze</i>	£E
Sambousik meat or cheese Fried pie with cheese or meat	23.00
Falafel Bean fritters with chickpea and tahina puree	14.00
Hommos Kawerma Chickpea and tahina puree with fried lamb meat and pine nuts	23.00
Spinach Fatair Fried mini spinach pie with pine nuts	23.00
Kobbiba Mixed crushed wheat and minced meat stuffed with sautéed ground meat, and pine nuts	23.00
Arayes Grilled bread with minced meat and pine nuts	25.00
Grilled Haloumi Cheese Grilled Lebanese goat cheese with tomato	25.00
Chicken Mosakhen Baked bread with chicken, pine nuts, olive oil & herbs	25.00
<i>Soups</i>	
Chicken vermicelli soup Chicken vermicelli soup with vegetagles	25.00
Lentil soup Flavored with cumin served with fried bread	25.00

Prices are included service & taxes

صورة طبق الأصل من قائمة مطعم الطربوش فندق وينتر بالاس الأقصر Winter Palace

<i>Hot Mezze</i>	<i>£E</i>
Beef Filet With oriental sauce & grilled vegetables	80.00
Veal Shish Kebabs Marinated veal cubes with tomato, onion and special pepper	64.00
Lamb Chops Special marinated chops with tomato & grilled onion	75.00
Kofta Halabi Skewer Minced beef and lamb with parsley, onion and peppers	48.00
Kebabs Kubideh Minced lamb with onion juice and mix pepper	55.00
Grilled Chicken Boneless chicken, marinated with lemon and garlic	60.00
Chicken Shish Taouk Marinated chicken cubes with tomato and garlic	57.00
Grilled Pigeons Marinated pigeons with garlic and herbs	80.00
Oriental Mixed Grill Selection of lamb chops, chicken, veal kebab and kofta	84.00
Mixed seafood grill Shrimps & clamari with fresh fish filet served with curcuma rice	95.00

All grills are served with y our choice of oriental rice or French fries potatoes

Prices are included service & taxes

صورة طبق الأصل من قائمة مطعم الطربوش فندق وينتر بالاس الأقصر Winter Palace

<i>Chef Selection</i>	<i>££</i>
Shrimps Tagen Baked shrimps with selection of fresh vegetables and saffron rice	95.00
Fish Filet Sayadya Grilled sea bass fish in a spicy tomato sauce served with saffron rice	75.00
<i>Oriental Dessert</i>	<i>££</i>
Oriental pastry Selection of daily prepared oriental pastries	25.00
Konafa Napolsia Oriental pie stuffed with Lebanese cheese with honey	30.00
Om ali Traditional pastry and fresh cream with raisins	21.00
Fresh Fruit Seasonal fresh fruit platter	22.00
Rice Pudding Baked rice with mile Egyptian style	21.00
Selection of Ice Cream Vanilla, chocolate chips and raspberry	30.00

Prices are included service & taxes

صورة طبق الأصل من قائمة مطعم الطربوش فندق وينتر بالاس الأقصر Winter Palace

<i>Aperitif</i>	<i>LE</i>
Vermouth - Campari – Dubonnet – Pernod – Ricard - Ouzo	40.00
<i>Wine</i>	<i>LE</i>
Obelisk wine	150.00
Grand Marquis "Red – White"	170.00
Omar El Khayaam (Red-White-Rose)	150.00
Chateau des Reves	185.00
Shahrazad Wine (Red-White-Rose)	150.00
Saraia Red Wine	185.00
Imported wine	400.00
Aida Sparking wine	290.00
Champagne	1300.00
<i>Beer</i>	<i>LE</i>
Stella Export, Sakara Gold, Luxor Export	28.00
Heineken, Stella Local, Luxor Lager	25.00
Non Alcoholic Beer	15.00
<i>Cognac</i>	<i>LE</i>
Cognac V.S.	70.00
Cognac V.S.O.P	95.00
<i>Liqueurs</i>	<i>LE</i>
Benedictine, Cointreau, Grand Maraiier, Cream de Cassis, Cream de Mint Tia Maria, Blue Curacao	45.00
<i>Soft Drink & Water</i>	<i>LE</i>
Cola, Sprite, Fanta, Diet, Soda, Tonic, Perrier	12.00
Mineral water Small	8.00
Mineral water Large	11.00
Canned Juice	12.00
<i>Hot Drinks</i>	<i>LE</i>
Filtered Coffee, Nescafe, Hot Chocolate, Espresso, Capuccino	11.00
Black tea	11.00
Flavored Tea	13.00

Prices are included service & taxes

صورة طبق الأصل من قائمة مطعم الطربوش فندق وينتر بالاس الأقصر Winter Palace

د- مطعم ليالينا:

فندق شيراتون الهرم:

عدد الغرف (٧١) غرفة - عدد الكراسي (٤٠) كرسى، موجود فى منطقة الهرم - نوعية النزلاء: المجموعات السياحية، إحتتمالات عملاء المطعم من الخارج لا تزيد على ١ - ٥% من عدد المترددين على المطعم.

أولاً: مكونات قائمة الطعام:

تتكون قائمة الطعام من :

عدد	
١	- قوائم ثابتة
١٢	- مقبلات باردة ومزات
٨	- مقبلات ساخنة
٣	- شرب
٩	- المشويات
٢	- مأكولات بحرية
٥	- حلويات شرقية
<u>٣٦</u>	إجمالى الأطباق

ملاحظات عامة:

١- قدم هذا المطعم ثلاثة قوائم ثابتة يتراوح سعرها من ٨٥ وينتهى بـ ٩٥ جنيه.

٢- تم استخدام اللغة الإنجليزية لكتابة إسم كل طبق لبنانى بحروف ثقيلة يتبعها شرح الطبق بنفس اللغة ثم المسمى ومحتويات الطبق باللغة العربية.

يستخدم هذا الأسلوب في جميع مراحل كتابة قائمة الطعام غير أنه عند كتابة عناوين مجموعات الأطباق الموجودة تمت الإستعانة باللغة الإنجليزية فقط. (وهذا يدل على أن المخطط أراد أن يوجه مبيعاته لفئة معينة من الأجانب بصفة رئيسية ثم العرب بصفة فرعية).

٣- إستعان المخطط باللحوم الآتية لتقديمها كمشويات:

نوع اللحم	عدد الأطباق
حمام	١
فروج	٢
ضأن	٤
مشكل	١
طاجن بامية	١
أطباق	٩

أى أن أطباق الضأن تمثل ٤٤% من إجمالي أطباق اللحوم المشوية المعروضة، وهذا يعتبر غير طبيعى.

٤- أنفرد بتقديم نوعين من الشربة غير مقدمة فى باقى المطاعم موضوع الدراسة من أصل ثلاث شرب.

٥- الأطباق الرئيسية الموجودة فى قوائم الطعام الثلاث الثابتة موجودة أيضاً ضمن قائمة الطعام حسب الطلب وبذلك لا تكون هناك زيادة فى أعباء التصنيع والتخزين.

ليالينا

Layalina

Lebanese Restaurant

<p><i>Saida Menu</i> 2 Cold Mezzah ٢ مزة باردة 1 Hot Mezzah ١ مزة ساخنة Kofta or Shish Tawouk or Arayes or Grilled Chicken كفتة أو شيش طاووق أو عرايس أو فراخ مشوية Dessert of your Choice حلويات من إختيارك L.E. 85.00</p>
<p><i>Beirut Menu</i> 2 Cold Mezzah ٢ مزة باردة 1 Hot Mezzah ١ مزة ساخنة Kebab or Lamb Chops or Pigeon كباب أو ريش ضأن أو حمام Dessert of your Choice حلويات من إختيارك L.E. 90.00</p>
<p><i>Bekkaa Menu</i> 2 Cold Mezzah ٢ مزة باردة 1 Hot Mezzah ١ مزة ساخنة Mixed Grill تشكيلة من المشويات Dessert of your Choice حلويات من إختيارك L.E. 95.00</p>

Prices are subject to 12% service charge and 10% applicable taxes

صورة طبق الأصل للقوائم الثابتة لمطعم ليالينا فندق شيراتون الهرم

Cold Appetizers & Mezzah

<i>Jat Khodra</i>	<i>L.E 20.00</i>
Selection of mixed fresh vegetables مختارات من الخضروات الطازجة	
<i>Kabis</i>	<i>L.E 20.00</i>
Selection of pickled seasonal vegetagles مختارات من المخلل	
<i>Salata Khadra</i>	<i>L.E 20.00</i>
Lettuce, Tomato, and Cucumber prepared with Oriental dressing سلطة خضراء	
<i>Fattoush</i>	<i>L.E 20.00</i>
Mixed salad presented with crispy roasted bread, dressed with olive oil and herbs فاتوش	
<i>Taboula</i>	<i>L.E 20.00</i>
Oriental semolina prepared with chopped parsley, tomato, onion and lemon تبولة	
<i>Lebna bel tum</i>	<i>L.E 20.00</i>
Lebanese flavored yogurt with fresh garlic لبنة بالثوم	

صورة طبق الأصل للقوائم الثابتة لمطعم ليالينا فندق شيراتون الهرم

Hommos Crashed chickpeas topped with grenadine syrup حمص	L.E 20.00
Motabbel Smoked & Mashed eggplant with sesame paste and olive oil متبل باذنجان	L.E 20.00
Babaghanough Mashed grilled eggplant with sesame paste, lemon and oriental spices بابا غنوج	L.E 20.00
Warra Eanab Wine leaves stuffed with rice, minced meat and parsley ورق عنب	L.E 20.00
Gebna bel zatter White cheese prepared with thyme and olive oil جبنة بالزعتر	L.E 20.00
Rehab Combination of eggplant, zucchini, green pepper with sauteed garlic and red pepper خليط من الباذنجان، كوسة، الفلفل الأخضر مع الثوم السوتيه والفلفل الأحمر	L.E 20.00

Prices are subject to 12% service charge and 10% applicable taxes

صورة طبق الأصل للقوائم الثابتة لمطعم ليالينا فندق شيراتون الهرم

Hot Mezzah

Samboussek Lahma Mini fried pie stuffed with minced lamb meat سمبوسك لحمية	L.E 25.00
Samboussek Gebna Mini fried pie stuffed with Haloumi cheese سمبوسك جبنة	L.E 25.00
Kebbeh Ball of mixed meat and cracked wheat stuffed with pine seeds كببة	L.E 25.00
Makanek Pan-fried sausage topped with lemon and grenadine syrup مقانق	L.E 25.00
Sauda Sauteed chicken liver, prepared with garlic and lemon سودة الدجاج	L.E 25.00
Falafel Lebanani Chopped chickpeas mixed with parsley, onion and coriander فلافل لبناني	L.E 25.00
Hommos bel Lahma Chickpeas with sesame paste, topped with minced veal meat حمص باللحمية	L.E 25.00
Haloumi Mashwi Grilled white sheep cheese حلومى مشوى	L.E 25.00

Prices are subject to 12% service charge and 10% applicable taxes

صورة طبق الأصل للقوائم الثابتة لمطعم ليالينا فندق شيراتون الهرم

Soups

Shorbet Ats Asfar Lebanese lentil soup with garlic and cumin شوربة عدس أصفر	L.E 20.00
Shorbet Keemaa Meatballs soup with rice and parsley leaves شوربة بكرات القيمة	L.E 20.00
Shorbet Zabadi Mint flavored cooked yogurt soup presented with veal cubes شوربة عدس	L.E 25.00

From the Charcoal Grill

(Served with Oriental Rice)

Shish Kebab & Kofta Barbecued lamb cubes and minced lamb on skewer شيش كباب وكفتة	L.E. 65.00
Hamam Meshwi (2 pairs) Grilled whole pigeons, marinated in traditional juicy dressing حمام مشوي	L.E 65.00
Mossahab Dajaj Half grilled chicken prepared with chefs herbs فروج مسحب	L.E 55.00
Kofta Qrfa Minced lamb meat with pine seeds and cinnamon, Grilled on skewer كفتة قرفة	L.E 55.00

Prices are subject to 12% service charge and 10% applicable taxes

صورة طبق الأصل للقوائم الثابتة لمطعم ليالينا فندق شيراتون الهرم

Kostalletal Grilled tender lamb chops, marinated in onion and herbs كستليتة غنم	L.E 60.00
Mashawi Meshakel Selection of lamb chops, shish Tawouk, Kebab and Kofta مشاوى مشكـل	L.E 75.00
Arayes Lebanese traditional bread stuffed with meat, prepared with onion, herbs and red pepper عرايس	L.E 55.00
Shish Tawouk Boneless Chicken cubes marinated in yogurt, grilled on skewer شيش طاووق	L.E 55.00
Traditional Okra Ragout Served with white rice بامية تقدم مع أرز أبيض	L.E 50.00

Sea Food

Samak Harrah Fresh sea bass filet marinated with lemon, olive oil, red pepper and coriander, backed in oven سمكة حارة	L.E 70.00
Krides Mashwi & Makli قريدس مشوى أو مقلّى	L.E 95.00

Prices are subject to 12% service charge and 10% applicable taxes

صورة طبق الأصل للقوائم الثابتة لمطعم ليالينا فندق شيراتون الهرم

Oriental Desserts & Sweets

Lebanese Bouzah Lebanese ice cream بوظة لبنانية	L.E 20.00
Halaweyet Sharkeya Selection of Oriental pastries حلويات شرقية	L.E 25.00
Roz Bel Laban Ground rice pudding topped with nuts أرز باللبن	L.E 20.00
Tabak Fakha Selected fresh fruits platter طبق فاكهة	L.E 20.00
Salatet Fowakeh Fruits Salad سلطة فواكه	L.E 20.00

Prices are subject to 12% service charge and 10% applicable taxes

صورة طبق الأصل للقوائم الثابتة لمطعم ليالينا فندق شيراتون الهرم

٢ - مطاعم ذات قوائم ثابتة:

المطعم اللبناني علاء الدين - الدور الثاني - فندق شيراتون القاهرة

قائمة طعام علاء الدين:

بعد تجارب عديدة إستمرت سنوات إستقر القائمون على إدارة هذا المطعم اللبناني على تقديم ثلاثة قوائم ثابتة، كل قائمة لها سعر يتفق مع مجموعة المأكولات المقدمة، وتتكون قوائم الطعام الثلاث من:

(١) أطباق من مختارات المازة اللبنانية.

(٢) أطباق تمثل تشكيلة من اللحوم المشوية.

(٣) أطباق حلو / فاكهة.

(٤) شاي أو قهوة.

أنواع الأطباق	قائمة الطعام الأولى عدد الأطباق/أنواع	قائمة الطعام الثانية عدد الأطباق/أنواع	قائمة الطعام الثالثة عدد الأطباق/أنواع
١ - مختارات المازة	٥ بارد / ٢ ساخن	٣ بارد / ٣ ساخن	١٠ بارد / ٥ ساخن
٢ - اللحوم المشوية	٣ أنواع	٣ أنواع	٣ أنواع
٣ - أطباق حلو / فاكهة	سلطة فواكه	مختارات من الحلويات الشرقية	أم على
٤ - شاي أو قهوة	شاي / قهوة	شاي / قهوة	شاي / قهوة
السعر الممثل بالإضافة إلى ١٢% خدمة + ١٠% ضريبة مبيعات	٩٠ جنيها	١٠٠ جنيها	١١٥ جنيها

القائمة الثالثة	القائمة الثانية	١ - مختارات المازة القائمة الأولى
حمص متبل - تبولة - فتوش - شنكليش - مقعدة - خيار مخلل - لبننة - رايب - ورق عنب - سمبوسك بالجبنة - فطائر بالسبانخ - كبة - أجنحة فراخ - مقانق شرقية	حمص متبل - تبولة - فتوش - شنكليش - مقعدة - خيار مخلل - سمبوسك بالجبنة - فطائر بالسبانخ - كبة	حمص متبل - تبولة - فتوش - شنكليش - فطائر بالسبانخ
شيش طاووق متبل على السيخ - كفتة ضاني بالنعناع والمتبلات اللبنانية - متبل ضاني كباب - متبل ريش ضاني	شيش طاووق متبل على السيخ - كفتة ضاني بالبهارات اللبنانية - متبل ضاني كباب	شيش طاووق متبل على السيخ - كفتة ضاني بالبهارات اللبنانية - متبل ضاني - كباب على الفحم

مميزات هذه القوائم:

- ١- محدودية الأعداد الأولى للمواد الأولية المستخدمة في القوائم الثلاث *Mise en Place*
- ٢- محدودية التخزين لهذه المواد الأولية.
- ٣- منح المطبخ الفرصة في التركيز في الأطباق المحدودة للإبداع في تصنيعها وتقديمها بالطريقة التي تبهر العملاء.
- ٤- سرعة أخذ الطلبات من العملاء.
- ٥- ضمان حد أدنى من متوسط سعر بيع الوجبة مقدماً.
- ٦- إعطاء فرصة أكبر للعاملين في خدمة المأكولات لإرضاء العملاء خصوصاً أن المشويات يتم تقديمها على شواية صغيرة بالفحم توضع أمام العملاء ذلك بالنسبة للمشويات، أما بالنسبة للمازات فتقدم دفعة واحدة ويتم خدمتها من صينية كبيرة تحمل كل أطباق المازة المطلوبة.

إن دور العاملين في هذا المطعم اللبناني لا يقتصر فقط على الحصول على رضا العملاء من خدمة المأكولات والمشروبات، بل يتعدى ذلك إلى توصيل رغبات العملاء الموسيقية والفنية للفرق الموسيقية والإستعراضية التي تقوم بدور التسلية للعملاء.



Set Menu "1"

Selection of Lebanese Mezzeh

5 Cold Mezzah & 2 Hot

Hommous, Moutabel, Tabouleh, Fattouch, Shanklish, Fatayer with Spinach, Kobeba



Combination of Shish Tawouk, Lamb Kebab & Kofta

Lemon-yogurt Marinated Chicken Skewers on Barbecue

Minced Lamb Meat with Onion, Parsley, Mint & Lebanese Spices

Marinated Lamb Cubes on Barbecue



Seasonal Fresh Fruit Salad



Coffee or Tea



Set Menu "2"

Selection of Lebanese Mezzeh

7 Cold Mezzah & 3 Hot

Hommos, Moutabel, Tabouleh, Fattouch, Shanklish, Moujadara, Pickles
Sambousik with cheese, Fatayer with spinach, Kibbeh



Combination of Shish Tawouk, Lamb Kebab & Kofta

Lemon-yogurt Marinated Chicken Skewers on Barbecue
Minced Lamb Meat with Onion, Parsley, Mint & Lebanese Spices
Marinated Lamb Cubes on Barbecue



Selection of traditional Oriental pastries



Coffee or Tea



Set Menu "3"

Selection of Lebanese Mezzeh

10 Cold Mezzah & 5 Hot

Hommous, Moutabel, Tabouleh, Fattouch, Shanklish, Moujadara

Pickles, Labneh, Raheb, vine leaves

Sambousik with cheese, Fatayer with spinach, Kibbeh, chicken wings, Oriental Sausages



Combination of Shish Tawouk, Lamb Kebab, Kofta & Lamb Chops

Lemon-yogurt Marinated Chicken Skewers on Barbecue

Minced Lamb Meat with Onion, Parsley, Mint & Lebanese Spices

Marinated Lamb Cubes on Barbecue

Marinated Lamb Chops on Barbecue



Om Ali

Puff flakes topped with fresh cream, coconut and raisin



Coffee or Tea

٣- مطاعم تجمع بين المطبخ اللبناني والمطبخ العربية:

قائمة طعام القرية النوبية:

تجمع قائمة طعام القرية النوبية بين ثلاث مطابخ عربية.. المطبخ اللبناني والمطبخ المصرى والمطبخ الليبي.

أ- المطبخ اللبناني:

إستعان مخطط قائمة الطعام بالمطبخ اللبناني لتقديم المازات الساخنة والباردة أساساً والسلطات التى يعشقها الذوق العربى جميعه بإعتبارها متنوعة وخفيفة ولذيذة ولا تُشكّل عبئاً ثقيلًا على معدة الإنسان.

تقدم (١٣) صنف من أطباق المازات الباردة منها:

- | | |
|----------------|--------------------|
| * حمص بالطحينة | * حمص |
| * متبل باذنجان | * تبولة |
| * راهب | * لبننة |
| * لبننة بالثوم | * أسطنبولية بالزعر |
| * جبنة حارة | * مكدوس |
| * بالنجى عنب | * محمرة |
| * كشك | |

كذلك قدم (١١) صنف / طبق مازات ساخنة

- | | |
|-----------------|-----------------|
| * رقائق بالجبن | * سمبوسك لحم |
| * كبة مقلية | * صفيحة بعلبكية |
| * مقانق | * سودة دجاج |
| * حلوم مشوى | * حمص أورمة |
| * فول متمم | * كبة مشوية |
| * سندويشات مبار | |

بالإضافة إلى طبق واحد أسماك

* جمبرى بالبندورة

وضمت طبقين من مختارات الشيف هما:

* كبة لبنية وشرحات على ورق عنب مع الكوارع

كذلك فإن المطبخ اللبناني ساهم فى هذه القائمة بأن قدم (٧) أطباق من "شواية الفحم" أى المشويات هى:

- * فروج مسح
- * شيش طاووق
- * كباب وكفتة
- * كستليتة غنم
- * كفتة عراشى
- * مشاوى
- * كفتة خشخاش

وأخيراً قدم (٣) أطباق من الحلوى:

- * تشكيلة
- * بوظة عربى
- * دندمة بالأرز واللبن

وبذلك ساهم المطبخ اللبناني بسبعة وأربعون طبقاً فى هذه القائمة من إجمالى الأطباق المعروضة فى قائمة الطعام التى تبلغ ٧٨ طبقاً، أى أن المطبخ اللبناني يقدم ٢٥ر٦٠% من إجمالى الأطباق، حيث أنه يضم معظم الأطباق الخاصة بالمشهيات سواء الساخنة أو الباردة أو السلطات ومع ذلك فإن مساهمة المطبخ اللبناني بالنسبة لمتوسط سعر الوحدة سوف تكون منخفضة لما يحتويه من أطباق فتح الشهية.

ب- المطبخ المصري:

أما المطبخ المصري فقد ساهم بالأصناف الآتية:

عدد الأطباق

- ١ سلطات - سلطة بلدى
- ٢ مزات باردة - مش بالطحينة - بصارة
- ٤ مزات ساخنة
- سمك مطفى - كالامارى مقلى
- طاجن كفتة بالطحينة
- فول مصرى
- ٣ حساء - شربة العدس - شربة الخضار - شوربة لسان العصفور
- ٣ أسماك - جمبرى مشوى - سمك مشوى - سمك صبيط بلامياطى
- ٥ من الريف المصرى - حمام محشى - ملوخية بالأرانب - بط فيومى مسح - فته بالخل والثوم - بامية باللحم البتلو
- ٤ "شوايه فحم - مشويات": كفتة طرب- ريش بتلو - سمان مشوى - حمام مشوى - كباب وكفتة بتلو
- ٦ أطباق حلوى: أرز باللبن - سلطة فواكه - حلوى شرقية- أم على - كريم كراميل - فواكه

ج- أما المطبخ الليبي:

فقد أخذ ركن خاص تحت مسمى عرض القرية النوبية والذي يبدأ بعرض طبق المقدمة "حريرة ليبية - الشربة المشهورة ويعرض طبق آخر "مبطن" وهو: يحتوى على بطاطس محشو باللحم ومببكة وهى المكرونة بلحم الخراف وأرز بالدجاج والبصلة، وكسكسى مسجى، وأخيرا يعرض خروف بالحررة.

ترجمة الكلمات الموجودة فى قائمة الطعام

خايط :	جرجير وخس وفلفل وطماطم وخضروات مشكلة.
دبس :	عصير - دبس رمان.
حار :	مفلاة.
رقاقات :	جولاش.
سودة :	كبدة.
حلوم :	نوع من الجبنة.
سندوكان :	مبار.
قشطاية :	مهلبية بالقشطة.
بوظة :	آيس كريم.
دندرمة :	آيس كريم.
يالنجى عنب :	محشى ورق عنب بالزيت والخضروات والليمون.

شريحة السوق الذى يخدمه هذا المطعم:

يحتل مطعم "القرية النوبية" أفضل الأماكن الموجودة على النيل مباشرة، حيث المكان هادئ وجميل تم تصميمه بحيث يوحى بأنك فى مكان عربى أصيل، ذو ألوان هادئة.

تقوم طريقة تركيب هذه القائمة على خدمة معظم الأخوة العرب بالإضافة إلى نخبة من المصريين الذين يتيح لهم العرض تذوق أطباق رئيسية جرت

العادات المصرية على تواجدها على موائد المصريين التراثية الذواقه منذ الأجداد وتقدم فى أجواء خلابة غاية فى النظافة والصحة وحسن الخدمة والإستقبال.

وقد أضاف مخطط هذه القائمة بعض من اللمسات المصرية العميقة بتقديمه طبق مثل "المش" الذى لا تجده إلا فى المناطق الريفية، كذلك البصارة وأضاف بعد ذلك الممبار.

وبذلك يمكن لمجموعات كبيرة من العملاء تكوين قائمة الطعام الخاصة بهم عن طريق إستخدام أحد البدائل الآتية:

- (١) مازات لبنانية + مشويات لبنانية + حلوى مصرية.
- (٢) مازات لبنانية + مشويات مصرية + حلوى لبنانية.
- (٣) مازات لبنانية + أطباق من الريف المصرى + حلوى مصرية.
- (٤) مازات لبنانية + حساء ليبيى + أطباق ليبية.
- (٥) مازات لبنانية + حساء مصرى + أطباق ليبية.

ويستمر التبدل والتوافق بين الأطباق إلى ما لانهاية، وذلك يرجع إلى إحتمالات زيادة العملاء المرتقبين لهذا المطعم المتميز فى الذوق والطعم والرائحة.

قائمة طعام القرية النوبية: صورة طبق الأصل

١٨	سلاطة بلدى سلاطة شرقية مكونة من الطماطم والخس والخيار مع زيت الزيتون وعصير الليمون
١٨	فتوش سلاطة ريفية بالخبز المقلى والخضرة وصلصة السماق
١٨	سلاطة روكا بالجبنه ورق الجرجير المتبل بدبس الرمان مع الجبنه الطوم
١٨	كبييس تشكيلة من مخللات الخضروات الموسمية
١٨	جاظ خضرة إختيار الشيف من الخضروات الموسمية الطازجة
مزات باردة: صورة طبق الأصل من قائمة طعام القرية النوبية	
١٨	حمص بالطحينة حمص مطحون مع الطحينة وعصير الليمون
١٨	حمص بيروتى حمص بالطحينة مع دبس الفليفلة وزيت الزيتون
١٨	متبل ياذنجان ياذنجان مشوى متبل بالطحينة والليمون
١٨	تبولة بقدونس مفروم مع الطماطم والبصل والبرغل وعصير الليمون

جميع الأسعار بالجنيه المصرى - يضاف إليها ١٢% خدمة والضرائب

١٨	راهب
	باذنجان مفروم مع الأعشاب والثوم
١٨	لبننة
	لبن زبادى مصفى
١٨	لبننة بالثوم
	لبن زبادى مصفى بنكهة الثوم والنعناع
١٨	إسطنبولية بالزعتر
	شرائح من الجبن الإسطمبولى مع الزعتر
١٨	جبنة حارة
	كريمة الجبن الفيتا مع الفلفل الحامى
١٨	مكدوس
	مخلل الباذنجان المحشى جوز بزيت الزيتون
١٨	مش بالطحينة
	جبين قديمة متبله مع الطحينة
١٨	بالنجى عنب
	ورق عنب محشى خضار بالزيت بطعم الليمون
١٨	محمرة
	مزيج من الجوز وصلصة الفلفل الحريفة
١٨	بصارة
	فول مقشور ممزوج مع الخضرة والبصل المقلى
١٨	كشك
	قمح مبشور مع الزبادى وزيت الزيتون

جميع الأسعار بالجنيه المصرى - يضاف إليها ١٢% خدمة والضرائب

صورة طبق الأصل من قائمة طعام القرية النوبية

مزايا ساخنة:

٢٥	رقاقات بالجبن رقائق الجولاش المقلية محشية بالجبنه العكاوى
٢٥	سمبوسك لحم عجينة السمبوسك اللبناى محشية باللحم والصنوبر
٢٥	كبة مقلية كبيبة محشية باللحم والمكسرات تقدم مقلية
٢٥	صفيحة بعلبكية فطيرة باللحم الضانى المتبل مع دبس الرمان مشوية بالفرن
٢٥	مقاتق سجق محمر بالزبدة وصلصة الليمون
٢٥	سودة دجاج كبة الدجاج المصفاة بالكزبرة والثوم
٢٥	حلوم مشوى جينة حلوم مشوية تقدم مع الطماطم والنعناع
٢٥	حمص أورمة حمص بالطحينة يقدم مع لحم الخروف المحمر والصنوبر
٢٥	فول متمم فول على الطريقة اللبناية يقدم على الحمص المطحون

جميع الأسعار بالجنيه المصرى - يضاف إليها ١٢% خدمة والضرائب

صورة طبق الأصل من قائمة طعام القرية النوبية

مختارات الشيف:

٥٠	كبة لبنية كبة مطبوخة مع اللبن الزبادى والكزبرة والسنوبر
٥٠	شرحات على ورق عنب مع الكوارع ورق عنب محشى باللحمة يقدم مع شرائح اللحم البتلو والكوارع
من الريف المصرى:	
٨٠	حمام محشى حمام زغاليل محشية بالأرز والبصل بنكهة جوزة الطيب
٦٠	ملوخية بالأرانب ملوخية خضراء بدقة الكزبرة والثوم بالأرانب المحمرة
٦٠	بط فيومى مسح طاجن البط المطهو مع البطاطس بالفرن
٦٠	فتة بالخل والثوم فتة مصرى على الطريقة التقليدية مع اللحم الضانى مقدمة مع صلصة الطماطم بالخل والثوم
٦٠	بامية باللحم البتلو بامية مسبكة مع الطماطم واللحم والكزبرة والثوم
عرض القرية النوبية:	
٣٥٠	خروف بالجرة (لأربعة أشخاص) قطع من لحم الخروف المطهو فى الجرة الفخار المكمور مع التوابل والأرز
٦٠	كبسة كبسة اللحم مع الأرز البسمتى بالزعفران

جميع الأسعار بالجنيه المصرى - يضاف إليها ١٢% خدمة والضرائب

٣٠	حريرة لبببية الشوربة اللببية التقليدية باللحم والحمص والأعشاب
٢٥	مبطن قطع من البطاطس المحشية باللحم والأعشاب على الطريقة اللببية
٣٥	سمك مطفى سمك مرجان مقلى متبل بالثوم مع صلصة الطماطم
٣٥	كالامارى مقلى سبيط مقلى متبل بالكزبرة والليمون
٣٥	طاجن كفتة بالطحينة كفتة ضانى صينية مع التوابل والصنوبر وصلصة الطحينة
٢٥	فول مصرى بالزيت والليمون أو الزبدة أو بالطحينة أو إسكندرانى أو بالببيض
٢٥	كبة مشوية محشوة بعين الجمل واللحم الضانى
٢٥	سندوانات "مبار" سجق بتلو محشى بأرز خلطة وخضرة وتوابل
الحساء:	
٢٥	شوربة العدس حساء العدس الأصفر المطحون بنكهة الكمون
٢٥	شوربة خضار شوربة الخضار المقطع مع الدجاج
٢٥	شوربة لسان عصفور شوربة اللحم البتلو مع لسان العصفور

جميع الأسعار بالجنيه المصرى - يضاف إليها ١٢ % خدمة والضرائب

	مكببة
	مكرونه إسباجتى أو بنى على الطريقة الليبية وإختيار من:
٧٥	لحم الخراف
٦٠	الدجاج
١٧٥	فواكه البحر
٦٠	أرز بالدجاج والبصله
	أرز مطهو على البخار مع الصلصة والدجاج والحمص على الطريقة الليبية
٦٠	كسكسى مسجى
	طبق من الكسكسى الليبى الشهير مع الخضار واللحم
	شوايه الفحم:
٥٥	فروج مسح
	دجاج مظى مشوى على الفحم بتتبيلة الزعتر
٦٠	شيش طاووق
	قطع من كباب الدجاج المشوى والمنتبل باللبن الزبادى والثوم
٦٥	كباب وكفتة
	قطع لحم ضانى مشوى ومفروم ضانى
٨٠	كستيلته غنم
	ريش ضانى مشوية ومنتبله بالبصل والطماطم
٤٠	كفتة عرايس
	مزيج من الكفتة والتوابل يشوى على الخبز اللبناى
	مشاوى
٩٥	تشكيلة من ريش ضانى وشيش طاووق وكباب وكفتة
٦٥	كباب وكفتة بتلو
	كباب وكفتة بتلو مشوى

جميع الأسعار بالجنيه المصرى - يضاف إليها ١٢% خدمة والضرائب

٥٥	كفتة طرب كفتة ضانى مشوية بمنديل الخروف
٥٥	كفتة خشخاش كفتة ضانى مشوية ومتبله بالبقدونس والتوابل
٨٠	ريش بتلو ريش بتلو مشوية ومتبله بالأعشاب والليمون وزيت الزيتون
٦٠	سمان مشوى متبل ومشوى على الفحم
٧٥	حمام مشوى على الفحم متبل بالبهارات وجوزة الطيب
الحلويات:	
٣٠	قشطايه مهلبية بالقشطة تزين بالعسل والفسنق
٣٠	أرز باللبن بودنج الأرز المصرى مع اللبن والمكسرات
٣٠	سلاطة فواكه تشكيلة من قطع فواكه الموسم
٢٨	حلويات شرقية مختارات من البسبوسة والكنافة وبلح الشام والزلابيا
٢٨	بوظة عربى أيس كريم على الطريقة الشامية بالقشطة والمستكة والفسنق

جميع الأسعار بالجنيه المصرى - يضاف إليها ١٢% خدمة والضرائب

٢٥	أم على حلو أم على الشهير بالكريمة والمكسرات يقدم ساخن
٢٥	كريم كراميل كريمة الكسترد المخبوز بالفرن مع السكر المكرمل
٣٠	فواكه تشكيلة من شرائح فواكه الموسم الطازجة
٣٠	دندمة بالأرز باللبن أرز باللبن مع الأيس كريم

جميع الأسعار بالجنيه المصرى - يضاف إليها ١٢% خدمة والضرائب

٤ - مجموعة من أطباق فتح الشهية - ضمن قوائم طعام الإفطار:

قوائم الطعام لإفطار شهر رمضان:

جرت العادة في شهر رمضان على إستخدام وإستحسان الأطباق اللبناينة خصوصاً.

أولاً: تقديم أطباق المازة الشرقية والسلطات (من المطبخ اللبناي).

ثانياً: الأطباق الرئيسية.

ثالثاً: أطباق الحلويات الشرقية.

مثال: قائمة إفطار يوم ٢٥ أكتوبر ٢٠٠٥ مقدمة من مركز التعليم والتدريب والتنمية في فندق إنتركونتيننتال - سيتي ستارز :

عصائر رمضان:

(قمر الدين - كركديه - تمر هندي)

* * * *

المازات الشرقية والسلطة:

(حمص - تبولة - فتوش - باباغوج - طحينية - لبننة - سلطة بلدى - مشكلات من الخيار المخلل - بصارة - زيتون أخضر وأسود - كبة محمرة - كبة فراخ - سمبوسك بالجينة - فول مدمس بالزيت والتوابل)

* * * *

شوربة

شوربة كريمة طماطم

* * * *

الأطباق الرئيسية

مشويات مشكلة - كفتة - كباب بتلو - كباب بقرى - شيش طاووق - أرز خلطة بالزبيب والمكمرات - رفاق باللحمة المفرومة - مسقعة بالجينة - طاجن بامية باللحمة الضانى

الحلويات

أم علي - متنوعات من الحلويات الشرقية - بسبوبة - قطايف -

بقلاوة - لقمة القاضي

* * * *

قهوة أو شاي بالنعناع

أسباب الإستحسان في إستخدام هذه الأطباق:

- ١- المطبخ اللبناني غني جداً بأطباق فتح الشهية والتي يزيد عددها عن أكثر من (٦٠) طبقاً متنوعاً ينفرد كل "قضاء" "مقاطعة" في التفنن بتصنيعها بطرق مختلفة مع إضافة بعض خامات تصنيعها والتي تشتهر بها كل مقاطعة. إن هذا التنوع يساعد على فتح شهية العميل الصائم وإستحسانه، وبالرغم من أعداد هذه الأطباق إلا أن كلها أطباق خفيفة لا تمثل ضغطاً أو عبئاً على الهضم.
- ٢- إشتهرت أطباق الشىّ اللبناني وطرق تتبيل اللحوم قبل إستخدامها مما يزيد من طعمها ونكهتها.
- ٣- تشتهر لبنان أيضاً بالحلوى الشرقية ليست في بلدها فقط بل في جميع أنحاء العالم.
- ٤- كل أنواع اللحوم المقدمة لا تزيد أوزانها عن ١٨٠ جرام وبالتالي لا تمثل عبئاً على الضيوف بل تساعدهم على الإستمتاع بتنوع الطعم والنكهة.

*Career Development & Consultations
Academy*

Iftaf

25th of October 2005



**INTERCONTINENTAL
CITYSTARS
CAIRO**

Menu

Ramadan Juices

*Kamer El Din, Karkade, Tamr Hindi

Oriental Mezzah & Salad

*Hommos, Tabouleh, Fatouch,
Babaghanough, Tahina, Labina, Baladi
Salad, Mixed Pickles, Boussara, Green &
Black Olives, Fried Kebabeh, Chicken
Liver, Cheese Samboussek, fowl Medames
with Oil & Condiments

Soup

*Tomato Cream Soup

Main Courses

Mixed Grill

*Kofta, Veal Kebab, Beef Kebab, Shish
Tawouk, Khalta Rice with Raisins and
Nuts, Okra Tagen with Lamb
Rokak with Minced Meat, Moussakaa*

Gration

Desserts

Um Ali

*Assorted Oriental Sweets
(Basboussa, Kataif, Baklava,
Locomades)

Coffee or Mint Tea

صورة طبق الأصل من قائمة الإفطار المقدمة في فندق إنتركونتينال سيتي ستار

٥- استخدام أطباق فتح الشهية فى بوفيهات الأفراح:

إستخدام أطباق فتح الشهية اللبنانية فى بوفيهات الأفراح:

تستخدم الأطباق اللبنانية فى الأفراح كمقبلات وسلطات للأسباب التالية:

(١) تنوعها الفريد.

(٣) تكلفتها الحدية.

(٢) طعمها اللذيذ.

(٤) إعدادها.

وفى المثال التالى قائمة بوفيه زفاف يقدمها فندق ميريديان الهرم بعرض الآتى:

(١) عدد (٢٣) نوع من المقبلات والسلطات الباردة ومعظمها من المطبخ اللبناني.

(٢) عدد (٤) أنواع من المزات الساخنة.

بوفيه زفاف

لعدد ٢٠٠ مدعو

فقط ٢٩.٠٠٠ ر.٠٠ جنيهاً

الفرد الإضافي ١٤٠ ر.٠٠ جنيهاً

الأيام : جميع أيام الأسبوع

مياه غازية - عصائر - شربات - زجاجة مياه معدنية لكل ٥ أفراد

المقبلات والسلطات

فتوش - لبننة - بابا غنوج - طحينة - منبى - تبولة - حمص - بطاطس - مخللات
زيتون أسود - زيتون أخضر - كبد الدجاج - ورق عنب - سلطة سمك على الطريقة المغربية -
بامية - طماطم - خيار - خس - جزر - جبن مشكلة - ضلمة مشكلة - لحوم باردة مشكلة -
سمكة كاملة باردة مع صوص الطحينة - أصابع السمك

تشكيلة من الصوصات

صوص ١٠٠٠ جزيرة - صوص فرنسي - صوص الجبنة الروكفورد - زيت زيتون - مايونيز

المسزات الساخنة

كبيبة مقلية - جلاش بالجبنة - فطائر بالسبانخ - سمبوسك باللحم

ركن خاص بالعيش الطازج والزبد

الأطباق الساخنة

مشويات مشكلة مع الأرز التركي
فليه السمك الهامور المقلية مع صوص الزبد والليمون
فخدة شأن محشوة مع صوص عش الغراب
دجاج بانيه
بونيه فولكه البحر
أرز بالزعفران
بطاطس كروكيت
خضار سوتيه
لازانيا

ركن الكرفنج

ضلع اللحم البقري روستو بالأعشاب يطهى على طريقتكم المفضلة
ويقدم مع صوص البيرينيز

ركن الهامستا

خمسة أنواع من الهامستا مع اختياركم من:

صوص الزعفران - صوص بولاتجير - صوص بستو - صوص كربونارا - الثوم والشطة



صورة طبق الأصل من قائمة بوفيه زفاف يقدمها فندق ميريديان الهرم

الحلويات

تشكيلة من الحلويات الشرقية

تشكيلة من الحلويات الفرنسية

سلطة فواكه

أم على

موس الشيكولاته

تورتنة اللوز

كروك أو بوش

تورتنة ميلفي بالسكر

تورتنة أوبرا

تورتنة بلاك فورست

كريم كرامل

جيلي بالفواكه في كاسات

تورتنة العروسين "عشرة أدوار"

شاي / قهوة

الخدمات

كوشة حسب اختياركم

زفة دمياطي ١٤ فرد* أو زفة كمان ٤ أفراد*

زفة شربات العروسين

ديسكو جوكي

تصوير فيديو ٢ كاميرا + ميكسر

تصوير ٧٢ صورة ١٢ × ١٨ (النيجاتيف من حق المصور)

عرض إبرة ودخان

بي لايت

شاشة عرض

زينة سلم

غطاء الكراسي

صور إستديو "عدد ٥ صور" يتم تكبير واحدة منها مقاس ٤٠ × ٥٠ سم

الإقامة ليلتين في جناح مع الإفطار الكونتيننتال

(استغلال يوم لفرقتين لحفلات الخطوبة)

السعر يشمل الخدمات وتسدّد قيمة الخدمات مباشرة لمتعهد الحفلات

للحجز : يتم سداد ٢٠٠٠٠ر ٢٠٠٠٠ جنيه مصرى

يتم سداد القيمة الإجمالية قبل ٣٠ يوم من تاريخ الحفل

صورة طبق الأصل من قائمة بوفيه زفاف يقدمها فندق ميريديان الهرم

٦- محلات متخصصة لبيع الحلويات اللبنانية:

يوجد في مصر سلسلة من المحلات باسم "حلو الصمدى" تقدم الحلوى اللبنانية فقط، مثل:

تقدم هذه المحلات كل من المجموعات الآتية من الحلوى:

أ - مجموعة الكنافة.

ب- مجموعة البقلاوة.

ج- مجموعة عيش السرايا.

د - مجموعة مختارات الصمدى. (وتضم أكثر من ثلاثة عشر نوعاً من الحلوى).

مجموعة الكنافة: تضم هذه المجموعة:

بورما - بللورية - كنافة بالمكسرات - كنافة عثلية - كنافة عثلية مخصوص - أساور فستق - كنافة بالجبنة - كنافة عش الهدهد - بصمة - فستق - زلابية - مفروكة.

مجموعة البقلاوة: وتضم هذه المجموعة:

كل واشكر - كل واشكر مخصوص - بقلاوة أصابع - بقلاوة عش البلبل - بقلاوة لوز - تمورة - دردات وحيبات.

مجموعة البسيوسة: وتضم الآتى:

بسيوسة سادة - بسيوسة بندق - بسيوسة بالمكسرات - بسيوسة بالكريمة - هريسة.

مجموعة عيش السرايا: وتضم :

عيش سرايا سادة كبير - ووسط بالفستق كبير - بالفستق وسط - منى سرايا فستق.

مجموعة مختارات الصمدي: وتضم:

- بلح الشام بالقشطة - لقمة القاضي - أصابع زينب - كرابيج حلب -
 - مشبك - ملبن جوز - ملبن قشطة - قطايف بالجوز أو بالقشطة - برازق
 - أم على - روانى - نوجا - حلويات لايت - شيكولاته حشو -
 - شيكولاته سادة - بوظة عربى - قشطة.
- وأخيراً أطباق مشكلة.

صورة طبق الأصل من حلويات حلو الصمدى
الوجه الأول (الأمامي)



حلويات حلو الصمدى .. الحلويات حلو الصمدى



٢٢,٠٠٠	كعك سادة	٢٢,٧٥	بلع الشام
٢٢,٠٠٠	كعك ملين	٢٣,٠٠	بلع الشام بالقمح
٢٢,٠٠٠	كعك عجوة	٢٣,٠٠	بلع الشام بالانيسون
٥٠,٠٠٠	كعك هستق	١٨,٠٠٠	اصناف زبيب
٥٠,٠٠٠	كعك جوز	١٨,٠٠٠	كرابنج حلبي
١٠,٠٠٠	كعك عجمية	١٥,٠٠٠	مشبك
٣٠,٠٠٠	غريبة سادة	٥٥,٠٠٠	ملين جوز
٥٥,٠٠٠	غريبة هستق	٣١,٣٥	ملين قشطة
٤٧,٥٠٠	بنتي هود	٢,٢٥	قشاقب بالحمض
٢١,٠٠٠	بسكويتات	٣٠,٠٠٠	قشاقب والقشطة
٢٠,٠٠٠	معقول لذيذ	٥١,٨٠	بزرراق
٤,٥٠٠	معقول هستق	٧,٠٠٠	ام على كبير
		٣٠,٠٠٠	ام على قوليل
		٧٠,٠٠٠	روانسي
		١١٣,٧٥	قوجا
		٤٣,٩٠	حلويات لايت
		٢٠,٨٥	شيكولاتة حشوة
		٢٣,٧٥	شيكولاتة سادة
		٣٥,٠٠٠	توتة حشوة
			قشطة

خدمة التوصيل بالقاهرة

الهاتفين: ١٢ شارع ابطال العظمى عبد العزيز
 344 8871
 302 3074

البحر: 11 شارع الجيزة - مصر الجديدة
 438 8498

البحر: 10 شارع الميرفتي - مصر الجديدة
 280 5888

عباس القفا: 11 شارع عيسى القفا - مدينة نصر
 2500352

403 7294

المحرمين: 12 شارع 9 - المحرمين
 358 5432

الهاتف: 1887 شارع الجيزة
 582 2584

البرسانك القفا: الحسين محمد بن سليمان محمد
 738 1770

الانكسارية القفا: حفصة جيمية - القفا - هولييف جيم
 480 5114
 400 5119

صورة طبق الأصل من حلويات حلو الصمدي الوجه الثاني (الخلفي)

رقم	اسم المنتج	الوصف	الكمية	الاسم	الوصف
٢٤	بسبوسة سادة	عيش سوري سادة كبير	٣٠,٠٠٠	بيع الشام	بيع الشام
٢٤	بسبوسة زبادي	عيش سوري سادة وسط	٢٥,٠٠٠	بيع الشام	بيع الشام بالقمح
٢٤	بسبوسة مكسرات	عيش سوري بالمشق كبر	٤٠,٠٠٠	لحمه القاشي	لحمه القاشي
٢٤	بسبوسة بالكرز	عيش سوري بالمشق وسط	٧٢,٥٠٠	اسماج زيتي	اسماج زيتي
٢٥	هريرة	عيش سوري بالمشق	١٥,٠٠٠	كراتيج حلب	كراتيج حلب
٢٦	طبق مشكل	عيش سوري بالمشق	١٥,٠٠٠	مشيت	مشيت
٢٦	طبق مشكل	عيش سوري بالمشق	١٥,٠٠٠	مدن حمز	مدن حمز
٢٦	طبق مشكل	عيش سوري بالمشق	١٥,٠٠٠	مدن قشطة	مدن قشطة
٢٦	طبق مشكل	عيش سوري بالمشق	١٥,٠٠٠	قماريف بالحوز	قماريف بالحوز
٢٦	طبق مشكل	عيش سوري بالمشق	١٥,٠٠٠	قماريف بالقمح	قماريف بالقمح
٢٦	طبق مشكل	عيش سوري بالمشق	١٥,٠٠٠	بزازق	بزازق
٢٦	طبق مشكل	عيش سوري بالمشق	١٥,٠٠٠	أم علي كبير	أم علي كبير
٢٦	طبق مشكل	عيش سوري بالمشق	١٥,٠٠٠	أم علي فول	أم علي فول
٢٦	طبق مشكل	عيش سوري بالمشق	١٥,٠٠٠	رواني	رواني
٢٦	طبق مشكل	عيش سوري بالمشق	١٥,٠٠٠	نوجا	نوجا
٢٦	طبق مشكل	عيش سوري بالمشق	١٥,٠٠٠	حلويات لوت	حلويات لوت
٢٦	طبق مشكل	عيش سوري بالمشق	١٥,٠٠٠	شكولاتة حشو	شكولاتة حشو
٢٦	طبق مشكل	عيش سوري بالمشق	١٥,٠٠٠	شكولاتة سادة	شكولاتة سادة
٢٦	طبق مشكل	عيش سوري بالمشق	١٥,٠٠٠	بوظة عربي	بوظة عربي
٢٦	طبق مشكل	عيش سوري بالمشق	١٥,٠٠٠	قشطة	قشطة

٧- مطاعم لبنانية محدودة الأطباق والخدمة:

قوائم طعام

سلسلة مطاعم فتوش اللبنانية

مقدمة:

تقوم هذه المطاعم بإختيار الأماكن المتميزة سواء فى مدينة القاهرة أو الإسكندرية لكى تستطيع خدمة شريحة معينة من العملاء التى تتردد على المولات، خاصة تلك الشريحة التى يكون لديها قدرة على الإنفاق مابين الإنفاق العالى والمتوسط.

قوائم الطعام المقدمة:

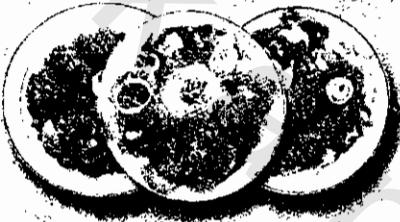
تقدم هذه المطاعم قائمة طعام تتكون من (٩) أنواع من الأطباق.. وهى:

- | | |
|--|-------------------|
| ١- المقبلات الباردة | (٨ أصناف / أطباق) |
| ٢- المقبلات الساخنة | (٧ أصناف / أطباق) |
| ٣- السلطات | (٦ أصناف / أطباق) |
| ٤- الأطباق المخصصة (أطباق فتوش الخاصة) | (٦ أصناف / أطباق) |
| ٥- المشاوى | (١١ صنفاً/ طبقاً) |
| ٦- السندويشات | (١٤ نوعاً) |
| ٧- المشروبات الباردة | (١٧ صنفاً) |
| ٨- المشروبات الساخنة | (٤ أصناف) |
| ٩- وجبات الأطفال | (٣ أصناف) |

كما هو واضح فى الأشكال الآتية:

السلطات

3.30	سلطة خضراء
4.40	سلطة خضراء مع جبنة كيري
5.50	سلطة خضراء مع جبنة كيري وخبز
6.60	سلطة خضراء مع جبنة كيري وخبز
7.70	سلطة خضراء مع جبنة كيري وخبز
8.80	سلطة خضراء مع جبنة كيري وخبز
9.90	سلطة خضراء مع جبنة كيري وخبز
10.00	سلطة خضراء مع جبنة كيري وخبز
11.10	سلطة خضراء مع جبنة كيري وخبز
12.20	سلطة خضراء مع جبنة كيري وخبز
13.30	سلطة خضراء مع جبنة كيري وخبز
14.40	سلطة خضراء مع جبنة كيري وخبز
15.50	سلطة خضراء مع جبنة كيري وخبز

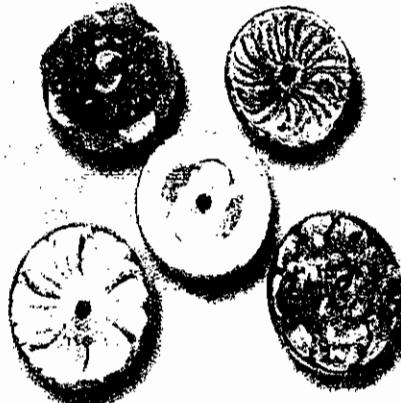


أطباق فتوش الخاصة

21.90	فتوش مع صدور الدجاج
22.80	فتوش مع صدور الدجاج والخبز اللبناني
26.30	فتوش مع صدور الدجاج
3.90	فتوش مع صدور الدجاج
24.90	فتوش مع صدور الدجاج
25.90	فتوش مع صدور الدجاج
29.90	فتوش مع صدور الدجاج

المقبلات الباردة

7.00	حماض
7.50	مقبلات
7.90	مقبلات
8.40	مقبلات
8.90	مقبلات
9.40	مقبلات مع الثوم
9.90	مقبلات
10.40	مقبلات
10.90	مقبلات



المقبلات الساخنة

8.90	ورق عنب بري مع الزيتون
6.90	مقبلات خالية من الدسم
7.90	سمبوسك لحمية
8.90	كبة مقوية
9.90	بطاطس محمرة (حجم صغير)
10.90	بطاطس محمرة (حجم كبير)
11.90	عرايين (حواش على الطريقة اللبنانية) لحم / دجاج

صورة طبق الأصل من مطاعم لبنانية محدودة الأطباق والخدمة: قوائم طعام سلسلة مطاعم فتوش اللبنانية

المشروبات الباردة

عضائر هاكويه الموسم (مانجو - فراولة - جوافة - برتقال)
 برتقال بالتماح - التماح بالتماح
 زيادى بالتماح - زيادى بمصير
 جراتيتا (مانجو - برتقال - فراولة)
 شيكولاته خالسيه
 كاس مينو باردي
 كوكتيل كرويكالما
 بلع ملاح
 موز بالتماح
 بيبيسى كولا - ميرندا - سفن آب (صغير)
 بيبيسى كولا - ميرندا - سفن آب (وسط)
 بيبيسى كولا - ميرندا - سفن آب (كبير)
 بيبيسى كولا - ميرندا - سفن آب (كانز)
 فووز (اناناس - تفاح)
 ماء معدنية (صغير)
 ماء معدنية (كبير)

المشروبات الساخنة

شاي
 نسكافيه
 اكسسوار
 كانز

وجبات الأطفال

قطع دجاج تاخيس الطازجة
 الطماطم المحمرة - بيبيسى كولا معدنية
 ساندوتش شاورمة لحم / الخبز
 رز الطماطم المحمرة - بيبيسى كولا معدنية
 برتقال وبنجر دوج
 رز الطماطم المحمرة - بيبيسى كولا معدنية

صورة طبق الأصل من مطاعم لبنانية محدودة الأطباق والخدمة: قوائم طعام سلسلة مطاعم فتوش اللبنانية

دراسة لقائمة الطعام لمطعم فتوش:

إن دراسة قائمة طعام هذه السلسلة من المطاعم تشير إلى الآتى:

١ - أن القائمة تخدم مجموعة من رغبات العملاء فى المولات.

(أ) تناول الوجبات الخفيفة عن طريق إختيار كل من المقبلات الساخنة والباردة أو السلطات.

(ب) تناول وجبة متوسطة لحين الوصول إلى المبنى عن طريق السندوتشات المتنوعة المقدمة من المطعم.

(ج) الحصول على غذاء / عشاء كامل عن طريق تناول الآتى:

المقبلات الباردة / الساخنة

طبق من المشاوى المقدمة

أو

طبق من الأطباق الخاصة

سلطات

مشروبات باردة

مشروبات ساخنة

الفصل الثانى

الجزء الاول

قوائم الطعام - المطبخ الايطالى

مقدمة:

يبدأ هذا الجزء بدراسة العوامل التى أثرت على تكوين المطبخ الإيطالى، ثم دراسة تخطيط قوائم الطعام الإيطالية، ثم توضيح مكونات قوائم الطعام الإيطالية.. وسنوضح فيما بعد:

أولاً الأطباق ذات الصبغة الإقليمية، وذلك عن طريق دراسة كل إقليم من الأقاليم العشرين الإيطالية على حدة.

ثانياً المأكولات الإيطالية (الأطباق) ذات الصبغة العامة والتى سنقوم بتقديم بعض الأطباق من كل مجموعة مقدمة للمساعدة فى إعداد قوائم الطعام الإيطالية بمكوناتها ومصادرها.

ثالثاً وبعد ذلك سنخصص الجزء الأخير من هذا البحث لإستعراض بعض من قوائم الطعام فى المطاعم الإيطالية فى الفنادق والمطاعم والتى توضح أثر مكانة الفندق على عدد الأطباق المعروضة ونوعيتها.

دراسة تخطيط قوائم الطعام - المطبخ الإيطالي:

يجب أن تسبق أى محاولة للقيام بتخطيط قوائم الطعام (بالمطبخ الإيطالي) فهم عدة حقائق أساسية عن طبيعة الشعب الإيطالي منها:

١- لا يتميز الشعب الإيطالي بأناقته فقط ولكن بحبه للحياة والتمتع بالإمكانيات المتاحة من الطبيعة والمناخ والزراعة والتقاليد، وأهم شئ بالتذوق للمأكولات التي يصنعها، فهم يتحدثون أنفسهم للوصول إلى أفضل جودة لأي طبق يقومون بتصنيعه.

٢- إنضمام الكيانات الصغيرة للجمهورية الإيطالية منذ ١٥٠ عاماً، والتي تصل إلى عشرين إقليم (والتي كانت إمارات صغيرة) كل منها كان له كيان منفصل عن الآخر، تضاريسه وعاداته وتقاليده ومعيشتة وطعامه حسب مناخه وتضاريسه حتى أن كل واحد منهم كان له مطبخاً مستقلاً وكيان خاص به، وعند الإتحاد إحتفظ كل إقليم بعاداته وتقاليده وقدرته على التعايش مع الحياة وإنتاج المأكولات التي تناسبه، بل إن هذا الإتحاد ساعد على المزيد من البحث عن الجودة الأفضل للأطباق التي يقدمها.

٣- لعبت كثير من العوامل فى التنوع الكبير فى قوائم الطعام المقدمة فى كل منطقة بالإضافة إلى التضاريس، وبالتالي تنوع المحاصيل الزراعية فى كل إقليم وآثار الغزاه الذين مروا فى كل إقليم واحد تلو الآخر، كذلك وجود حالات فقر بعد الحرب العالمية وأمراض الملاريا لأسر سردينيا مما أدى إلى تنوع الأطباق المقدمة فى كل إقليم.

إن التفانى فى إنتاج الأطباق الإيطالية فى كل إقليم من الأقاليم العشرين قد فجر قدرات وخبرات إستطاعت أن تغزو العالم بمذاقها وتنوعها وأشكالها

وثقافتها وإنتاج أطباق مميزة فريدة فى نوعها وفى نفس الوقت خفيفة ومغذية مما إدى إلى إنتشارها حول العالم:

(أ) ثقافة مأكولات وأطباق المكرونة بجميع مسمياتها وأشكالها وأحجامها المختلفة، بالإضافة إلى الصلصات المتنوعة المصاحبة (أكثر من ٢٠٠ نوع من المكرونة).

(ب) ثقافة مأكولات البيتزا بجميع أشكالها وأحجامها وسمكها وحشوها.

(ج) تقديم وتصنيع ما يقرب من ٥٠٠ نوع من أنواع الجبن معتمدين على البان الأبقار والنعاج والماعز، وبذلك فإنها تتحدى فرنسا بلد الجبن والتي تمتاز بأن لديها أكثر من ٣٦٥ نوعاً.

(د) شراب النبيذ الإيطالى بأكثر من ١٠٠٠ طريقة.

الجزء الأول

أسس دراسة تخطيط قوائم الطعام الإيطالية

ينبغي عندما نريد القيام بتخطيط قوائم الطعام الإيطالي أن نقوم أولاً بدراسة أسس وتنوع الدويلات الصغيرة السابقة حتى نتعرف على النقاط الآتية:

- ١- أنواع المواد الأولية المنتجة في كل دويلة من هذه الدويلات.
- ٢- وبالتالي أثر وجود هذه المواد الأولية المحلية على أشهر الأطباق المصنعة في كل دويلة.
- ٣- نوعية ومصادر اللحوم التي تستخدمها كل دويلة وأثرها على أنواع الأطباق التي يتم تحضيرها.
- ونقصد باللحوم هنا اللحوم الحمراء والبيضاء، وكذلك الأسماك وفواكه البحر.
- ٤- التعرف على نوعيات الأعشاب والتوابل التي يشتهر بها كل كيان من هذه الكيانات العشرين.
- ٥- ثقافة أنواع المأكولات التي يصنعونها من خبز وسلامة - وبتزا - ومعجنات ومأكولات بحرية - جيلاتي - حلوى.

مكونات قائمة الطعام الإيطالية:

تتكون قائمة الطعام الإيطالية العادية من سبعة أنواع من الأطباق كمايلي:

مكونات القائمة			م
الفرنسية	العربية	الإيطالية	
<i>Hors d'oeuvre</i>	أطباق فاتح شهية	<i>Stuzzicherie</i>	١
<i>Avant les products farineux</i>	أطباق قبل النشويات	<i>Antipasti</i>	٢
<i>Premier Plat</i>	الطبق الأول	<i>Primi</i>	٣
<i>Soupe/Ministrone</i>	الشربة/ المنيستروني	<i>Zuppe/Minestre</i>	٤
<i>Second Plat</i>	الطبق الرئيسي	<i>Secondi</i>	٥
<i>Side Dish</i>	الأطباق الجانبية	<i>Contorni</i>	٦
<i>Desserts/Fruits</i>	أطباق الحلو/ الفواكه	<i>Dolci / Frutta</i>	٧

١ - Stuzzicherie :

هذه الكلمة تعبر في اللغة الإيطالية عن "فاتح الشهية" بالرغم من أنها قد تعني أكلة خفيفة "سناك".

إن هذا التعبير لا يظهر في قوائم الطعام إلا نادراً، ولكن يظهر في قوائم الإعلانات الخارجية مرادفاً لكلمة "Spuntini" التي تعني أيضاً أكلة خفيفة.

٢ - Antipasti :

يعتبر هذا أول الأطباق ضمن قائمة الوجبة، ولا يجب أن يتم خلطه بطبق المعجنات، حتى أن "الانتباستي" لا يشمل أبداً المعجنات.

إن الكلمة في الواقع تعني "قبل الباستا" قبل المعجنات وقد يشتمل هذا الطبق على سبيل المثال على:

مثال : سالومي *Salumi*

أنواع كثيرة من لحم الخنزير	<i>Proscuitto</i>
مقانع من لحم الخنزير	<i>Sa Lame</i>
نوع من الجبن الجاف والحريف من لبنى النعاج	<i>Pecorino cheese with fave</i>
فلفل أخضر مشوى	<i>Grilled peporone (capsicum)</i>
جينة بيضاء مثل الموتزريلا مدننة وسائحة	<i>Meltd smoked scamorza cheese</i>
طماطم مجففة على الشمس بزيت الزيتون	<i>Sun-dried tomatoes (with olive oil)</i>
خبز محمر مرشوش بالثوم والملح والفلفل وزيت الزيتون	<i>Bruschetta (grilled bread appetizer)</i>

٣ - *Primi* الطبق الأول:

يعتبر هذا الطبق أول أطباق قائمة الطعام، أما طبق *Anti pasta* فيهدف فقط إلى فتح شهية العميل.

إن الطبق الأول في العادة الإيطالية هو طبق النشويات *Pasta* وقد يكون أيضاً طبق الشربة.

وقد جرت العادة في المنازل الإيطالية أن يتم تقديم طبق النشويات الكبيرة للعائلة (حيث أنه رخيص الثمن وفي نفس الوقت يعمل على التخفيف من الطبق الثاني المقدم بعده).

وسنرى أن هذه المعجنات تأتي بأشكال تزيد على أكثر من مائة صنف وشكل، كذلك الحال بالنسبة للصلصات المقدمة مع هذه المعجنات تبعاً لكل إقليم من الأقاليم الإيطالية.

٤ - *Second* الطبق الثاني:

يضم هذا الطبق كل من:

(٢) كل أطباق الأسماك.

(١) كل أطباق اللحوم.

(٣) كل أطباق الطيور.

هذا الطبق يمكن أن يتم تقسيمه أحياناً إلى أجزاء مثل:

Griglia (المشويات) – *Carne* (اللحوم) – *Pesce* (الأسماك) وحلويات البحر).

وتعتبر اللحوم أكثر الأطباق شعبية حتى لو أنها تمثل الأسماك.

Contorni الأطباق الجانبية:

تمثل الـ *Contorni* الأطباق الجانبية أو أى طبق مكمل للأطباق الرئيسية
مثل ذلك:

بطاطس روستو
السبانخ
السلطة
خضروات مشكلة

Patate Arrosto

Spinaci

Insalata

Verdura Miste

Dolci/frutta الحلو / الفواكه:

يعشق الإيطاليون الفواكه مثل التفاح والبرتقال وفى الموسم البطيخ
والأناناس، وذلك على الرغم من أن المطبخ الإيطالى ملئ بأطباق الحلو مثل:

Tiramisu – Panne Cotto

ملاحظات عامة عن الشرب الإيطالية بوجه خاص:

Zuppa/Minestre:

١ – إن كلمة *Zuppa* تعنى طبق الشورية، وتستخدم أكثر فى جنوب إيطاليا، أما
كلمة *Minestre* فتستخدم أكثر فى شمال إيطاليا، ولكن الكلمتين يتم
إستخدامهما فى التعبير عن معنى واحد.

٢ - إن طبق الشوربة يتم وضعه تحت تصنيف الطبق الأول، ولكن فى المناسبات يأتى منفصلاً عنه.. مثال:

Antipasti Italiani - Minestrone di Primavera

٣ - فى مقاطعة *Toscana* تستخدم كلمة *Minestre* على وجه الخصوص، بدلاً من كلمة *Primi* وذلك أن الطبق الأول فى هذه المقاطعة يمثل شوربة من نوع خاص وهى تشبه طبق اليخنى أكثر من طبق الشوربة، حيث يستخدمون الخبز، مثل: *Ribollita* (الشوربة التى يتم إعادة غليها مع الكرنب الأسود).

٤ - إن كثير من التعبيرات المستخدمة فى اللغة الإيطالية يدعو إلى الإرتباك مثال ذلك:

(١) كلمة *Pasta* تعنى معجنات، ولكن أيضاً تستخدم للدلالة على نوع الشوربة مثل: *Pasta e ceci - Pasta e fagiole* (شوربة الفول - وشوربة الحمص).

(٢) *Tortellini inbrodo* (معجنات صغيرة فى مرقة خفيفة - تكون المعجنات كيانها أكبر من حجم الشوربة).

أنواع الأطباق الإيطالية:

يمكن التفرقة بين مجموعتين من الأطباق التى يقدمها المطبخ الإيطالى:
أولاً: الأطباق ذات الصبغة الإقليمية - وذلك لبيان أثر البيئة والمناخ والتضاريس والعادات والتقاليد على هذه الأطباق ونوعيتها من حيث الخامات وطرق طهيها.

ثانياً: الأطباق ذات الصبغة العامة - والتي تشترك فيها كافة الأقاليم العشرين لإيطاليا ولكن كل منها تقوم بتصنيعها وتقديمها بطريقة مختلفة من حيث الحجم والشكل والنوع والمذاق.

أولاً: الأطباق ذات الصبغة الإقليمية (التنوع الإقليمي للمأكولات في إيطاليا):

يتكون المطبخ الإيطالي - في حقيقة الأمر - من آلاف الأطباق المتنوعة المتواجدة في الأقاليم الإيطالية والتي تكون فعلاً أفضل الأطباق المنتجة من كل إقليم في هذا البلد الجميل.

يجمع الطعام الإيطالي تشكيلة فريدة من الأطباق الإقليمية حيث قام أحد الأقاليم بطهي وإعداد أطباق المعجنات، أما الإقليم المجاور فيقوم بطهي أطباق معجنات أخرى، ولكن بطريقة أخرى وبصلصة مخالفة، وحتى المعجنات بأشكال مختلفة، ومن العجيب أن يشعر كل من هذين الإقليمين بأن لذيها أفضل الأطباق وأفضل الطرق في التصنيع وأفضل الصلصات.

وهناك أطباق إقليمية تتعدى الإقليم والأقاليم المجاورة بشكل كبير أو صغير، لذا فسوف نقوم بدراسة سريعة لكل إقليم من الأقاليم الإيطالية التي تتأثر بثلاث عوامل رئيسية وهي:

- (١) التاريخ الذي مر على كل إقليم.
- (٢) جغرافية الأقاليم وتأثيرها على الحياة النباتية والحيوانية والتي شكلت الأطباق المصنعة في كل إقليم.
- (٣) الإجراءات المستمرة لكل إقليم محلي للوصول بأطباقه المصنعة للحصول على المذاق الحقيقي لكل طبق.

وهذا ما يتوقع من المطبخ الإيطالي الذي يعتمد على المكونات والرائحة والطعم.

أولاً : الأقاليم الإيطالية:

سنقوم بدراسة الأقاليم العشرين الإيطالية:

م	إسم الإقليم باللغة العربية	إسم الإقليم باللغة الإيطالية	إسم المدينة
١	فالي دا وستا	Valle d'Aosta	أوستا
٢	بيمونتي	Piemonte	تورينو
٣	ليخوريا	Liguria	جينوجا
٤	لومبارديا	Lombardia	ميلانو
٥	ترينتينو - ألتو إيجي	Trentino - Alto Adige	بولمز انر
٦	فرولي فينيسيا - جوليا	Friuli - Venezia Giulia	تريستا
٧	فينتو	Veneto	فيسيا-بادوفا
٨	ألمبا - رومانيا	Emilia - Romagna	مادينا
٩	توسكانا	Toscana	فلورنسا
١٠	أومبريا	Umbria	نورثا
١١	مارش	Marche	أوربينو
١٢	لازيو	Lazio	روما
١٣	أبروزو وموليس	Abruzzo & Molis	سلمونا
١٤	كمبانيا	Campania	نابولي
١٥	بوجليا	Puglia	ماري - برديزي
١٦	بازيليكاتا	Basilicata	ماتيرا
١٧	كالبريا	Calabria	تروبيا
١٨	سيسليا	Sicilia (ile)	سيسليا
١٩	ساردينا	Sardegna (ile)	أولينيا

خريطة إيطاليا



الأقاليم الإيطالية

(١) إقليم فاله دي أوستا *Valle d'Aosta*

تقع هذه المنطقة بين فرنسا ومنطقة *Piemonte* وسويسرا، ونظراً لقربها من فرنسا فقد تأثرت باللغة الفرنسية، حيث يتحدث بها القاطنين بتلك المنطقة وقد أثر ذلك أيضاً على المطبخ، ولكن تظل العادات والتقاليد الإيطالية هي السائدة والغالبة في ذلك الإقليم.

وبسبب الطقس القاسي تحت جبال الألب فإن كل موسم يتم الإحتفال به بقدم مواد طعام مختلفة.. فعلى سبيل المثال:

في فصل الشتاء: نجد عس الغراب والسلامي (اللحم المحفوظ).

في فصل الربيع: نجد البيض والأعشاب الفطرية.

في فصل الصيف: نجد التوت البري.

في فصل الخريف: نجد الأوز.

أهم المواد الأولية:

١ - أهم الخضروات في هذه المنطقة: البطاطس ولكن البولنتي *Polenta* يلعب دوراً هاماً.

٢ - أهم اللحوم في هذه المنطقة:

الجدى *Capretto*

البتلو *Vitello*

الخنزير *Maiale*

الأوز *Oca* (الذي يتحول إلى): سوسيس *Saliscesce* - اللحوم المحفوظة
Prosciutti

أشهر أطباق هذه المنطقة:

١ - البودن *Boudin* وهو عبارة عن سوسيس أحمر اللون مثل نفس السوسيس الفرنسي، يتم تصنيعه بالبنجر ودهن الخنزير والبطاطس.

٢ - عن طريق الجبنة المحلية *Fontina* والتي لديها رائحة الكشيو (وهي قريبة من الجبنة السويسرية السائحة) يتم تصنيع الأطباق الآتية:

(أ) *Polenta Conica*

(ب) *Costoletta alla Valdostana* (ريش بتلو مع جبنة *Fontina*

محمرة).

(٢) إقليم برمونت *Pirmonite*

إن التأثير الفرنسي واضح في هذه المنطقة (تعتيق النبيذ *Barolo* - الأطباق المركبة وتناولهم أرجل الضفادع).

أهم المدن تورينو، وقد مرت المنطقة بكثير من الغزوات، ويتحدث معظم أهالي المنطقة اللغة الفرنسية.

وقد ظلت هذه المدينة بعد الإتحاد لمدة ثلاث سنوات عاصمة لإيطاليا، ولا تزال تحتل مكانة إقتصادية، وتمتاز بالوفرة الزراعية منذ ذلك الوقت.

أهم الأعشاب والخضروات والحبوب التي تزرع في هذه المنطقة:

١ - الكماء الأبيض *Tartufo Bianco (White Truffle)* (تزرع حول مقاطعة *ألبا*) وتعتبر الأفضل في العالم. حتى أن منطقة *ألبا* تحتفل بمهرجان الكماء سنوياً في شهر أكتوبر وقيمون سوقاً للكماء صباح كل يوم سبت خلال أشهر أكتوبر - نوفمبر - ديسمبر.

٢ - تنتج هذه المنطقة ثلثي زراعة الأرز في إيطاليا، ويشتهر السكان بأنه عندما يتم طهي الأرز يفضلونه أكثر جفافاً من سكان منطقة فينيسيا، ويتم إضافة النبيذ الأحمر معه.

أهم الأطباق:

١ - عجينة مكونة من الأنشوجة وزيت الزيتون والثوم والكرامة ويطلق عليها اسم (*Bagna Cauda*) ويتم تقديمها مع الخضروات الطازجة أو المسلوقة.

٢- طبق *Bollito Misto* وهو عبارة عن متنوع من اللحوم المسلوقة يقدم فيه (٧) أنواع من اللحوم المسلوقة ومعها ثلاثة صلصات وأحد الأعشاب، بالإضافة إلى فواكه وعسل وصلصة مستردة بيضاء.

٣- بالنسبة لأطباق الحلوى فإنها متأثرة بالبيئة (وجود المكسرات) بوفرة لذا فهناك طبق الحلو *L'Amaretti* المحشو بالبسكويت واللوز، كذلك الكيك الإسفنجي، و طبق *Zabaglione* (عبارة عن بيض مضروب مخلوط بنبيذ أو مرسالا *Marsala*).

شهرة المنطقة:

- ١ - تشتهر المنطقة بفتح الشهية ("*Cinzano "Martino"*).
- ٢ - تشتهر أيضاً بإنتاج أفضل أنواع الشيكولاته طعماً *Ferrero* (من البيا).
- ٣ - كما أنها تشتهر بإنتاج نبيذ غازي *Asti*.

(٣) إقليم لينجوريا *Liguria*

أشهر المدن به جينوفا - سان ريمو

يعتمد هذا الإقليم (شبه الوحيد) الذي لديه منطقة ساحلية على شكل قوس ذو بروز حاد على بحر لانجوريا *Liguria Sea*، وقد أثر هذا الشكل على الآتى بالنسبة للمواد الأولية للمأكولات:

١ - يتم تصنيع الجبن بكميات قليلة فى هذا الإقليم لعدم وجود المساحات الكافية للأودية خلف الشواطئ لرعاية الحيوانات الأليفة (البقر - الخراف...).

٢ - الصوبات الموجودة فى المنطقة مخصصة لزراعة الورود وليس المأكولات، وكذلك زراعة الزيتون.

٣ - يعتبر هذا البحر (بحر لينجوريا) أكثر البحار الإيطالية برودة، وأقلهما إنتاجاً للأسماك، ولكنه لايزال يعطى بعض الأسماك الجيدة.

وفى *Albanga* نجد الأطباق المصنعة الآتية: *Burrida* (وهى عبارة عن سمك يخنى) والذي يعتمد على السمك الطازج *Red Mullet Triglie* السلطان إبراهيم الأحمر أو سمك الإبراميس *Orata* أو على *Stoccafisso* سمك القز المحفوظ.

وقد تعرض الإقليم لعدة غزوات وكان الهولنديون أول الغزاة الذين إحتلوا الشواطئ، وكذلك الجولوا (الفرنسيين القدامى)، والأسبان، وأخيراً اليونانيين الذين تركوا أثرهم على النبيذ والزيتون.

وقد ساهم هذا الإقليم في صناعة صلصة شهيد بها العالم بأكمله وهي الـ *Pesto* وهي مصنوعة من الريحان والثوم، وكذلك عجينة / صلصة *Pecorino* المصنعة من الجبن ولبن الشاه والصنوبر (مأخوذة من البلاد الرومانية).

ويستخدم سكان هذه المنطقة هذين النوعين من الصلصة لتناول المعجنات المحلية والشرب الآتية:

(أ) *Trenette* (معجنات طويلة مفلطحة).

(ب) *Trofie* (معجنات لولبية الشكل).

(ج) *Minestrone alla Genovese* التي تقدم بعد إضافة كبشة من صلصة البستا *Pesta* عليها.

وتعتبر الخضروات المنتجة في هذا الإقليم من أفضل الخضروات الإيطالية:

في البنجا: نجد منتجات الكشك الماظ والخرشوف الأرجواني *Carciofi* *Violetti* (الخرشوف ذو اللون البنفسجي).

على طول الشاطئ: الحمضيات (البرتقال - الليمون..) والباذنجان الأرجواني *Melanzane Violette*.

وقد ابتكر هذا الإقليم كل من الأطباق الآتية:

(١) الرفيولي الجاف.

(٢) الكيكة الإسفنجية *Torte Genovese*.

(٣) طبق الحلو *Castagne*.

(٤) إقليم لومبارديا Lombardia

هذه المنطقة لها تاريخ ملئ بالرخاء المادى، فقد كانت موزعة على عدة عائلات قوية مثل *Visconti, Pallavicini Scaligeri* خلال عصر النهضة.

وتقود مدينة *Milano* هذه المنطقة وجميع أنحاء إيطاليا فى الموضة والتصميمات والتدفقات المالية، ورغم ذلك تبقى مدينة روما فى الجنوب هى العاصمة الأساسية على الرغم من أن سكان مدينة ميلانو يعرفون جيداً أنهم هم الذين يوجهون الإقتصاد الإيطالى.

١ - تقع فى شمال المنطقة - حدود سويسرا - وديسان خصبة وبالذات *Valtellina*.

٢ - فى الجنوب تقع بحيرة *Garda Iseo Como* وأسماك هذه البحيرة صغيرة يتم أكلها، وتقوم هذه المنطقة بعمل مهرجاناً فى فصل الصيف بهذه المناسبة.

٣ - فى أقصى الجنوب وبعد مدينة *Milano* تصبح الأرض أكثر سطحية ولكنها خصبة حول نهر *Po*.

٤ - تشتهر بزراعة الأرز.

٥ - توجد بها كثير من الماشية (الأبقار) وبالتالي الألبان والكريمة والزبد وصناعة الجبن واللحوم.. وبالنسبة للجبن فتوجد الأجبان ذات الشهرة مثل

Stracchino - Bitto, grana Padano - Taleggio, Gorgonzola

أهم أطباق لومبارديا تتمثل فى:

١ - الأرز بالزبد وزيت الزيتون، ويعتبر هذا الطبق عندهم من أهم الأطباق *Risotto alla Milanese* (أرز بالزعفران ونخاع البقر).

- ٢ - بولنتى - من أهم أطباق هذه المنطقة، ويطلقون على أهل شمال هذه المنطقة آكلى البولنتى الذى يعتمد فى تصنيعه على دقيق الذرة وكذلك يصنعون بدقيق الذرة هذا التورتا ويطلق عليها *Tarta Sbrisolona* وهى كيكة مصنوعة من اللوز والعنب أو النبيذ وكثير من الزبدة.
- ٢ - طبق *Ossobuco* الذى يترجم إلى "هالة فى العظم" وهو عبارة عن ساق البتلو مطبوخ بالبصل والخضروات ويضاف إليه ما يطلق عليها بالإيطالية *Gremolata* وهى عبارة عن خليط من البقدونس والثوم والليمون.
- ٣ - تشتهر هذه المنطقة أيضاً بنوع من المعجنات يطلق عليه اسم *Pizzoccheri* وهى معجنات يتم تصنيعها بالحنطة السوداء وتقدم بالكرنب والبطاطس ونوع من الجبن الذى يتم تسميته باسم جبنة بيتو *Bitto*.
- ٤ - وقد صنعت هذه المنطقة طبقاً إشتهر عالمياً وهو ال *Minestrone* وهى شوربة خضروات مضاف إليها المعجنات.
- ٥ - إشتهرت هذه المنطقة أيضاً بزراعة القرع العسلى الذى تصنع منه معجنات طازجة مملوءة بالقرع العسلى والبسكويت يطلق عليه *Tortelli di Zucca*.
- ٦ - تعتبر مدينة ميلانو البيت الأسمى لصناعة كعكة رأس السنة ويسمى *Panettone* وهو عبارة عن كعكة خفيفة محشوة بالفواكه المسكرة.

(٥) إقليم ترنتينو - ألتو أديج Trentino-Alto Adige

التبوتونيك Teutonic

تمثل هذه المنطقة الجسر الذي يربط بين كل من العالم اللاتيني والترنتينو Trentino Alto Adige الألمانية الأصل والتي ترنو إلى الشمال للغة والثقافة وفن الطهي أما Trentino فهي بالقطع إيطالية الشعور، لذا نجد بها مفارقات عديدة وتم ضم المنطقتين عام ١٩٤٨، لذا نجد أنهم في هذه المنطقة يرتدون Lederhosen مثل الألمان ويتناولون البيرة في كنوس طويلة.

وقد صنعت الأطباق ذات الأصول النمساوية شهرة هذه المنطقة في تصنيع المأكولات، لذا نجد مايلي بالنسبة للمأكولات الخاصة بهذه المنطقة:

- ١- أنها ليست لديها معجنات من أى نوع خاصة بها.
- ٢- الخبز المستخدم عادة مايكون صغير *Dinse* بالكمون أو الشليم.
- ٣- يستخدمون الـ *Canederli* (وهو عبارة عن أكبر عجينة خبز كروية ملفوفة في المنطقة، كذلك ما يطلق عليها عجينة كروية صغيرة *Spatzle* بالدقيق والبيض لملء فراغ المعجنات، ويمكن لهذه العجينة أن يضاف إليها ذرات من "*Speck*" لحم الخنزير المدخن أو الملح أو بعض من الأعشاب.
- كما يمكن أن تقدم مع الشربة أو كطبق جانبي ويعتبر طبق *Spatzle con Gorgonzola* كطبق أول أو جزء من طبق اللحم.
- ٤- تشتهر هذه المنطقة بالكرنب المقطع والمخلل "*Sauerkraut*" *Crauti* وبالذات مع المقانق واللحوم المختلفة.

- ٥- كذلك طبق الجولاش *Gulasch* وهو من أصل الجولاش الهنجرى ولكن بطريقة خفيفة.
- ٦- كذلك تشتهر هذه المنطقة بفطيرة التفاح *Strudel* النمساوية ولكن يتم تصنيعها بسمك أقل وأقل حرفية من "فيينا" لوجود زراعة التفاح بكثافة.
- ٧- ويوجد فى هذه المنطقة النبيذ بوفرة كذلك الفواكه خصوصاً التفاح والعنب.
- ٨- تقوم هذه المنطقة كل عام بعمل مهرجان لعش الغراب حيث يتوافر بها بكثرة.
- ٩- أن الغابات الغنية الموجودة فى هذه المنطقة توفر مايسمى منتجات تحت الأشجار الكثيفة منها : الفراولة البرى *Fragole di Bosco*.

(٦) إقليم فرولى - فينيسيا جوليا Friuli - Venezia Giulia**أهم المدن Trieste**

تحتوى هذه المنطقة على ميناء جوهرى للتجارة حيث تمتزج ثلاث ثقافات مع بعضها البعض وهى الألمانية، اللاتينية، السلافية والتي أدت أحيانا إلى حروب خلال الألفين سنة الأخيرة وتعرضت المنطقة لغزوات كثيرة، وبعد الحرب العالمية الثانية تم تقسيم الأراضى مع يوغوسلافيا لتصبح الآن جزءاً من إيطاليا، وأدى هذا بالطبع إلى أن المأكولات الموجودة فى هذه المنطقة لها صفات متعددة.

بمعنى أننا سوف نرى الآتى:

- ١- وجود طبق مثل *Cotto e cren* لحم خنزير مطبوخ مع فجل برى، وهو طبق منقول أساساً من طبق الجولاش الهنجرارى *Hungarian Classic Gulash* (*Goulash*) المصنع من قطع من اللحم والصلصة.
- ٢- كذلك إستخدام البهارات بوفرة فى تصنيع المأكولات مثل القرفة والقرنفل.
- ٣- طبق المعجنات *Cialzon* (وهو طبق بين طبق الرفيولى والنوكى) يمكن أن يتم حشوه بالزبيب، السبانخ، الشيكولاته، والفواكه المسكرة ويضاف إليه زبد سائح وسكر وقرفة، ويمكن أن يتم إضافة بعض الأعشاب إليه مثل الساج والريحان وهو طبق شعبى ويوجد أكثر من ٤٠ طبق لتصنيعه.
- ٤- طبق *Mesta e Fasoi* وهو عبارة عن حبوب الشوفان مع فاصوليا وزبدة.
- ٥- طبق الشربة اليخنى الذى يستخدم الشعير فى عمل الشوربة *Orzo e Fagioli* (شوربة شعير مع فاصوليا).

٦- وجود المزارع الحيوانية أدى إلى صناعة الجبن مثل:
من المناطق الجبلية *Malge* - المدخنة *Ricotta* لها طعم خاص
Montasio لصنع الكعكة المسماه *Frico*
أما بالنسبة لمدينة *Triesta* فهي تعتبر العاصمة بالنسبة للقهوة الإيطالية
المسماه "Illy".

(٧) إقليم فينيتو Veneto

إن كلمة فينيسيا تعنى مدينة القنوات الجميلة، ويحتوى هذا الإقليم على كل من مدينة *Padova* الجميلة والغنية، وكذلك مدينة *Verona*، كذلك مدينة *Ferron* التى بها أقدم مطحنة فى أوربا، وتمتاز هذه المدينة بالكثير من المطاعم الفخمة لخدمة آلاف السائحين، وتعتبر من أعلى المناطق الإيطالية وخاصة بالنسبة للأسماك، لذا فإن زيادة سوق السمك هناك ظل وسيظل مجدهم التاريخى.

الأطباق الأخرى التى يشتهر بها هذا الإقليم غير الأسماك هي:

- ١- طبق الأرز *Risi & Bisi* ويحتوى على أرز بالإضافة إلى بسلة طازجة.
- ٢- طبق المعجنات المحلية ويطلق عليها *Bigoli* وهى مكرونة اسباجتى محلية سميقة يتم خدمتها بصلصة الأنشوجة.
- ٣- طبق الـ *Polenta* (الطبق الثانى)
Pocunta con baccala (سمك الكود المملح)
Pocunta con faraona (دجاج سودانى، عرعر)
Polenta con cavallo (لحم الحصان)
- ٤- بيت طبق الحلو *Tiramisu* فى مدينة تريفيسو *Treviso*

(٨) إقليم إميليا – رومانيا Emilia – Romagna

يقولون أن هذه المنطقة هي قلب إيطاليا الذواق للمأكولات فهي غنية بألبان الأبقار والكريمة والزبدة ولحم الخنزير.

أهم الأطباق المصنعة في هذه المنطقة:

١- المعجنات الطازجة المصنعة في هذه المنطقة تجعل منها أفضل الأماكن لمحبي الطعام وأهم أطباقها *Tagliatelle al Ragù* ويطلق عليها

بالإنجليزية – النمساوية والأمريكية *Spaghetti Bolognese*

أولاً : مثال:

(أ) *Tortellini* من المعجنات والتي يتم تحضيرها عن طريق سلقها وإضافة الزبدة وقليل من الجبنة البرميزون المبشورة .

(ب) أو وضعها في الشورية *Brodo* شوربة الدجاج الخفيفة.

ثانياً: *Tortelli* نوع آخر من المعجنات وكذلك *Tortelloni* وهما أكبر حجماً من *Tortellini*.

٢- طبق الفاصوليا المطبوخ بمعجنات البيض والمقطع بطريقة عشوائية

Fagioli (Beans) والذي يطلق عليه (الزواج السيئ) *Malmaritati* وهم

يقدمونه بإضافة اللبن على صلصة اللحم لكسر حموضة الطماطم (النبيد).

٣- تشتهر هذه المنطقة بالسولومية *Salumi* وهو عبارة عن لحم محفوظ من الخنزير وأنواع أخرى من نفس صنف اللحم.

٤- اشتهرت أيضاً المنطقة *Aceto Balsamico* الخل البلسمي الذي يباع دولياً

والذي ينتج في منطقة *Modena*.

(٩) إقليم توسكانا *Toscana*

المنطقة جميلة، لذا فإن سكان العالم يريدون البقاء فيها، فهي مقدسة بالسائحين وتعتبر مدينة فلورنسا *Firenze* من أجمل مدن العالم بتاريخها النبيل ومصدرها ومركزها التاريخي للفن والأدب والعلم، والتي استطاعت أن تحافظ عليهم وعلى كبرياتها على مر العصور وحتى الآن.

١- إن شعب هذه المنطقة يفضل اللحوم، ويعتبر الطبق الأهم في الوجبات، وأهم نوع من أطباق هذه اللحوم هو طبق *Bistecca alla Fiorentina* وذلك من البقر الأبيض المحلى والذي يطلق عليه اسم *Chianina* وهو عبارة عن طبق بفتيك بالسبانخ، والذي يتم تقطيعه إلى تى بون ستيك *T Bone Steaks* (بسمك قدره ٥ سنتيمترات).

٢- إن معظم الطعام يكون أساسه ال *Pane Toscano* وهو عبارة عن خبز مملح خفيف يستخدم فى تسميك قوام الشوربة مثل *Ribollita* (ومعناها إعادة تسخينها)، وهى عبارة عن شوربة خضار وفاصوليا ومعها كرمب أسود ويترك لمدة يومين ثم يعاد تسخينه.

Pappa وهى عبارة عن عصيدة من الطماطم والخبز يكون طعمها عميق *Panzanella* وسلطة طماطم وخبز.

٣- بالنسبة لمعجنات هذه المنطقة فهى تختلف عن باقى المعجنات الإيطالية، وتسمى فى هذه المنطقة *Pinci* وهى مثل *Umbricelli (Umbrian)* ويتم خدمتها بصاصة لحمية.

كذلك هناك نوع آخر يطلق عليه اسم *Pappardelle* وهى من المعجنات الطازجة يتم تقطيعها أعرض من *Tagliat elle* وأسمك من رقائق اللازانيا. وتتم خدمتها بطريقة: *Alla Lepre* بصاصة الأرنب على شكل (يخنى).

٤- السمك له مكانة ثانية فى الأطباق المصنعة فى هذه المنطقة وتشتهر مدينة Livorno بطبق قاموا بتصميمه وهو Cacciucco وهو سمك مطهى على نار هادئة فى وعاء مغطى، والذي يحتاج إلى خمس أنواع من الأسماك لكل حرف من أحرف "C" الذى يحتويه الإسم، ومصدر الإسم تركى Kukut ويعنى "محمّر صغير".

٥- تعد صناعة الجبن فى هذه المنطقة مهمة جداً لدرجة أن النساء تستخدم مهارات تصنيع هذه الجبن كجزء من مهرها.. إن جبن مدينة Pienza على حدود Umbria تعتبر من أفضل أنواع الجبن الإيطالية.

أما نوع الجبن المسمى Caciotta فهو إسم الجبن المحلى فى هذه المنطقة.

٦ - الحلوى فى هذه المنطقة محدودة ولكن جيدة.

Panforte هى كعكة مسطحة وجامدة بالجوز والبندق والفواكه المسكرة.

Piscotti وهو بسكويت مثل Cantucci باللوز و Ricciarelli بعجينة من اللوز المطحون والسكر وزلال البيض.

(١٠) إقليم أمبريا Umbria

أهم المدن Spoleto Orvieto Norcia

عادة ما يتم مقارنة هذا الإقليم بإقليم توسكانا ويطلقون عليه توسكانا الجديدة، حيث أن كثير من الأجانب يعشقون العيش فيه لأن أسعار المعيشة فيه رخصية عن الإقليم المقارن.

وتعتبر بحيرة دي تراسيمينو *Lago di Trasimeno* أكبر بحيرات وسط وجنوب إيطاليا حيث تقوم هذه البحيرة بتلطيف الجو القاسي، ولكن الطقس يكون صعباً على جبال *Appennini* المليء بالثلوج حتى في أواخر الخريف.

أهم المواد الأولية للطعام الموجودة في الإقليم:

- ١- يعتمد السكان على لحوم الخنزير كأساس لأطباقهم المصنعة يليها مباشرة اللحم الضاني ولبن الخراف.
- ٢- يعشق سكان هذا الإقليم الصيد، لذا يعتمدون أيضاً على لحوم الخنزير البري *Wild Boar-Cinghiale* وخصوصاً في فصل الخريف، كذلك الغزلان والعصافير الصغيرة.
- ٣- ومن عادات هذه المنطقة أن سكانها يقومون بطهي معظم المأكولات على الأخشاب ابتداءً من شواء لحم الخنزير *Porchetta* حتى عش الغراب.
- ٤- وللإقليم شهرة في زراعة الزيتون والعنب، كذلك عش الغراب *Porcini* في الشتاء (الأفضل في البلاد) وكذلك الكماء والكماء الأبيض *Tartufo Bianco* والكماء الأسود *Tartufo Neri* والعدس (الأفضل في إيطاليا).

٥- يملك هذا الإقليم معجنات خاصة ويطلق عليها:

- *Umbricelli Ceriole*

وفى بعض الأحيان *Ceriole* أو *Ombricelli*

- *Stringozzi*

وكلاهما يصنع يدوياً بنفس العجينة، الأول شكله مستدير ويشبه الخيط، ولكنه ليس رفيع مثل الإسباجتى، أما الثانى مربع أكثر وبنفس طول الأول ويتم خدمة الإثنين مع لحمة يخنى يتخللها أيضاً لحم الخنزير والكماء وعصير الطماطم.

٦- تشتهر أيضاً بنوع محلى من الجبن يطلق عليه *Pecorino di Tartufo* وهى جبن من لبن النعاج مع الكماء.

٧- لا يشتهر هذا الإقليم بالحلوى المصنعة ولكن بزراع التين والبرقوق.

(١١) إقليم مارشيه Marche

كان لهذا الإقليم أمجاده في الماضي فكانت تسكنه قبيلة الـ *Piceni* وهي واحدة من أقدم قبائل هذه المنطقة في القرن الخامس عشر والسادس عشر، وسكانه من العائلات النبيلة من الفاتيكان، لذا فكانت المنطقة مشهورة وأهم مدنها *Urbino*.

وقد جاء المطبخ الإقليمي لهذه المنطقة متجهاً لزراعة قطعة الأرض الطويلة الريفية التي تتاخم السواحل والوادي الطويل الذي يبدأ من جبال *Appennini* إلى الجنوب.

والملاحظ أن المأكولات المقدمة في هذا الإقليم تتغير حسب فصول السنة كمايلي:

- ١- الكماء ومنتجات الخنزير تشبه منطقة نورثيا (أنظر إلى إقليم *Umbria*).
- ٢- مدينة *Ascoli Piceno* مشهورة بطبق *Olive Ripieni* وهو طبق يتكون من حشو الزيتون بمجموعة من اللحوم البتلو والخنزير و/أو الفراخ بالبيض والبقسماط ويتم تحميره.
- ٣- يضاف إلى هذا الطبق في فصل الخريف عش الغراب البري ويسمى *Porcini*.
- ٤- هناك أطباق يشتهر بها هذا الإقليم منها:
 - أ- طبق القواقع (*Snail Lumache*) مشهور في الشمال.
 - ب- طبق الأرانب (*Rabbit Casciotta*) اللذيذ.
 - ج- طبق الخنزير *Lonzo*.

د- طبق الإلزانيا - للذين يتبعون حمية معينة *Macerata's Vinicigrassi* وهو طبق يخنى باللازانيا والكماة وكبدة الفراخ والكريمة.

هـ- المنطقة مشهورة أيضاً بالجبن مثل:

أ- الجبنة الحلوة *Casciotta a'Urbino* (تلتين من لبن النعاج وتلت من لبن البقر).

ب- جبنة أخرى *formaggio di Fosso* (من لبن النعاج يتم تخزينها لمدة ١٠٠ يوم في الكهف وينتج عن ذلك الحصول على جبنة برائحة الكماة).

٦- إن سوق السمك في هذه المنطقة يشبه إقليم *Abruzzo*

والسوق في مدينة مثل *San Benedetto del Tronto*

وتعتبر شوربة السمك المحلية *Brodetto* (يخنى سمك) أفضل الشرب في إيطاليا كلها (والتي تحتوى على سمك فقط ولا تحتوى على فواكه البحر كذلك شوربة *Brodetto All'anconetana* والتي تحتوى على ١٣ نوعاً من الأسماك).

(١٢) إقليم لازيو Lazio

أكبر مدينة فيها روما

ترتبط الآثار التاريخية لهذه المدينة بالتاريخ الذى أثر عليها وعلى شعبها بدرجة كبيرة، ويتحدث هذا التاريخ عن سكان المدينة الذين يعشقون اللحوم لدرجة أنهم يأكلون كل قطعة من الحيوانات المذبوحة.

وصحيح أن الشعب الإيطالي يحب تناول حلويات اللحوم، ولكن فى روما يصل هذا الحب إلى درجة العشق، أما باقى المنطقة فيتأرجح الوضع بين بساطة منطقة Campania ومنطقة Toscana الأكثر ثراءً وتعقيداً فى الأطباق المصنعة.

ولعل عشق المدينة للحوم جاء من الكساد الإقتصادى للمدينة من جراء الغزاة لدرجة أن سكانها كانوا يقومون بتوزيع حصتهم من الخبز على عامة الشعب لتجنب المجاعة فى المدينة.

ومن مظاهر الفقر الذى تولد فى السنوات الطويلة إعتقاد أهلها على المواد الأولية الرخيصة الثمن لتصنيع أطباق متواضعة أيضاً ومثال ذلك:

١- وجود طبق مشهور يصنع فى روما ويطلق عليه *Pajata* وهو عبارة عن معدة العجل البتلو المملوءة باللبن المجدد قبل ذبحه. ولا تعتمد أطباق روما كلها على حلويات الحيوانات ولكن على معظمها.

٢- وأيضاً وجود أطباق من (فشة وقلب وكلاوى) الحيوان يطلق عليها *Coratella* والتي يتم تصنيعها بالخرشوف (الخاص بروما) أو بالطماطم "*Inumido*".

٣- الإعتقاد على لحوم الخنزير فى صنع الأطباق الخاصة بهم ولعل أشهر هذه الأطباق:

الماعز و *Guanciale* (لحم الخنزير).
Spaghetti alla Carbonara والذي يتكون من صلصة بيض وجبنة من لبن

Pasta all'amatriciana بصلصة طماطم ولحم خنزير وثوم وفلفل حار .

Saltim Bocca طبق لحم بتلو مع قليل من لحم الخنزير والقويسة (نبات)
ويمكن أيضاً إضافة طبقتين تشتهر بهما مدينة روما:

(أ) شوربة *Stracciatella* عبارة عن مرقة دجاج مضاف إليها جبنة
برميزون وبيض مضروب.

(ب) *Gnocchi alla Romana* عجينة سمولينى بصلصة اللحوم أو بصلصة
الطماطم تقدم فى يوم الخميس.

إن شعب المدينة المتنقل بالإضافة إلى وفود كثير من الأجانب إلى المدينة
أثر كثيراً على الأطباق المصنعة فى الوقت الحالى.

(١٣) إقليم أبروزو - موليس *Abruzzo & Molise*

تمثل المنطقة الوسط بين الشمال والجنوب الإيطالي وتعتمد على الزراعة وكذا تربية الخراف على الأخص وزراعة الذرة والقمح "وحبوب قديمة تسمى الفارو" وهي منطقة شبه نائية بدليل وجود الحديقة القومية لابروز *Gran Sasso d'Italia*، وتنتج منطقة موليس أجود نباتات عش الغراب والبصل البري وكشك الماظ البري.

شهرة المنطقة من المأكولات:

١- في فصل الصيف تقدم أطباق السمك الحلو من الأدرياتيكي *Brodetto* كذلك *Frutti di Mare* أطباق فواكه البحر ويتم طهيها في إناء كبير من الفخار، ويصنعون شوربة الأسماك وفواكه البحر بما في ذلك من بلح البحر وأم الخلول والأخطبوط والإستاكوزا الصغيرة وال *Cicale* (مثل جراد البحر) مع الفلفل الأحمر الحريف.

٢- وتعتبر المعجنات في المنطقة من الأطباق التي لا ينسى طهيها، بل إننا نستطيع القول أن أفضل مصنعي طرق عمل المعجنات موجودين في *Abruzzo* ويستخدمون الصواني النحاس الأصفر والأحمر، وينبع الفرق في الصناعة في التركيبة الرخوة للمعجنات وقدرتها على إمتصاص والإحتفاظ بالصلصة الممزوجة معها المعجنة الوحيدة المحلية معروفة بالمكروننة للسكان المحليين ولكن معروفة في الأماكن الأخرى *Maccheroni alla Chitarra* وهي تشبه سباجتى مربعة مضاف إليها بيض (الإسباجتى معروف أنه يتم تصنيعها فقط بالمياه بدون البيض) ويتم فردها في شكل رقائق رفيعة ثم تمر على القطاعة "*Chitarra*" التي على شكل جيتار ذات خيوط سلكية.

وتؤكل هذه المكرونة عادة بيخنى اللحمة (عكس الإسباجتى التى يتم خدمتها بصلصة خفيفة).

٣- تشتهر هذه المنطقة أيضاً بالحلوة *Confetti* (وهو لوز مسكر وذلك فى مدينة *Sulmona*) وتتشكل بجميع الأشكال (النحلة - الفراشة).

٤- كذلك إشتهرت مدينة *Salmona* بالكاكاو المر شيكولاته.

(١٤) إقليم كامبانيا *Campania*

أشهر مدنها مدينة نابولي *Napoli*

يخشى سكان هذا الإقليم من الزلازل والبراكين مما جعلهم يعيشون بمرض التمتع بالحياة، والذي يتصاحب مع حبهم للمأكولات الشهية.

إن هذه المدينة كانت جوهرة لعروش كثيرة في الماضي، ولا يزال ميناء نابولي يمثل تآلق الحياة المعيشية لهذا الإقليم.

وقد أعطى هذا الإقليم الكثير من مطبخه إلى العالم مثال الإسباجتى *Spaghetti* والبيتزا *Pizza* والموزريلا *Mozzarella* والباذنجان بالجبنة البرمزان *Eggplant Parmigiana* والقائمة طويلة...

أهم الأطباق المصنعة في هذا الإقليم:

١- جبنة الموتزريلا باللحمة البقرى *Mozzarella di Bufala*

٢- البيتزا والمعجنات ذات الطعم الفريد وذلك باستخدام صلصة الطماطم

Conserva di Pomodoro

والتي تأخذ طعمها من تركها على الشجر حتى تصل إلى أن تكون ناضجة زيادة عن اللزوم، ثم يتم قطعها وتركها في الشمس لمدة يومين ليتم تركيز عصيرها.

وبهذه الصلصة أيضاً يتم تصنيع طبق *Parmigiana di Melanzane* (طبق الباذنجان بالجبنة البراميزان).

٣- وطبق من البحر (حيث أنها ميناء) *Insalate di Mare* سلطة المأكولات البحرية.

كذلك أطباق:

- أ- *Crayfin - Aragoste* الجمبرى الصغير القزاز.
- ب- *Mussels Cozza* (بلح البحر - أم الخلول) *(Clams) Vongole*.
- ٤- إن معظم أطباق الإقليم تعتمد على المواد الأولية الآتية:
 - أ- اللحوم الضانى.
 - ب- مخلفات (حلويات) الضانى.
 - ج- الحبوب (*Polenta*) وطبق *Migliaccia e Cigule* شى بولنتا بالصوصيص.
 - د- الأرز وطبق *Palle di Riso* دوائر الأرز.
- ٥- طبق الحلو المشهور *Sfogliatella* وهو طبق دنيش مملوء بجبنة الركوتا والفواكه المسكرة ومعها رائحة القرفة، ويتم تصنيها مفرمشة هشة، طرية...

(١٥) إقليم بوليا Puglia

عكس المناطق الإيطالية التي إما أن تكون مليئة بالجبال أو التلال، فهذه المنطقة كلها سهول تمتد على الساحل الشرقي وحول التلال الإيطالية، أشهر مدنها *Trani , Bari, Brindisi* وكان جزء من هذه المنطقة تحت حكم اليونانيين، وكثير من الغزاه، وقد جعلت الحروب التي لا تعد في هذه المنطقة من أهلها شعب محب للعزلة، ويبدو أن هذه الآثار لم تنطبق على مطبخ هذه المنطقة حيث أنه تأثر بالغزاه بنسبة ضئيلة جداً.

أهم المأكولات في هذه المنطقة هي:

- ١- أهم المعجنات في هذه المنطقة *Orecchiette* (الأذن الصغيرة، ويتم تشكيلها بواسطة اليد وخدمتها مع *Cime di Rapa* (اللفت المملح مع أنشوجه)، وكذلك *Cavetelli* وهي نسخة من *Orecchiette* ولكن مفلطحة ويتم خدمتها بصلصة أساسها خضروات وأحياناً يتم إضافة أجزاء من دهون الخنزير بالبهارات أو حتى كرات من اللحم المفروم.
- ٢- تنتج المنطقة الحبوب والخضروات والزبد والجبن.
 - أ- الحمص (حول مدينة *Narda* في الجنوب ويعتبر من أفضل الحبوب).
 - ب- الخضروات لها طعم تتمناه المناطق الأخرى المجاورة.
 - د- الجبن من لبن البقر ذات الجودة العالية *Scamorita* مثل الموتزريلا الجامدة، كذلك نوع الجبن المسمى *Provolone*، ولكن أفضلهم *Burrata* الذي ينتج حول مدينة *Andria*.

- ٣- كما تنتج المنطقة زيت الزيتون *Olio di Oliva* وقد برعت في الوصول إلى جودة رائعة ووصل إنتاجها ليحتل ٣٠% من إنتاج زيت الزيتون في إيطاليا،

كذلك فإن هذه المنطقة تنتج نوعاً من الزيتون ذو لحمية وحجم كبيران يسمى *Olive di Cerignola* من قرية بنفس الاسم.

٤- يوجد النبيذ المحلى بوفرة وسعر رخيص لكن بدون مستوى وما يطلق عليه نبيذ المائدة *Vino da Tavola*.

٥- الخبز *Pane* فى هذه المنطقة يمثل أسطورة، أفضل خبازين مدينتى روما وميلانو من بوليا.

(١٦) إقليم بازيليكاتا *Basilicata*

تمثل منطقة بازيليكاتا مناطق فقيرة، وهي محاطة بكل من *Calabria*، *Puglia*، *Campania* وأهم مدينة فيها هي *Matera* والتي تقع على جانب من منحدر صخري شاهق، نصف المنطقة عبارة عن جبال والباقي تلال، وفي فصل الصيف تكون الشمس حارقة بعد أن تم تجريدها من الغابات.

إن المناخ الصعب وصعوبة الوصول إلى البحر قد جعل من مطبخ هذه المنطقة فقير *Cucina Povera* ورغم ذلك:

- (١) الخضروات المحلية كثيفة وذات طعم جيد.
- (٢) المعجنات يتم عملها بإتقان.
- (٣) الأيس كريم جيد.
- (٤) الشهرة في نبيذها الذي يعتبر الأحسن في الجنوب *Aglianico del Vulture*.

أهم الأطباق المشهورة بها المنطقة هي:

(١) طبق الصوصيص *Lucanica*

وهو عبارة عن قطع طويلة ذات لون مائل إلى الإحمرار من لحم الخنزير متبلة بالفلفل الأحمر الحريف، ويتم تناولها طازجة ويحاول معظم سكان إيطاليا تقليدها.

(٢) طبق الضانى بعش الغراب *Agnello ai Funghi*

هو طبق يخنى من الضانى بالثوم والفلفل الحار، كذلك طبق *Agnello ai Cardoncelli* وهو نوع من عش الغراب.

(٣) طبق الخضروات *Ciammotta*

ويجمع مجموعة من الخضروات المقلية (طماطم - زيتون - فلفل حار - بطاطس - بصل - باذنجان).

(٤) كما توجد مجموعة من الأطباق تعتمد على حلويات الحيوانات (*Offal*) مثل *Cazzmar* وهي أمعاء الضانى مصنعة صوصيصة، كذلك طبق *Cutturiddi* من أمعاء الضانى الكبير (يتم عمله يخنى بالفلفل الحريف والطماطم والكرفس).

(١٧) إقليم كالابريا Calabria

من الغزاة الذين مروا على هذه المقاطعة يشعر سكان هذه المنطقة بالعزلة ويخافون من البحر الذى يأتى منه الغزاة.

إن مطبخ كالابريا مبنى على مجموعة من المكونات الصغيرة لتصنيع الطعام (الأطباق) وهى:

(*) اللحم الضانى الجيد.

(*) بعض من الجبن ذو الطعم المعدل من البان البقر مثل *Provolone & Caciocavalli*

(*) علاوة على بعض الخضروات الجيدة، مدينة *Tropea* مشهورة بـ

Cipolla Russa البصل الأحمر وكذلك الفلفل الأحمر الحريف *Peperoncini*

(*) مجموعة متنوعة من المكرونة الجافة الرائعة *Pasta Con la Sarde*،

وأطباق الأسباجتى *Ciuffti* الممزوج بزيت الزيتون والثوم والفلفل الحريف.

(*) كذلك الفاكهة ذات السمعة العالمية *Cedro* كذلك يزرعون نوع من الليمون

Bergamotto الذى يدخل ضمن شاي *Earl Grey*.

وتتسم أطباق هذه المنطقة بعد الأمان من الغزاة الجدد بخليط من الأطباق

التي تعتمد على المواد الأولية المنتجة من السهول ومواد البحار، لذا فإننا نجد

الأطباق الآتية وكذلك فهم يعشقون أطباق أخرى ذات طابع مميز لهم:

١- أطباق الأنشوجة الطازجة التي يطلق عليها *Alici* المحشوة بالأعشاب وفتات

الخبز وفي نفس الوقت نجد أطباق لذيذة من لحوم الضانى والخرشوف

Carciofi Ripieni محشوة بالجبن وفتات الخبز والأعشاب.

٢- يميل سكان هذه المنطقة إلى الأطباق التي تمزج بين الحلو والمر *Sweet & Sour* وهو ما يطلق عليه *Agrodolce* كذلك طبق الرافيولى الحلو *Chinulille*. (ويستخدم سكان هذه المنطقة الشطة بكثرة ويصلون إلى استخدام "القباز" المحلى لتصنيع يخنى *Pepe Ronata*).

(١٨) إقليم جزيرة سيسيليا *Sicilia*

مر كثير من الغزاة على هذه الجزيرة وتركوا آثارهم عليها الواحد تلو الآخر، ولكن مازال هناك تأثير لكلٍ من اليونانيين والرومان والعرب والنورمنديين وأقل شيء تركوه هو اللوز والكسكى والجبن المصنوعة من لبن الماعز والأرز.

١- أننا قلما نجد الأرز في وسط إيطاليا ولكنه يأخذ موقعاً منها في الشمال وفي الجزيرة أيضاً يأخذ مكاناً منها في تصنيع المأكولات، ويستخدم الأرز (ويعنى برتقال صغير وهو عبارة عن *Arancini* كور مستديرة ممزوجة بالزعفران والطماطم والخضروات وأحيانا قليل من اللحم *Paste Con le Sarde* .

٢- معجنات بالسردين الطازج وبذور الصنوبر والعنب وكميات كبيرة من الخرشوف.

وبالرغم من أن أرض الجزيرة خصبة نحصد منها ال *Agrumi* (الفواكه الحمضية " البرتقال والليمون وال *Caperi* "كبر أو قنار") . وأفضل طماطم يمكن تذوقها.

فإن المطاعم في هذه الجزيرة مخيبة للأمال حيث العائلات الغنية يكون لديها الطهاة الخصوصيين بهم والباقي يتناول طعامه في بيته بسبب الفقر.

٣- وكما هو متبع في جميع الجزر فإن الأسماك والفواكه البحرية تعتبر العمود الفقري للمطبخ في سيسيليا غير أن الزيادة المفرطة في الصيد جعلت الأطباق المنتجة تقل بالتدرج.

٤- تعتبر المعجنات فى سىسليا بسيطة ويتم خدمتها من فسات الخبز وربما بعض الأنشوجة المقطعة قطعاً صغيرة أو تقديم طبق من المعجنات يطلق عليه إسم *Alla Norma* ومعه صلصة طماطم وباذنجان مقلى وبعض الجبن الريكوتا المبشورة أو تقديم طبق المعجنات *Alla Caponata* وهو طبق به كبر (قبار) وخضروات مشوطة وخل وأنشوجة.

٥- وقد برزت الجزيرة فى كل شئ حلو وتستخدم *Paste di Mardorte* (عجينة اللوز) فى عمل طبق الحلو المدخن وفطيرة الفواكه التى يطلق عليها *Frutti alla Martorana* ويتم عملها على شكل الفواكه والمأكولات الأخرى ويتم دهانها، ويتم إستخدام بعض المكسرات الأخرى مثل الفستق. وهناك طبق آخر من المتلجات *Cassata Siciliana* وهو عبارة عن كعكة إسفنجية مملوءة بجبنة الريكوتا أساس لبنها من الماعز والشيكولاته والفستق والفواكه المسكرة (وهى غير متلجة).

٦- تعتبر الجزيرة بيت الآيس كريم *Soft* وأفضلها فى إيطاليا، كذلك *Granita* التى تصنع من الثلج المجروش وطعم كل من القهوة والليمون - لين الجوز الطازج.

(١٩) إقليم جزيرة سردينيا *Sardinia*

جزيرة مليئة بالعجائب والإلغاز - شعبها عبارة عن رعاة ماشية رحل
إعتمدوا على أنفسهم، وقد مرت على الجزيرة كثير من قوات الإحتلال (العرب
والأسبان) ولكن لم يتم التأثير بهم.

وظل سكان الجزيرة ينفرون من الغزاة، وعندما إنضمت الجزيرة إلى
إيطاليا بقى مرض الكوليرا بعيداً عن الشواطئ حتى تخلصت من هذا المرض
عام ١٩٥٠، لذا كان الإعتماد على الأسماك فى المطبخ السرديني لا يذكر.

١- من الأسبان جاء الطبق المشهور الخاص بالجزيرة *Impanadas* وهو عجينة
مملوءة بداخلها اللحم والأعشاب مثل *Empanada* الطبق الأسباني.

٢- وطبق آخر *Fregola* من العرب مشهور (مثل الكسكى ويتم إستخدامه فى
بعض الشرب والمرقات).

٣- بالرغم من البحر المحيط فإنه لم يؤثر على إستخدام الأسماك فى طعام
السكان بصفة عامة، إلا أنه لازال هناك بعض الأطباق مثل:

(أ) *Brodetta* شوربة سمك.

(ب) *Burrida* سمك مطهى على نار هادئة فى وعاء مغطى.

(ج) *Aragosta* الإستاكوزا.

كل هذه الأطباق مستوحاة من مناطق أخرى إيطالية وبالذات من
منطقة *Liguria*.

ثانياً: المأكولات الإيطالية ذات الصيغة العامة :

بالرغم من أن إيطاليا تتكون - كما سبق الإشارة - من ٢٠ إقليمياً (١٩ ولاية) كل واحد منها له طبيعته الخاصة وذلك من حيث المناخ والتضاريس والعادات والتقاليد وقربهم من البحار والجبال والبلاد المحيطة ذات الثقافات المختلفة فإننا يمكن ملاحظة أن هناك من المأكولات والأطباق ما اجتمعت عليها هذه الأقاليم بالرغم من إختلاف طرق تصنيعها، هذه المجموعات الرئيسية والتي تتضمن قوائم الطعام الإيطالية هي:

- ١ - الشرب *Zuppa* ٢ - المعجنات *Pasta* ٣ - البيتزا *Pizza*
- ٤ - الحبوب *Cereali* ٥ - المأكولات البحرية *Fruitti di Mare*
- ٦ - اللحوم والطيور *Carne & Pollame*
- ٧ - الخضروات والفواكه *Verdula & Frutta*
- ٨ - الجبنة الإيطالية *Formaggio*
- ٩ - الجيلاتى *Gelati, Gratina, Sorbetti* ١٠ - الحلويات *Dolci*

وسوف نقدم من كل مجموعة أهم الأطباق المصنعة للمساعدة على تخطيط قوائم طعام إيطالية.

وحتى تكتمل المكونات التى يتم الإستعانة بها فى تخطيط قوائم الطعام الإيطالية ينبغى التعرض إلى الآتى:

١- أنواع الصلصات الإيطالية المستخدمة فى المطبخ الإيطالى وسوف نقدم بعضها على سبيل المثال وليس الحصر والتي تستخدم فى جميع أنواع الأطباق المصنعة.

٢- المشهيات الإيطالية *Anti Paste*.

٣- أطباق وأنواع السلطات.

٤- أطباق البيض (لوجبات الإفطار).

أهم الأعشاب والتوابل التي يستخدمها المطبخ الإيطالي

إستخدامها	أسماء الأعشاب والتوابل			م
	بالإنجليزية	بالإيطالية	بالعربية	
الصلصات - المطبخ العام	Garlic	Aglico	الثوم	١
المطبخ العام	Onion	Capolle	بصل	٢
يضاف إلى البصل عند بداية تحميره	Kind of Parsely	Prezzemola	بقونس ذو أوراق مفطحة	٣
لعمل صلصة الـ Genoa Pesto	Basilic	Basilio	ريحان	٤
تضاف إلى الفراخ	Rose Mary	Rosemarino	بنات أكليل الجبل	٥
تضاف إلى الفراخ واللحم البتلو	Sage	Salvia	المرمرية	٦
إستخدامها بنسبة أقل في المطبخ الإيطالي	Thyme	Timo	الزعتر	٧
	Maryoram	Maggorana	البردقوش	٨
	Mint	Menta	نعناع	٩
	Oregano	Origano	فخر الجبل	١٠
جافة / طازجة	Baby Leaves	Lauro	ورق اللاورو	١١
	Chilli	Peperoncini	شطه	١٢
	Nutmeg	Noce Moscata	جوز الطيب	١٣
كلما إتجهنا إلى الجنوب كلما زادت الكميات المستخدمة	Cinnamon	Cannella	قرفة	١٤
	Salt	Sal	الملح	١٥
	Pepper	Pepe	الفلفل	١٦

أولاً: الشرب الإيطالية: Zuppa

يمكن التفرقة بين أربعة مسميات رئيسية للشرب الإيطالية بالإضافة إلى مسميات فرعية وهي:

١- شوربة المنستروني *Minestrone*

ينحصر استخدام هذا المسمى في المنطقة الشمالية للبلاد، إن منطقة *Tuscan* تدمج هذه الشرب في قائمة الطعام مع الجزء الخاص بالطبق الأول *Primi* ويطلق عليها أيضاً اسم *Ministrone, Minestra*

بعض أطباق الشرب على سبيل المثال لا الحصر

م	إسم الطبق باللغة العربية	مصدر الطبق	إسم الطبق باللغة الإيطالية	No.
١	شوربة أنشوجة أرز	—	<i>Minestra alla Cappuccina</i>	1.
٢	شوربة بسلة جافة بالمكرونه	—	<i>Minestra alla Romana</i>	2.
٣	شوربة قرنبيط	—	<i>Minestra di Cavolfiore</i>	3.
٤	شوربة فاصوليا طازجة	—	<i>Minestra di Fagioli Freschi</i>	4.
٥	شوربة عدس	—	<i>Minestra di Lenticchie</i>	5.
٦	شوربة سبانخ	—	<i>Minestra di Spinaci</i>	6.
٧	شوربة فاصوليا وخضروات وخنزير	Lazio Ciociaria	<i>Minestra all Pignata</i>	7.
٨	شوربة حمص ومعجنات	Umbria	<i>Minestra Coi/Ceci</i>	8.
٩	شوربة سمك وبيروكلي ومعجنات مقطعة قطع صغيرة	Lazio	<i>Minestrera di Broccoli Inbrodo di Arzilla</i>	9.
١٠	شوربة مخففة بالجبنة المبشورة		<i>Minestra di Farro</i>	10.
١١	شوربة فاصوليا وخضروات وشرائح من الخبز	Siena Toscana	<i>Minestra di Pane</i>	11.
١٢	شوربة أرز ولفت	Valle di Aosta	<i>Minestra di Riso alla Valdostana</i>	12.
١٣	شوربة كرشة مسلوقة وخضروات مع مربعات الخبز المحمر	Trentino Alto-Adige	<i>Minestra di Trippa alla Trentina</i>	13.
١٤	شوربة غنية من السمك - استخدام عدة أنواع وأعشاب	Teramo Abruzzo	<i>Minestra marinara</i>	14.

No.	اسم الطبق باللغة الإيطالية	مصدر الطبق	اسم الطبق باللغة العربية	م
15.	<i>Minestrone</i>	<i>Milano Lombardia</i>	شوربة تقليدية - تصنع بطرق مختلفة أساسها طماطم - بسلطة - فاصوليا - كوسة - بطاطس - بصل - ريحان - بقونس - مرمية - وثوم مع أو بدون معجنات) تقدم مع لحم خنزير (تقدم باردة / ساخنة)	١٥

٢ - الشرب *Zuppe*

يستخدم هذا المسمى في باقي المناطق الإيطالية للدلالة على الشوربة، وفي العادة هي شوربة خفيفة تحتوى تقريباً على خلاصات الخضروات والخبز والحبوب المطبوخة جيداً حتى يتم زيادة كثافتها أو سمكها ومثال ذلك:

No.	اسم الطبق باللغة الإيطالية	مصدر الطبق	اسم الطبق باللغة العربية	م
1.	<i>Zuppa all'aglio</i>		شوربة ثوم	١
2.	<i>Zuppa d'erbe</i>		شوربة خضروات طازجة	٢
3.	<i>Zuppa di Castagne</i>		شوربة أبو فسرة	٣
4.	<i>Zuppa di Ceci</i>		شوربة حمص	٤
5.	<i>Zuppa di Cipolle</i>		شوربة بصل	٥
6.	<i>Zuppa di Frutti de Mare</i>		شوربة فواكه البحر	٦
7.	<i>Zuppa Lentichie</i>		شوربة عدس	٧
8.	<i>Zuppa di Patata</i>		شوربة بطاطس	٨
9.	<i>Zuppa di Pesce</i>		شوربة سمك	٩
10.	<i>Zuppa di Pesto</i>		شوربة خضروات مع ثوم مع ريحان	١٠
11.	<i>Zuppa di Scampi</i>		شوربة جمبرى	١١

٣ - المرققة ويطلق عليها *Brodo , Brodetto*

إن كثير من الأطباق الإيطالية التي يتم تصنيعها كمرققة يمكن بسهولة تحويلها إلى يخنى أو مأكولات صحية محبوبة، حيث أن قوامها يكون كثيفاً.

مثال:

- (1) Tortellini in Brodo
Tortellin in Brodetto

وهى شوربة مرقة بمعجنات الترتليني.

- (2) Brodetto all'Anconetana

شوربة سمك وطماطم فى الكسرولة (عدة أنواع من السمك).

- (3) Brodo di Manzo

لحم بقرى بالخضروات

- (4) Capellini e Fegatini in Brodio

شوربة كبدة فراخ مع مكرونة شرايط كالشعر.

- (5) Brodetto Gradese

شوربة عقرب البحر وسمك مطبوخة بالزيت والثوم والخل والفلفل

(Friuli)

٤ - شرب متنوعة الأسماء والمكونات (حسب المناطق والمادة الأولية):

هناك أسماء كثيرة تطلق على الشرب الإيطالية.

٤-١ شرب السمك:

- (1) Cacciucco all Livornese

شوربة سمك مصنوعة من خمس أنواع من السمك على الأقل

مطبوخة بالبصل والزيت والفلفل الأحمر والطماطم والثوم والنبيد

الأحمر (Livorno, Toscana)

- (2) Cassola

شوربة سمك غنية بصلصة الطماطم والثوم والزيت والبقدونس

والريحان والشيلي (Cagliari Sardinia)

- (3) Cuippin

شوربة سمك

(4) Acquapazza (المياه المجنونة)

شوربة سمك وخبز بابت وأعشاب حلوة Lazio

(5) Burrida

شوربة سمك بالزيت والبندق المطحون - صلصة حارة Sardenia

(6) Burrida di Pesce alla Ligure

شوربة سمك مطبوخة بالطماطم والثوم والكرفس والجزر

والأنشوجة وعش الغراب المجفف Liguria

٢-٤ شرب الخضروات والبقول:

(1) Pasta e Ceci

شوربة بدون لحم بالحمص والمكرونه الصغيرة

(2) Pasta e Fagioli

شوربة فاصوليا مع المكرونه

(3) Crema di Pisselli

شوربة كريمه البسلة

(4) Passato di Cipolla

شوربة مصفاه من البصل

(5) Cavarro

شوربة الربيع من البقول والخضروات والحمص (Marche)

(6) Acquacotta

شوربة من صلصة الطماطم والفلفل والخرشوف والزيت والبيض

والبصل والكرفس والخبز

(7) Castagne al Latte (Lombardia)

شوربة بسيطة مكونة من الجوز المطبوخ باللبن

(8) Gersten Suppe

شوربة الشعير بالبصل والبقدونس والمتبلات والذرة Trentino Alto Adige

(9) Verzata di Riso

شوربة كرمب بالأرز

ونضيف بعض أنواع الشرب الإيطالية مكوناتها ومصادرها:

Paparot

شوربة سبانخ وحبوب (Istria-Friuli)

Suppa Barbetta

خليط غنى من شوربة الفراخ والهام والجزر والكرفس والكرات والأعشاب يقدم مع شرائح من الخبز (Piedmont)

Suppa Cuotta

شوربة مصنعة من الخبز والجبن ومرقة اللحم والأرز Sardegna

أنواع الشرب حسب مكوناتها ومصادرها

مكوناتها	مصدر الطبق	إسم الشوربة	
		بالعربية	بالإيطالية
حساء من السمك الإندرياتيكي مع بصل، وفلفل أحمر حريف وفي بعض الأحيان الطماطم (يمكن وجوده على سواحل الإندرياتيكي "بحر")	Veneto	بروديتو	Brodetto
الشوربة الشعبية لهذه المنطقة والتي تتكون من النباتات القرنية والخضروات (بصلة - بطاطس - فاصوليا مع البقدونس والثوم "مع دهن الخنزير") ٠٠ يتم تقديمه بارداً في الصيف مع صلصة Pesto	Lombardia	مينستروني	Minestrone
فول حراثي أو أخضر وشوربة شعير	Fruimli	أورزو فاجولا	Orzo & Fagioli
فول حراثي أو أخضر مع معجنات تضاف قبل التقديم.	Veneto	باستا و فاجولا	Pasta & Fagioli
شوربة ثقيلة جداً من الخضروات يضاف إليها الخبز البانت (التوسكني) - معنى الكلمة أصفر تسخين لذا يجب تركه ليوم واحد قبل إعادة تسخينه وتناوله وفي العادة يحتوي على كرنب.	Toscana	ريبوليتا	Ribollita
وهي شوربة سمكة مشهورة من الأرز المطبوخ بعطر قرن البصلة مع إضافة البصلة الطازجة.	Veneto	ريزو و بيزو	Risi & Bisi
شوربة سمكة مغذية مصنوعة من الخبز و خلاصة الكرنب المسلوق مع صلصة اللحم، والبصل، والثوم والصوصيص بالإضافة إلى لحم الخنزير	Piedmont	اللاكافيسينا	Alla Canavesana
شوربة مصنوعة من الخبز والكرنب وجبنه Fontina مثل جبنه الجرويير - شوربة الأساس.	Valle d'Aosta	الأقباينترا	Alla Valpellinentze

مكوناتها	مصدر الطبق	إسم الشوربة	
		بالعربية	بالإيطالية
فاصوليا - كرنب أسود - كرنب نو أوراق مشرشرة.	<i>Lucca Toscana</i>	دى كافالو نيرو لوشى	<i>Di Cavolo Nero Lucchese</i>
شوربة الحمص.	<i>Cuneo Piedmont</i>	دى سيسى	<i>Di Ceci</i>
شوربة سمك وخص وثوم.	<i>Napoli Campania</i>	دى بيش دى مارنيرا	<i>Di Pesce alla Marinara</i>
شوربة فاصوليا وقلل احمر وخبز محمر.	<i>Lazio</i>	ديسكارولا وفاجولا	<i>Di Scarola & Fagioli</i>
شوربة كرشة (حيوان).	<i>Liguria</i>	دى تريب سوبا إلا سبيرا	<i>Di Trippe Suppa a Sbira</i>
حلويات مكونة من طبقة من الكيك الإسفنجى - كسترد وكريم شكولاته.	<i>Emilia Romagna</i>	زوبا إنجليزية	<i>Zuppa Inglese</i>
شوربة فاصوليا.	<i>Siena Toscana</i>	لومباردا	<i>Lombarda</i>
شوربة بجين وزبد وخلص الفراخ وبيض طازج.	<i>Pavia Lombardia</i>	بافيزى	<i>Pavese</i>
شوربة جبن توسكاني مع طماطم.	<i>Toscana</i>	بابا	<i>Papa</i>
مرقة فراخ أو لحمه بتلو مع بيض وجبنة برميزون مضروبة.	<i>Roma</i>	ستراشنتلى	<i>Stracciatella</i>
معجنات محشوة بلحمة مفرومة بتلو - أو خنزير مقنمة فى مرقة فراخ خفيفة.		تورتينا دى برودوا	<i>Tortellini in Brodo</i>

ثانياً: المعجنات Pasta

تعتبر المعجنات الإيطالية أحد أهم الأطباق الشعبية التى إنتشرت فى جميع أنحاء العالم، وقد تنوعت أشكالها وأصنافها بتنوع العشرين دولة التى تكونت منها إيطاليا وذلك للأسباب الآتية:

(١) سهولة تصنيعها (ماء - دقيق - وبعض من البيض).

(٢) سهولة طهيها.

(٣) قيمتها الغذائية (تحتوى على نسبة عالية من البروتينات "١٣-١٤%" وتحتوى أيضاً على عناصر هامة من الكالسيوم والفوسفور والحديد وفيتامين ب١ وفيتامين ب٢.

(٤) من الناحية النفسية فكميات قليلة منها يشعر الإنسان بالإمتلاء وعدم الرغبة فى المزيد.

(٥) تعتبر وجبة إقتصادية تشمل كافة العناصر التى يحتاجها الإنسان.

١-١ الإضافات على المعجنات :

قد يضاف إلى هذه المعجنات بعض المواد مثل:

أ - السبانخ فيجعل لونها يميل إلى اللون الأخضر.

ب- البرتقال الذى يكسب المعجنات اللون البرتقالى.

١-٢ أنواع المعجنات :

يمكن تقسيم المعجنات إلى نوعين من التقسيم

١-٢-١ تقسيم يعتمد على النضارة (الطزاجة).

١-٢-٢ تقسيم يعتمد على الطول.

١-٢-١ تقسيم يعتمد على النضارة (الطزاجة) :

يمكن التفرقة بين كل من المعجنات الآتية:

١-٢-١-١ المعجنات الطازجة :

والتي يتم تصنيعها وتناولها فى نفس يوم التصنيع ويطلق عليها

Pasta Fresca Fresh Pastry

١-٢-١-٢ المعجنات الجافة :

والتي يتم تصنيعها ويمكن تخزينها لمدة عام واحد بدون مشاكل

ويطلق عليها *Pastas Cuitta Dry Pasta*

ويعتمد الإيطاليون على طريقة طهي هذه المعجنات والتي تتلخص في الآتي: "يتم غلي المعجنات في ماء ساخن حتى يصبح وسط كل قطعة من هذه المعجنات شبه جامد حتى يمكن قضمها"، وهو ما يطلق عليه *Cuscere al Dente*. إن الطهي على *Dente* يعطى الشعور والإيحاء بسهولة قضمها.

بعض أنواع المكرونة الإيطالية الطازجة

مكوناتها	بالعربية	بالإيطالية
شبيهة بالإسباجتى من فينيو - غالباً تكون مصنوعة يدوياً وفي بعض الأحيان باستخدام دقيق وقمح كامل <i>Whole Meal</i> وغالباً ما تقدم مع الأنشوجة وصلصة اللحم.	بيجولو	<i>Bigolo</i>
شرائح من الفطائر العريضة ملفوفة على بعض وتحشى باللحمة المفرومة والبيض والسبانخ ويتم تغطيتها بصلصة البشاميل ويتم طهيها في الفرن.	كانيوني	<i>Cannelloni</i>
النسخة الرومانية من التلياتلي <i>Tagliatelle</i>	فيتوشين	<i>Fettuccine</i>
شرائح مسطحة يتم استخدامها بطريقة كلاسيكية في طبق يأخذ نفس الاسم، وهذه الشرائح موجودة في الأسواق جافة.	لازانيا	<i>Lasagne</i>
شرائح عريضة ومسطحة من النودل من <i>Toscana</i> تقدم في العادة مع البط والأرناب يخنى.	بابارديل	<i>Pappardelle</i>
طبق أساساً من <i>Liguria</i> عبارة عن شرائح مربعة ومسطحة من المعجنات (الباستات) محشوة باللحمة المفرومة أو الخضروات وعليها شرائح أخرى من الباستا ويتم حفظها <i>Raviolini</i> النسخة المصغرة <i>Ravoloni</i> النسخة المكبرة.	رافيولى	<i>Ravioli</i>
مصدرها الأساسى من منطقة وشهرتها <i>Emilia-Romagnan</i> وهى عبارة عن شرائح من الباستا عرضها 5 مم وطولها وعريضة، ولها عدة أسماء متشابهة <i>Taglierini - Tajarin - Taglierini</i>	تلياتلى	<i>Tagliatelle</i>
مصدرها الأساسى منطقة <i>Bologna</i> وهى عبارة عن فطيرة صغيرة ملء الفم الواحد، محشوة باللحم المفروم على شكل سرة بطن فينوس، والحجم الأكبر قليلاً يسمى <i>Tortelli</i> ، وعادة ما يتم حشوها بالخضروات مثل القرع العسلى.	تورتيليني	<i>Tortellini</i>
أما الحجم الكبير فيطلق عليه اسم <i>Tortelloni</i> ويتم حشوة بجبنه لبن الماعز.		
معجنات (باستا) طازجة من منطقة <i>Ligurian</i> تم تصنيعها لتأخذ لسان طويل خفيف ويتم في العادة خدمتها مع بطاطس - صلصة <i>Pesto</i> (ريحان - بندق - زيت زيتون - ثوم - جبنة لبن ماعز وبرميزون).	ترينيت	<i>Trenette</i>

المعجنات الجافة :

يتم تصنيع المعجنات الجافة من السمولينا دائماً وذلك لأن هذه المادة تعطي للمعجنات إستحساناً أكبر في القضم.

إن معظم المعجنات الجافة يتم تصنيعها في الجنوب الإيطالي وبالذات الأنواع المعروفة عالمياً مثل الأسباجتى والبنا *Penne*.

وتقدم هذه المعجنات في العادة مع الخضروات والصلصات (ذات أساس من الخضروات).

أنواع المعجنات الجافة

مكوناتها	بالعربية	بالإيطالية
معجنة طويلة مثل الإسباجتى ولكن مفتوحة من المنتصف - نشأتها من منطقة Lazio إلى Calabria وجاء أساس اللفظ من كلمة <i>Bucato</i> والذي يعنى مفتوح من الداخل (مخروم من الداخل).	بيكاتينى	<i>Bucatini</i>
معجنة مستديرة مسطحة إسطوانية الشكل يتم تشكيلها عن طريق الضغط من أعلى على كورة من العجين عن طريق أعلى راحة اليد . نشأتها من منطقة <i>Puglia</i> وبعض من منطقة <i>Molise</i> والصلصة المصاحبة لها عادة ماتكون طماطم أو أساسها الخضروات وأحياناً تقدم مع اللحم اليخنى .	كافاتللى	<i>Cavatelli</i>
بالرغم من الاسم يوحي بأنه عبارة عن نيوكى صغيرة، إلا أنها معجنة جافة صغيرة على شكل صدفة من ناحية واحدة، وأحياناً تستخدم فى الشرب أو مع صلصة الطماطم .	نيوكيتى	<i>Gnocchetti</i>
معجنة طويلة مسطحة يتم تقطيعها مثل <i>Tagliatelle</i> ولكن مصنعة بدون بيض . . وجاء الاسم من <i>Lingua</i> بمعنى اللسان .	لنجوين	<i>Linguine</i>
مصطلح يستخدم فى الغالب ليعنى المكرونة المعروفة أو معجنة أنبوبية الشكل فى مقاطعة <i>Molise</i> ويطلق عليها اسم <i>Maccheroni</i> <i>Alla Chetarra</i> (إسباجتى مدورة باليد) .	ماكيرونى	<i>Maccheroni</i>
إسم يعنى "الأذن الصغيرة" هذه المعجنة تأخذ شكل الأذن الصغيرة، وجاءت من منطقة <i>Puglia</i> وفى العادة يتم خدمتها مع <i>Cimi ei Rapa</i> (مقدمة للفت) .	أوريكتى	<i>Orecchiette</i>
معجنة من منطقة روما تأخذ اسمها من <i>Penma</i> وتعنى "القلم" حيث أن المقدمة تشبه سن قلم الحبر، وهى عبارة عن معجنة صغيرة إسطوانية الشكل يقطع جزء منها بزاوية . (يتم خدمتها <i>All' arrabiata</i> بصلصة طماطم متبلة)	بن	<i>Penne</i>

مكوناتها	بالعربية	بالإيطالية
معجنة جافة سميكة على شكل الإسباجتى (طويلة) نشأتها من منطقة Toscana تاريخياً، يتم تصنيعها عن طريقة لها يدويا ومصنعة من الدقيق السمولينا Dirum Wheat Flour وتقدم مع صلصة أساسها الطماطم.	بينسى	Pinci
معجنة تشبه البين ذات شكل إسطوانى ولكن لها حواف مرتفعة للمساعدة على تعليق صلصة أكثر.	ريجانونى	Rigatoni
معجنة •• نشأتها منطقة روما - أفضل الصلصات المستخدمة معها هي (بيض - جبنة بارميزون) Carbonara - باتستا (زيت زيتون وثوم) - Aglio e Olio - (الفواقع) Con le Vongole	إسباجتى	Spaghetti
سميت بهذا الاسم حيث أن المحليين كانوا مشهورين باستخدامهم حبل من الجلد لخفق جبنة الضرائب.	إسترنجوزى	Stringozzi
ويتم خدمة هذه المعجنة بنفس طريقة خدمة معجنة Umbrici وهى عبارة عن معجنة طويلة مصنعة يدويا بدقيق مطحون وفنن مقطوع ليأخذ شكل Squarish Stands Rather Than Round One.	أمبريشى	Umbrici
معجنة مصنعة يدويا سميكة نشأتها منطقة Umbria يتم عملها عن طريق لف المعجينة من خلال الأصابع، يتم خدمتها مع الزبدة الكمأة.		

الأنواع الأخرى من المعجنات

مكوناتها	بالعربية	بالإيطالية
هذه العجينة تمثل الهجين بين رافيولى البطاطس والنوكى ••• مصنرها جزيرة سردينيا •• معبأة برائحة النعناع الجبلى والجبنة ال Pecorino ويطلق عليها فى بعض الأحيان Culungiones	كولنجونس	Culungiones
عجينة كروية صغيرة من البطاطس خفيفة •• تتم خدمتها المثالية بصلصة الطماطم أو اللحم اليخنى وبعض الأحيان يتم وضعها فى الفرن.	نيوكى	Gnocchi
مثل العجينة السابقة تماما - من منطقة روما - يتم خدمتها فى أطباق مستديرة من عجينة مطبوخة من السمولينا أو مقطعة دوائر مسطحة يتم وضعها فى الفرن بعد إضافة الجبن.	نيوكى الروماني	Gnocchi alla Romana
معجنة مسطحة عريضة وقصيرة مصنوعة من قمح Buck Wheat عبارة عن النودل الخاص بمنطقة Valtellina شمال Lombardia وتتم خدمتها فى العادة مع قطع كبيرة من البطاطس والثوم المحمر والكرنب مع الجبن Bitto	بيزوكيرى	Pizzocheri

٢-٢-١ تقسيم يعتمد على الطول:

يوجد نوعين من المعجنات:

١-٢-٢-١ أنواع المكرونة الطويلة: مثل:

- ماسيلي - كابيليني - كابليني - مانيكوتي - لازانيا -
- موسناكيولي - إسباجتي - ريجاتوي - روتيللي - مانالدي -
- أوتشي

٢-٢-٢-١ أنواع المكرونة القصيرة: مثل:

- (١) أصناف أنبوبية للشوربة.
- (٢) الفا بيتس (الحروف الأبجدية).
- (٣) لسب البطيخ.
- (٤) مكرونة للسلطة.
- (٥) مكرونة عش غراب للشوربة.
- (٦) مكرونة النجوم *Stillette*.
- (٧) مكرونة خرز.
- (٨) *Al Po*.
- (٩) *Farfalle* فراشة.
- (١٠) *Angolotti* (بالجين).
- (١١) *Aniloni* مكرونة خلفية أو دائرية.
- (١٢) *Ochi* للشوربة.

أنواع المكرونة الطويلة



فيريما سيلى: تستخدم في الشوربة والأطباق الحارة

كابوليني: تستخدم في الصلصة وفي الشوربة



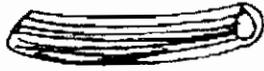
لانوليتي: كبيرة الحجم 4 الحبات بوصة من العجائن الطازجة تستخدم في اللحم وتوضع في الفرن

مانيلوني تستخدم في الصلصة



لذاتنا عرضنا من 1 إلى 1/2 بوصة مع اللحم المفروم للأطباق الشهية ومنزل العاصي الأحمر والبرتقالي والأخضر

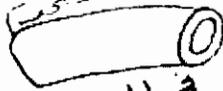
ريجات طولها $\frac{1}{4}$ بوصة
تستعمل مع الصلصات



تكرونه سباجيتي في أطباق
شعبية مع الصلصات المختلفة

روتيلي أشكال
حلزونية
الشكل متوسط

أوتشي
(عقل طولها)
 $\frac{1}{4}$ بوصة تستعمل
في الصلصات



ما فالدي: عرضها $\frac{1}{2}$ بوصة
من العصيان الطويلة تستعمل
في الصلصة مثل الإسباجيتي

موسكاليوني (المقصوية)
تستعمل مع صلصة
اللحمة والجماليم

شكل رقم (٢)



أنواع المكرونة القصيرة

الفايتس (الحرف الإباحي)
تستخدم للشوربة

أصناف قصيرة أنجوية للشوربة

مكرونة
للسلطة

(لب البلونج) من الأنواع
الصغيرة وتستخدم للشوربة

تقوم بتدليل
في شوربتك

مكرونة عشب غراب
للشوربة

قوائم صغيرة لشوربتك
وليس لأصابعك

مكرونة غرز للشوربة

الجرول مكرونة مفوضة أنجوية
لألوان مختلفة للشوربة

٢.١ معلومات عامة عن المعجنات:

- (١) يتم التعرف على المكرونة الجيدة عن طريق لونها الذي يشبه لون الكهرمان اللامع، أما المكرونة الغير جيدة فلونها داكن وغير ناعمة وعند الضغط عليها لا تتكسر بسهولة مثل المكرونة الطازجة.
- (٢) تتمدد المعجنات بعد عملية السلق لتكون أكبر ثلاثة أو أربعة أمثال حجمها قبل السلق حسب طريقة التصنيع ونوع الدقيق.
- (٣) يطلق على دقيق القمح الكامل *Whole Wheat* الذي يحتوى على حبة القمح بما فيها قشرتها وتسمى سمولينا *Semolina*. أما دقيق القمح الأبيض فهو المنزوع منه قشرة القمح.

بعض أسماء المعجنات الإيطالية

بعض أسماء المعجنات الإيطالية	أشكالها	بعض أسماء المعجنات الإيطالية	أشكالها
<i>Agnolini</i>	معجنات مستديرة	<i>Marubini</i>	معجنات دائرية محشوة
<i>Anolini</i>	معجنات محشوة مستديرة	<i>Sagne Chine</i>	مكور من اللحم وبيض مسلوقة وجبنة فى الفرن
<i>Baretta</i>	معجنات سميكة	<i>Panzarotti</i>	مكرونة محشوة محمرة
<i>Casonsei</i>	معجنات مربعة محشوة	<i>Orecchiette</i>	معجنات يدوية على شكل صدف
<i>Cannaroni</i>	معجنات طويلة أنبوبية الشكل	<i>Trenette</i>	معجنات طويلة ومسطحة
<i>Cappelli d'Angelo</i>	مكرونة شرائط رقيقة جدا	<i>Quadrettini</i>	مكرونة على شكل كوع
<i>Cannaroni</i>	مكرونة طويلة أنبوبية الشكل	<i>Paste</i>	إسم عام للمعجنات
<i>Capellini</i>	مكرونة رقيقة صغيرة	<i>Penne</i>	معجنات أنبوبية الشكل قصيرة
		<i>Pettole</i>	شريط طويل من المعجنات اليدوية

بعض أسماء المعجنات الإيطالية	أشكالها	بعض أسماء المعجنات الإيطالية	أشكالها
<i>Cannelloni</i>	معجنات محشوة	<i>Piccagge</i>	شريط طويل من المعجنات يقدم مع الخرشوف وصلصة عش الغراب والبستو
<i>Chifferi</i>	معجنات أنبوبية الشكل مقصوصة	<i>Pici</i>	إسباجتى سميكة
<i>Casoncelli</i>	معجنات محشوة بالمقانع	<i>Ziti</i>	مكرونة مقصوصة متوسطة الحجم
<i>Conchiglie</i>	معجنات على شكل قواقع	<i>Rigatoni</i>	معجنات أنبوبية قصيرة
<i>Erbazzone</i>	معجنات محشوة بالسبانخ فى الفرن	<i>Rotolo</i>	صفائح مطوية محشوة سبانخ وجبنة ريكوتا
<i>Fettuccini</i>	شرائط طويلة	<i>Schiaffetchini</i>	معجنات مربعة محشوة تقدم مع صلصة طماطم وجبنة
<i>Fusilli</i>	شكل الغلة	<i>Spaghetti</i>	معجنات طويلة ورقية
<i>Farfalle</i>	شكل الفراشة	<i>Strangolapreti</i>	معجنات على شكل قواقع مصنوعة من البيض والدقيق وقشر الليمون محمرة
<i>Frittelloni</i>	دائرية الشكل محشوة سبانخ	<i>Strozzapreti</i>	شرائح طويلة تقدم مع الخضروات
<i>Laganelle</i>	معجنات مصنعة يدوياً	<i>Tajarin</i>	معجنات رقيقة تقدم مع صلصة لحمة
<i>Linguini</i>	شرائط رقيقة	<i>Tagliattelle</i>	شريط من المعجنات
<i>Mafalde</i>	مكرونة مبرومة	<i>Taglierini</i>	شرائح رقيقة من المعجنات
<i>Maltagliati</i>	مكرونة أشكال غير متساوية	<i>Tagliolini</i>	شورية شريط رقيقة من المعجنات
<i>Maccheroni</i>	أى نوع من المعجنات	<i>Testaio</i>	مربعات من المعجنات تقدم مع صلصة بيستو
<i>Marille</i>	ذات شكل غير طبيعي من أجل إمتصاص أكبر قدر من الصلصة	<i>Testaroli</i>	معجنات إسطوانية الشكل
<i>Tortelli</i>	معجنات محشوة		

أمثلة على أطباق المكرونة *Maccheroni*
في العموم يطلق اللفظ ويدل على أنه نوع من المعجنات

م	مكونات الطبق	إسم الإقليم	إسم الطبق باللغة الإيطالية	No.
١	مربعات من المعجنات مصنوعة من الدقيق والبيض مقطعة عن طريق هيكل يطلق عليه "جيتار" على شكل دوائر يقدم بصلصة لحمة	<i>Abruzzo</i>	<i>Maccheroni alla Chitarra</i>	1
٢	يقدم مع صلصة بط	<i>Siena Toscana</i>	<i>Maccheroni con La Nana</i>	2
٣	يقدم على جبنة الريكوتا وجبنة ضالي وبعض الأحيان البرميزون	<i>Lazio</i>	<i>Maccheroni con La Ricotta</i>	3
٤	معجنات مسلوقة تقدم بالسكر والقرفة والمكسرات والكاكاو والعسل وفتات الخبز وقشر الليمون	<i>Umbria</i>	<i>Maccheroni con Le Noci</i>	4
٥	معجنات في الفرن		<i>Maccheroni al Forno</i>	5
٦	معجنات باليسنة		<i>Maccheroni con Pisello</i>	6

أمثلة على أطباق الباستا *Pasta*

هو تعبير عام يطلق على أي نوع من المعجنات المصنعة من القمح *Durham* كذلك من العجينة التي أساسها من الدقيق والمياه: بعض أطباق الباستا

م	مكونات الطبق	إسم الإقليم	إسم الطبق باللغة الإيطالية	No.
١	طبق مصنوع من المكرونة الصغيرة ومعها صلصة - لحمة داود باشا - بيض مسلوقة - بذنجان محمر وجبنة وبسلة	<i>Sicilia</i>	<i>Pasta'n Casciata</i>	1
٢	معجينة (في القالب <i>Penni</i> أو <i>Ziti</i>) في الفرن ومعها أنشوجة وجبنة وبقسماط وملح وشمر	<i>Calabria</i>	<i>Pasta a la Jonica</i>	2
٣	إسباجتي مع رنجة صغيرة - طماطم وثوم وصلصة شيلي	<i>Cababria</i>	<i>Pasta con Bianchetto</i>	3
٤	أنشوجة وأزهار الكوسة المحمرة	<i>Campania</i>	<i>Pasta Cresciuta</i>	4
٥	باستا بالبيض وخليط من الدقيق <i>Buck Wheat</i>	<i>Turin Piedmozt</i>	<i>Pasta Degli Agnoli</i>	5
٦	باستا بالأنشوجة مرشوش عليها بقسماط مطحون وجبنة ضالي	<i>Culabria</i>	<i>Pasta e Alici</i>	6
٧	باستا قصيرة بشورية الحمص	<i>Lazio</i>	<i>Pasta e Ceci</i>	7
٨	شرائط مكرونة، إسباجتي تقدم مع صلصة	<i>Campagnia</i>	<i>Pasta Asciutta</i>	8
٩	معجنات بكبدة الفراخ		<i>Pasta di Fegato di Pollo</i>	9
١٠	معجنات بالفاصوليا		<i>Pasta e Fagioli</i>	10
١١	مكرونة بالأنشوجة عليها حبيبات بقسماط وجبنة		<i>Pasta e Alici</i>	11

أمثلة لبعض أطباق الإسباجتى Spaghetti
هى (معجنات طويلة ورفيعة)

No.	إسم الطبق بالإيطالية	إسم الإقليم	مكونات الطبق	م
1	Spaghetti alla Bolognese	Emilia Romagna Bologne	إسباجتى باللحمة المفرومة	١
2	Spaghetti alla Carbonara	Lazio	إسباجتى بالبيكن - زبدة - جبنة - بيض مضروب وجبنة ضانى	٢
3	Spaghetti alla Matriciana	Lazio	إسباجتى بلحم الخنزير المملح والطماطم	٣
4	Spaghetti alla Siracusana		إسباجتى بالبادنجان والأنشوجة والزيتون	٤
5	Spaghetti alla Transatlantico		إسباجتى بفواكه البحر	٥
6	Spaghetti alla Ortica		إسباجتى بعش الغراب	٦
7	Spaghetti con Aglio ed Olio	Lazio	إسباجتى بالثوم وزيت الزيتون	٧
8	Spaghetti con Carne		إسباجتى مع صلصة لحمة	٨
9	Spaghetti con Salsiccia		إسباجتى بمقاتق	٩
10	Spaghetti con Vongole	Lazio	إسباجتى بقواقع البحر	١٠
11	Spaghetti alla Partenopea	Lazio	إسباجتى بالموترزريلا - طماطم - خبز محمر - كابر - زيتون - أنشوجة - ريحان وجبنة	١١
12	Spaghetti alla Pescatora	Lazio	إسباجتى بالسماك والطماطم وصلصة الأعشاب	١٢
13	Spaghetti alla Pommarola	Campania	إسباجتى بصلصة الطماطم	١٣
14	Spaghetti alla Puttanesca	Campania	إسباجتى بالثوم، والأنشوجة والزيتون الأسود والكابري وصلصة الطماطم والزيت والشيلي وصلصة الزبدة	١٤
15	Spaghetti Cacio e Pepe	Lazio	إسباجتى بالقلقل والجبنة الضانى	١٥
16	Spaghetti con Il Tonno	Lazio	إسباجتى بالطماطم والتونة والشيلي	١٦
17	Spaghetti con Tartoufo di Norcia	Umbria	إسباجتى تقدم بصلصة مصنعة بالقرنفل الأسود والثوم والأنشوجة	١٧

أمثلة لبعض أطباق لازانيا *Lasagne*
معجنات مصنوعة من البيض مسطحة ومربعة الشكل

No.	إسم الطبق بالإيطالية	إسم الإقليم	مكونات الطبق	م
1	<i>Lasagne alla Bolognese</i>	<i>Bologna Emilia Romagna</i>	يرص طبقات ويضاف إليها صلصة اللحم والبرشميل والبرميزون وتدخل الفرن	١
2	<i>Lasagne alla Genovese</i>		طبقات من اللازانيا باللحمة أو الجبنة مع الصلصة	٢
3	<i>Lasagne Imbottite</i>		لازانيا محشوة	٣
4	<i>Lasagne Ver di al Forno</i>		شرائط كبيرة خضراء من اللازانيا مطبوخة بصلصة وجبنة	٤

أمثلة لبعض أطباق معجنات محشوة *Tortelli*

No.	إسم الطبق بالإيطالية	إسم الإقليم	مكونات الطبق	م
1	<i>Tortelli di Recotta</i>	<i>Piacenza Emilia Romagna</i>	معجنات محشوة بجبنة الريكوتا والبارميزون تقدم مع صلصة طماطم	١
2	<i>Tortelli di San Leo</i>	<i>Marche</i>	محشوة بالسباتخ وقشر الليمون والبارميزون تقدم مع صلصة لحم	٢
3	<i>Tortelli di Zucca</i>	<i>Mantua Lombardia</i>	محشوة بالفراخ - البسكويت - بيض - بارميزون - تفاح (تقدم مع بارميزون)	٣
4	<i>Tortelli Sguazzarotti</i>	<i>Mantua Lombardia</i>	محشوة بالفول المسلوق والنيبيذ والقرع العسلى وقشر البرتقال والمكسرات والتوابل	٤

أمثلة على بعض أطباق معجنات *Trenette* طويلة ومسطحة

No.	إسم الطبق بالإيطالية	إسم الإقليم	مكونات الطبق	م
1	<i>Trenette al Pesto</i>	<i>Liguria</i>	معجنات بالبساطس والتوبيا وصلصة البيستو	١
2	<i>Trenette Avvantaggioe</i>	<i>Liguria</i>	وجبة الطعام الكاملة	٢

أمثلة على بعض أطباق *Gnocili*
 هي عبارة عن عجينة كروية الشكل *Dumpling*
 بعض أطباق من النيوكي

No.	إسم الطبق بالإيطالية	إسم الإقليم	مكونات الطبق	م
1	<i>Gnocchi alla Granerese</i>		نيوكي بالمكسرات	١
2	<i>Gnocchi alla Piemontese</i>		نيوكي بالبطاطس	٢
3	<i>Gnocchi alla Romana</i>		نيوكي سيمولينا باللبن والجبن وصفار البيض ويطهى فى الفرن ويحمل بالزيت والبارميزون	٣
4	<i>Gnocchi alla Bana</i>	<i>Piedmont</i>	نيوكي مطهى فى الفرن بالطماطم وجبنة فونتينا مربعات وكريمة ثقيلة ونبات الزعتر	٤
5	<i>Gnocchi alla comasca</i>	<i>Lombardia</i>	نيوكي بالجبنة والطماطم أو صلصة اللحم	٥
6	<i>Gnocchi alla fontina</i>	<i>Valle d'Aosta</i>	نيوكي مطهية بمربعات من الجبن الفونتينا	٦

أمثلة على أى نوع مكرونة *Maccheroni (Pasta)*

No.	إسم الطبق بالإيطالية	إسم الإقليم	مكونات الطبق	م
1	<i>Maccheroni con la Nana</i>	<i>Siena-Toscana</i>	مكرونة أى نوع بصلصة البط	١
2	<i>Maccheroni con la Ricotte</i>	<i>Lazio</i>	مكرونة بجبنة الريكوتا (جبنة أساسها لبن النعاج - بعض الأجبان تقدم مع جبنة برميزون)	٢
3	<i>Maccheroni con le Noci</i>	<i>Ombria</i>	طبق يقدم فى ليلة عيد الميلاد عبارة عن مكرونة مصنوعة طازجة يضاف إليها السكر والقرفة والحبات الصغيرة من البندق وفتات الخبز والكاكاو والعسل النحل وقشرة الليمون	٣
4	<i>Maccheroni alla Chitarra</i>	<i>Abruzzo</i>	إسباجتى على هيئة مربعات مصنوعة من الدقيق والبيض وتوضع فى إطار يطلق عليه "جيتار" يقدم غالباً بصلصة اللحم والفلفل الأخضر أو بلحمة داود عدس	٤

٣ - البيتزا *Pizza*

مقدمة:

مصدر البيتزا الأساسي هو مدينة نابولي، لذا نجد أن صناع البيتزا فيها هم أمهر الصناع وموزعين على إيطاليا كلها للحفاظ على الجودة. هذه البيتزا تؤكل في الصباح المتأخر، أو تقدم كوجبة غذاء أو حتى وجبة عشاء خفيفة.

ويوجد أنواع من البيتزا:

النوع الأول: ١ - البيتزا المستديرة والتي يتم طهيها حسب الطلب.

النوع الثاني: ٢ - البيتزا ويطلق عليها *Pizza a (L) Taglio* ويتم طهيها في صواني مربعة كبيرة وتباع بالشريحة.

النوع الثالث: ٣ - تقدم ساخنة *Caldo* بعد إعادة تسخينها في الفرن.

أساس هذا النوع جاء من روما حيث أن السكان لا يطبقون الإنتظار حتى يتم تصنيع البيتزا طازجة.

مواصفات البيتزا:

١ - يتطلب تصنيع البيتزا خطوتين:

الخطوة الأولى متمثلة في تصنيع *Dough* وهي العجينة التي يتم فردها وتشكيلها مع فردها.

الخطوة الثانية ما يطلق عليها *Topping* وتمثل سطح العجينة المفرودة والتي تغطي حسب رغبة العملاء بأنواع مختلفة من الطعام.

ملاحظات عامة تؤخذ في الاعتبار عند صنع البيتزا:

١ - تتسم قاعدة البيتزا في إيطاليا بالآتي:

(١) الرقة (سمك قليل *Thin*)

(٢) القرمشة *Crispy*

أما في العالم وبالذات في الولايات المتحدة الأمريكية ومصر فالقاعدة إما أن تطلب من مكان التصنيع:

(١) بقاعدة سميكة *Thick*

(٢) بقاعدة رقيقة *Thin*

أو (٣) بقاعدة ذات حواف إسطوانية الشكل تملأ بأنواع من الجبن.

٢ - البساطة في تغطية سطح عجينة البيتزا هي التي تعطى أذ طعم.

فيكفي تغطية سطح البيتزا بالطماطم *Pomodoro* مع بعض أوراق الريحان أو بطاطس بأكليل الحبل *Rosemary* مع طماطم، هذا لا يمنع وجود مئات من عناصر المأكولات التي يتم إستخدامها في تغطية أسطح عجينة البيتزا.

٣ - طعم البيتزا في إيطاليا يختلف عنه في أى منطقة من العالم، وذلك لوجود مواد طعام أولية لها طعم يختلف عنه في أى منطقة في العالم مثل:

(١) الطعم المركب لطماطم منطقة *San Marzano*.

(٢) الجبنة المحلية المسماة *Mozzarella* المصنوعة من اللبن البقرى الإيطالى.

٤ - أفضل أنواع البيتزا طعماً تلك التي يتم تسويتها على أفران ذات إستعمال حرارى مصدره الخشب *Forno a Legna*.

٥ - معظم صانعو البيتزا في إيطاليا يقدمون أيضاً نوعاً آخر من البيتزا يطلق عليها إسم *Calzone* (المعنى باللغة العامية شكل الحذاء).

وهي عبارة عن بيتزا عادية مطوية إلى جزئين، وهذا النوع يتم تغطية سطحه بنفس أنواع مأكولات البيتزا العادية.

أنواع البيتزا:

تأخذ أنواع البيتزا تسميتها من أنواع المأكولات التي يتم تغطية سطحها بها وما يطلق عليه *Topping* ويطلق عليه باللغة المهنية "الحشو".

أهم أنواع البيتزا (التي تتفق مع العادات المصرية)

الإسم بالإيطالية	الإسم بالعربية	مكونات الإضافات
<i>Margherita</i>	مرجريتا	طماطم - جبنة موتزريلا مع قليل من الريحان "جاء الإسم من الملكة مارجريت - ملكة إنجلترا عندما أعلنت أن هذا النوع أعجبها عند زيارتها لمدينة نابولي عام ١٨٨٩"
<i>Frutti di Mare</i>	فواكه البحر	مأكولات بحرية في العادة - بلح البحر - أم الخلول - جمبرى - سبيط - قواقع مفروشة على قاعدة من صلصة الطماطم وبلاجبنة
<i>Funghi</i>	عش الغراب	عش الغراب وجبنة موتزريلا وزيتون في العادة بدون طماطم
<i>Marinara</i>	مارينارا	بالرغم من الإسم المطلق على هذا النوع إلا أنه بلا مكونات بحرية فقط (كليماريا) - طماطم وثوم وبعض الزيت. أطلق عليها هذا الإسم لأن الصيادين لا يحبون البيتزا التي بها جبنة لدى الإيطاليون حساسية من دمج كل من الجبنة مع المأكولات البحرية
<i>Napoletana</i>	نابوليتانا	طماطم <i>Origano</i> وزيت زيتون
<i>Quattro Stagione</i>	كواترو ستجوني	معنى "الفصول الأربعة - كل ربع من البيتزا يكون له حشو مختلف - يراعى عند عمل البيتزا عدم دمج المأكولات التي لا تتفق مع بعضها البعض في نفس البيتزا.. مثال ذلك إذا كان في جزء من البيتزا يوجد مأكولات بحرية فلا يصح أن تحتوى الأجزاء الأخرى على جبن أيا كان نوعه
<i>Focaccia</i>	فوكاسيو	بيتزا رقيقة مرشوش عليها زيت زيتون - ملح وأعشاب عادة فخر الجبل واكليل الجبل.

ملحوظة: في السنوات الأخيرة أضيفت أسماء تجارية لأنواع البيتزا الأمريكية لزيادة البيع والترويج.

Calzone

قطعة خبز صغيرة مستوية تقوم على أساس لوحين من المعجنات الرقيقة يتم ملئها بعدد كبير من المكونات أو أن يتم تحميرها

No.	إسم الطبق بالإيطالية	إسم الإقليم	مكونات الطبق	م
1	<i>Calzone di Scarole</i>	<i>Napoli Campia</i>	محشوة خص وملح وزيت وخل وأنشوجة وزيتون	١
2	<i>Calzone di Verdura</i>	<i>Basilicata</i>	محشوة هندباء وشميلي وزيتون أسود مسلوقة أو مشوطة ويتم وضع الخليط في الفرن	٢
3	<i>Calzone Mbutternato</i>	<i>Napoli</i>	محشوة بالجينة المبشورة والريكوتا وصوصيصوص	٣
4	<i>Calzone Napolitano</i>	<i>Napoli</i>	محشوة جبنة موتزريلا - ريكوتا - بارميزون في الفرن	٤

٤ - Legumi الحبوب Cereali:

لعبت الحبوب المختلفة دائماً دوراً أساسياً في المطبخ الإيطالي، فقبل أن يتواجد القمح لعمل الدقيق كان هناك حبة يسمى الـ (*Triticum Farro* و *Dicoccum*) ويمثل حبة أكثر صلابة ويحتوي على نسبة كبيرة من المغنسيوم والبروتين، وهذا النوع من الإرث القديم يتم تصنيعه في مناطق مختلفة من إيطاليا كأطباق مثل طبق *Pizzocheri* (المعجنات المصنوعة بحنطة سوداء وطبق الشوربة الثقيلة ذات الطعم الثابت مثل *Orzo e Fugidi* (شعير بالفاصوليا).

ولعل أهم وأشهر الحبوب الإيطالية هي **أولاً: Polenta** هذه وجبة الحبوب لمنطقة شمال إيطاليا التي أتت بها كرسنوفر كولومبس بعد رجوعه من رحلة أمريكا.

ولتصنيع هذا الطبق *Polenta* - بوليتا - فإننا نطحن الحبوب ثم نضعها على النار ونضيف إليها مرقة أو لبن لمدة تصل إلى ساعة مع إستمرار تقليبه.

يتم إضافة الجبن أو/ والزبد إلى هذا الخليط ويتم تقديمه ساخناً وخفيفاً ربما مع طبق مثل *Ossobuco* (جزء من ساق البتلو بريزيه) أو يترك حتى يبرد ثم يتم تقطيعه إلى شرائح تشوى أو تحمر.

ويتم تقديم طبق البولنتا مع اللبن في المناطق الفقيرة حتى اليوم وأيضاً فهو يمثل طبق مشهور للأطفال.

وسوف نقدم بعض الأطباق التي يتم تصنيعها من البولنتا.

ثانياً: الأرز *Riso* وهو الأساس لصناعة الأطباق الإيطالية المشهورة *Risotto* وهذا الطبق لكي يتم تصنيعه يجب أن يتم تقليبه طوال الوقت.

أفضل الأطباق المصنعة تكون من مكونات مرقة الدجاج وعش الغراب أو نبيذ أحمر ويكتمل تصنيعه بإضافة الزبدة أو جبنة *Mascarpone* وأيضاً عادة تضاف جبنة بارميزون المبشورة.

وللعلم فإن إيطاليا تعرف ثلاث أنواع من الأرز *Arboris* (أرخصهم وأكثرهم شهرة) *Carnarol* (ويتميز بأن حبة الأرز جامدة - والأعلى ثمناً) وأخيراً *Vialone Nano*.

وسوف نقدم بعض من الأطباق التي يمكن تصنيعها من الأرز الإيطالي.

ثالثاً: في جزيرة سيسيليا يشتهر طبق الكسكسي (مثل أطباق المغرب وتونس) ويصنع من حبات خشنة مهروسة من دقيق السميط مع إضافة المياه، أما في جزيرة سردينيا فيوجد منتج مماثل يطلق عليه *Fregola* ذات الحبات الأكبر.

رابعاً: الفول الناشف *Foglioli* وهذه الحبوب منتشرة حول إيطاليا ولكن أكثرها في *Toscana*.

خامساً: العدس *Lenticchie* وأفضلها من قرية صغيرة *Castillucio* في إقليم *Umbria*.

سادساً: الحمص *Ceci* ويؤكل محمر كوجبة خفيفة وأيضاً تصنع منه الشرب.

يستخدم دقيق الحمص لتصنيع طبق مثل *Farinata* ذات الشهرة الشعبية.

سابعاً: وفي جزء من الشمال نجد الشعير *Orzo* موجود في قوائم الطعام وخصوصاً لتصنيع الشرب.

Polenta

هي عبارة عن وجبة من الحبوب تصنع كثير (عصيدة) تقدم مع الصلصة

No.	إسم الطبق بالإيطالية	إسم الإقليم	مكونات الطبق	م
1	<i>Scagliuozzoli</i>		بولنتا محشوة جبنة لاذعة	١
2	<i>Polenta al Ragu</i>		بولنتا بالهام والطماطم وصلصة الشيلي	٢
3	<i>Polenta Concia</i>	<i>Valle d'Aosta</i>	بولنتا بجبنة فونتينا اللينة	٣
4	<i>Polenta e Osei</i>	<i>Lombardi Veneto</i>	بولنتا بعصير محشو	٤
5	<i>Polenta Pastic Ciata</i>	<i>Lombardia</i>	بولنتا بخبز وصلصة لحمية وزبدة وجبنة (برشمال وعش غراب)	٥
6	<i>Polenta Sulla Spianatoria</i>	<i>Umbria</i>	بولنتا بالمقاتق والطماطم وجبن النعاج	٦
7	<i>Polenta Taragna</i>	<i>Lombardia</i>	بولنتا بالحنطة السوداء والزبدة والجبنة	٧
8	<i>Polenta Moncoi</i>	<i>Trentino Alto Adige</i>	بولنتا في الفرن وهام	٨
9	<i>Polenta Gnocarei</i>	<i>Lombardia</i>	فراخ مع بولنتا وبيض	٩
10	<i>Pasticeio di Polenta</i>		فطيرة محمرة في الفرن من دقيق الذرة	١٠
11	<i>Mesta e Fusoi</i>	<i>Friuli</i>	بولنتا مطبوخة بالفاصوليا	١١

Risotto

No.	إسم الطبق بالإيطالية	إسم الإقليم	مكونات الطبق	م
1	<i>Risotto alla Milanese</i>	<i>Lombardia Milano</i>	أرز بنخاع بقرى وزعفران	١
2	<i>Risotto alla Monzese</i>	<i>Monza, Lombardia</i>	أرز بالنقاتق والنبيد الأحمر	٢
3	<i>Risotto alla Piemontese Truffle</i>	<i>Piedmont</i>	أرز بالنبيد الأبيض والكماء	٣
4	<i>Risotto alla Sbirraglia</i>	<i>Treviso, Veneto</i>	أرز مطبوخ بمرقة الفراخ وبها صدور الفراخ	٤
5	<i>Risotto alla Trevisana</i>	<i>Treviso, Veneto</i>	أرز مطبوخ بالبصل والكرفس والنقاتق	٥
6	<i>Risotto alla Zafferano</i>	<i>Milano - Lombardia</i>	أرز مطبوخ مثل الميلانيز	٦
7	<i>Risotto con Filetti di Pesce Persico</i>	<i>Lombardia</i>	أرز مطبوخ بشرائح سمك البرش	٧
8	<i>Risotto con Le Rane</i>	<i>Pania Lombardia</i>	أرز بأرجل الضفادع - ثوم - أعشاب ومرقة الضفادع	٨
9	<i>Risotto Nero</i>	<i>Toscana</i>	أرز بالبصل وال <i>Chard</i> وسمك الخبز والخبز خاص به	٩
10	<i>Risotto Polesano</i>	<i>Venezia Veneto</i>	أرز بسمك الثعابين - البورى - الكاروص - النبيذ الأبيض ومرقة السمك	١٠

RISO

No.	إسم الطبق بالإيطالية	إسم الإقليم	مكونات الطبق	م
1	<i>Riso alla Calabrese</i>		أرز فى الفرن بالطماطم والجبنه	١
2	<i>Riso con Rognoncini</i>		أرز بـ <i>Kidegy</i>	٢
3	<i>Riso e Patate</i>		أرز وشربة بطاطس	٣
4	<i>Riso e Zucchini in Brodo</i>		أرز بمرقة شربة كوسه	٤
5	<i>Riso Verde</i>		أرز أخضر	٥
6	<i>Risotto</i>		طبق أرز	٦
7	<i>Risotto alla Certosina</i>		أرز بالجمبرى الصغير وعش الغراب والبسلة	٧
8	<i>Risotto alla Finanziara</i>		أرز بكبده الفراخ	٨
9	<i>Risotto alla Milanese</i>	<i>Milano</i>	أرز مسلوق مع النخاع وعش الغراب والزعفران والزبدة	٩
10	<i>Risotto con Funghi</i>		أرز بعش الغراب	١٠
11	<i>Risotto con Gamberi</i>		أرز بالجمبرى	١١

No.	اسم الطبق بالإيطالية	اسم الإقليم	مكونات الطبق	م
12	<i>Risotto con Salsa di Pesce</i>		أرز بصلصة السمك	١٢
13	<i>Risotto con Vongole</i>		طبق أرز مع <i>Clams</i>	١٣
14	<i>Risotto Paesano</i>		أرز، فول وخضروات	١٤
15	<i>Risi e Bisi</i>	<i>Venezia</i>	أرز وبسلة وهام	١٥
16	<i>Crocchette di Riso alla Florinese</i>		صوابع من الأرز المفروم محمرة	١٦
17	<i>Crocchette di Riso</i>		صوابع الأرز المطحون	١٧
18	<i>Crocchette di Riso alla Fiorentina</i>		صوابع الأرز المطحون المحمر	١٨

٥. المأكولات البحرية *Frutti de Mare*

تتميز الدولة الإيطالية بأنها مستطيلة وضيقة الشكل، وللحقيقة فإن الجبال تحتل ثلاثة أرباع مساحتها، لذا فإن سكانها دائماً كانوا يعيشون على السواحل التي تطل على كل من البحار التالية: (أدرياتيكا - بونين - ليجورين - ترهنين) والتي تمثل مصادر سمكية هامة.

ولكن ومع زيادة التلوث والإفراط في صيد الأسماك والزيادة السكانية فإن الناتج من المأكولات البحرية الإيطالية يتناقص باستمرار.

وتتميز الأسماك الإيطالية بالآتي:

(١) أنها طازجة حيث يتم صيدها يومياً ماعدا يوم الأحد.

(٢) أنها تؤكل غير مطهية (وقد مُنعت أخيراً بسبب مرض الكوليرا).

وقد سبق الإشارة إلى الأقاليم الذي يتميز فيها صيد الأسماك ومطابقتها ونذكر منها على سبيل المثال:

(١) إقليم لينجويرا *Lingurea* وأهم مدنه جيتوفا والتي تشتهر بطبق يطلق عليه

Burrida ويعتمد على سمك سلطان إبراهيم الأحمر وسمك الأبراميس

Orata وسمك القد المحفوظ *Stoccafisso*.

- (٢) إقليم توسكانا *Toscana* حيث أن أطباق السمك تحتل المكانة الثانية خصوصاً الطبق المسمى *Cacciuceo* المكون من خمس أنواع من الأسماك.
- (٣) إقليم فينتو *Veneto* بمدينة *Padona* و *Verona* حيث تمثل أطباق السمك هناك أعلى طبق في إيطاليا بأسرها.
- (٤) إقليم مارشيه *Marche* الذي يقوم بإنتاج أفضل شوربة سمك محلية (*Brodetto*) في إيطاليا كلها وكذلك طبق *Brodetto alla Anconetana* الذي يحتوي على (١٣) نوع من السمك.
- (٥) جزيرة سردينيا مع طبق *Pasta con la Sarda* وبالإضافة إلى سلطة المأكولات البحرية.

ونقدم فيما يلي بعض أطباق السمك وفواكه البحر:

م	مكونات الطبق	إسم الإقليم	إسم الطبق بالإيطالية	No.
١	ثعبان البحر مشوي في الفرن	<i>Toscana</i>	<i>Anguilla alla Fiorentina Firenze</i>	1
٢	ثعبان البحر بالليمون وصلصة التونة		<i>Anguilla a la Vene Ziana</i>	2
٣	ثعبان محمر بصلصة الطماطم		<i>Anguilla in Salsa Rossa</i>	3
٤	ثعبان البحر متبل		<i>Anguilla Corpionata</i>	4
٥	سمك القد المحمر	<i>Vicenza Veneto</i>	<i>Baccala alla Veneziana</i>	5
٦	أسماك مختلفة مسلوقة بالزعفران		<i>Brodello</i>	6
٧	سمك القد المجفف المسلوق يقدم بارد/ساخن	<i>Campania</i>	<i>Baccala alla Napolitana</i>	7
٨	سمك بسارية محمر في الزيت	<i>Liguria</i>	<i>Bianchetti</i>	8
٩	سمك بسارية محمرة مع حمص وكوسة وكبدية ومخ وقرع	<i>Liguria</i>	<i>Frisceu</i>	9
١٠	سمك القد بصلصة طماطم	<i>Lazio</i>	<i>Baccala alla Pizzaiola</i>	10
١١	سمك القد بصلصة طماطم وعب و صنوبر	<i>Lazio</i>	<i>Baccala alla Romana</i>	11
١٢	سمك القد المطبوخ في اللبن يقدم مع بولنتا	<i>Vicenza Veneto</i>	<i>Baccala alla Centina</i>	12
١٣	سمك القد مهروس ومسلوق يقدم مع بولنتا	<i>Veneto</i>	<i>Baccala Manterato</i>	13
١٤	سمك متبل في الخل يتم تقطيعه شرائح ويحمر (زعفران - بصل - نوم)	<i>Abruzzo</i>	<i>Scapece di Vasto</i>	14

أنشوجة Alici-Anchovies

No.	إسم الطبق بالإيطالية	إسم الإقليم	مكونات الطبق	م
1	<i>Alici a Crudo</i>	<i>Culabria</i>	أنشوجة فى الزيت والخل والثوم والبقدونس تقدم مع صلصة ليمون عصير <i>Bay Leaf</i>	١
2	<i>Alici all'Aran Cia</i>	<i>Sicilia</i>	راقات من الأنشوجة بالليمون والزيتون والصنوبر وعصير البرتقال فى الفرن	٢
3	<i>Alici all'Origano</i>	<i>Calubria</i>	أنشوجة محمرة فى الزيت مع ثوم مع <i>Origano</i> وخل وملح	٣
4	<i>Alici Arraganete</i>	<i>Puglia</i>	أنشوجة بالبيض والبقسماط والثوم والنعناع والكابر و <i>Origano</i> والزيت فى الفرن	٤
5	<i>Alici' mbuttunate</i>	<i>Napoli Campania</i>	أنشوجة بالبيض والبقسماط محمرة بالثوم والزيت والبقدونس	٥
6	<i>Ventresca Bollita</i>		تونة مسلوقة	٦
7	<i>Aringhe Marinare</i>		رنجة مملحة	٧
8	<i>Baccala alla Veneziana</i>	<i>Vicenza</i>	سمك بكالاه محمرة	٨
9	<i>Buridda</i>	<i>Sardegna</i>	سمك يخنى	٩
10	<i>Bogne in Scabescio</i>	<i>Liguria</i>	سمك محمر فى الزيت متبل فى الخل مع بصل وثوم ومرمرية وبقدونس	١٠
11	<i>Pesaspada a Ghiotta</i>		سمك سيف البحر ملفوف ومحشو	١١
12	<i>Stock Fish a Brand a Cujun</i>	<i>Liguria</i>	سمك بكالاه بالكريمة والبطاطس	١٢
13	<i>Stock Fish Accomodato</i>	<i>Liguria</i>	سمك بكالاه مطبوخ فى كسرولة ومعه أنشوجة تقدم بالزيتون والصنوبر والبطاطس	١٣
14	<i>Brodetto all'aAncona</i>		سمك بشورية طماطم	١٤
15	<i>Bueidda</i>		يخنى سمك	١٥
16	<i>Filetto di Pesce Oreganato</i>		فليتو سمك مشوى بالـ <i>Origano</i>	١٦
17	<i>Filetto di Sogliole alla Parmigiana</i>		فليتو سمك موسى بجبنة البارميزون	١٧
18	<i>Pesce Bollito</i>		سمك مسلوقة	١٨
19	<i>Pesce in Bianca</i>		سمك مطهى فى ماء على وشك الغليان	١٩
20	<i>Pesce Marinato</i>		سمك متبل	٢٠
21	<i>Sfoglie in Saor</i>		فيليه سمك موسى متبل	٢١
22	<i>Sogliola alla Billa Magnaie</i>		فيليه سمك موسى بالصلصة	٢٢

جمبرى كبير Scampi

No.	إسم الطبق بالإيطالية	إسم الإقليم	مكونات الطبق	م
1	Gamberi alla Caciatora		جمبرى بصلصة الطماطم	١
2	Gamberi Fritto		جمبرى محمر	٢
3	Granscola alla Triestina Trieste	Friuli	كابوريا فى الفرن بالزيت والثوم والليمون والبقسماط	٣

إستاكوزا Aragosta

No.	إسم الطبق بالإيطالية	إسم الإقليم	مكونات الطبق	م
1	Aragosta fra Diavolo		إستاكوزا بصلصة الأعشاب والطماطم	١

كاليمارى

No.	إسم الطبق بالإيطالية	إسم الإقليم	مكونات الطبق	م
1	Calumari in Casseruola		كاليمارى بصلصة الطماطم	١

أم الخلول

No.	إسم الطبق بالإيطالية	إسم الإقليم	مكونات الطبق	م
1	Cozze alla Marinara		أم الخلول بالأعشاب والزيت والثوم	١
2	Cozze Acciugate		أم الخلول بصلصة الأنشوجة	٢
3	Cozze Oreganata		أم الخلول مشوية بـ Origanو	٣
4	Vongole Rapiene al Forno		Clams فى الفرن	٤

قواقع Lumbache - Snail

No.	إسم الطبق بالإيطالية	إسم الإقليم	مكونات الطبق	م
1	Lumbache al Barbera	Piedmont (Barbera)	قواقع محمرة بالنبيذ تقدم مع المكسرات	١
2	Lumbache alla Piemontese	Piedmont Cuneo	قواقع فى الفرن ومعها بصل وطماطم وصلصة ومرقة ومكسرات وأنشوجة وبقدونس	٢
3	Lumbache di Bobbio		قواقع محمرة فى الزيت مع كرات وتقدم مع نبيذ وأعشاب	٣
4	Moleche col Pien	Venezia Veneto	كابوريا بالعجين مقلية فى الزيت تقدم ساخنة ومقرمشة	٤
6	Mpepata di Cozze	Calubria	أم الخلول بالليمون والزيت	٥
7	Muscoli alla Toscana		أم الخلول بصلصة الطماطم	٦
8	Calamare in Casseruola		كلمارى بصلصة الطماطم	٧

٧. الخضروات والفواكه *Verdura & Frutto*

تخضع أطباق الخضروات والفاكهة إلى الموسمية، فكل فصل له الفواكه والخضروات الخاصة به ماعدا التفاح الموجود طوال العام فى جميع أنحاء إيطاليا، أما إذا أردنا الحصول على تفاح ناضر فيجب الإنتظار لفصل الخريف.

ولا تتواجد بعض أنواع الخضروات والفاكهة إلا فى مناطق معينة مثل:

(١) الكرنب الأسود *Cavolo Nero* موجود فقط فى *Toscana*.

(٢) الباذنجان البنفسجى *Melanzane Violette* موجود فقط فى جزيرة سيسيليا.

(٣) التين الشوكى *Fiei d'India* الذى يزرع فى الجنوب وفى جزيرة سردينيا.

وفى العادة فإننا نجد أن الخضروات المزروعة فى الشمال أو الجنوب تكاد تتشابه مثل البصل وأحزمة الثوم والخرشوف *Cipoli, Aglio, Carciofi* والطماطم الداكنة الإحمرار *Pomodori* كذلك الباذنجان *Melanzane*.

إن إستخدام كل إقليم من أقاليم إيطاليا لهذه المنتجات الزراعية هو الذى ينتج عنه آلاف من الأطباق المختلفة، ولا ننسى أن نذكر أن النباتات المختلفة البرية المشهورة بها إيطاليا مثل *Finocchio Selvaggia* (الشمار البرى) الذى يمثل منتج ضرورى فى صناعة المعجنات فى سيسيليا، و *(Nettles) Ortiche* والذى يستخدم مع البصل لصناعة المحمرات من البيض الأومليت و *Cipole* البصل البرى من مدينة *Molise* و *Puglia*.

كذلك فإن نبات الجرجير *Rucola* ويعرف أيضاً بلفظ *Ruchetta* نجده مزرعاً وبرياً فى نفس الوقت والفرق بين النوعين أن النوع المزروع أوراقه أكبر وأملس من الثانى، أما النوع البرى فنجده مزرع بجانب الترع الصغيرة.

ونجد الشمار فى جميع أنحاء إيطاليا المزروع منه والبرى، أما الخضروات والفواكه الطازجة نجدها فى الأسواق مبهرة فى هذا البلد - البازلاء (Peas) Piselli البروكلى Broccoli والجزر Carote (Carrots) والخس.

وفيما يلى نقتراح بعض الأطباق التى يتم صنعها من الخضروات:

No.	إسم الطبق بالإيطالية	إسم الإقليم	إسم الطبق	م
1	<i>Asparagi alla Bassanese</i>	<i>Bassano</i>	كشك الماظ أبيض على البخار ومعه بيض مسلوقة وصلصة مكونة من بيض مضروب - ملح وفلفل وزيت زيتون وليمون وخل	١
2	<i>Asparagi alla Fiorentina</i>		أسبرج بزبدة بنية وبيض	٢
3	<i>Pomodori al Forno</i>		طماطم مشوية	٣
4	<i>Polpettine di Spinaci</i>		عجينة سبانخ	٤

Fagioli Fare = Beans

5	<i>Fave col Guanciali</i>	<i>Lazio</i>	فول مع رأس الخنزير وبصل ومرقة	٥
6	<i>Fogioli all'Uccelletto</i>	<i>Siena Toscana</i>	فاصوليا بيضاء مسلوقة بالثوم وإكليل الجبل ومرامية (طماطم يقدم مع نقائق)	٦
7	<i>Fagioli Assoluoti</i>		محمرة فى زيت زيتون وثوم	٧
8	<i>Fagioli di Lima Freschi</i>		<i>Kidney Beans</i>	٨
9	<i>Spinachi alla Romana</i>		طازجة <i>Lima Bean</i>	٩
10	<i>Triglie alla Livornese</i>		سبانخ بالعنب والصنوبر	١٠
11	<i>Fagioli Bozloti</i>		سمك يصلصة الطماطم	١١
12	<i>Fagioli Cannellini</i>		فاصوليا حمراء	١٢
			فاصوليا كاتيليني	

حمص Chikpeas

13	<i>Fagioli con le Cotiche</i>	<i>Lazio</i>	فاصوليا ديرك مسلوقة ثم يطهى بدهن الخنزير والثوم والبقدونس وصلصة الطماطم	١٣
14	<i>Fritto alla romana</i>		مجموعة من المأكولات فى الغالب تحتوى على خرشوف، كبدة حلويات	١٤
15	<i>Funghi Accuigati al Forno</i>		عش الغراب وأنشوجة فى الفرن	١٥
16	<i>Peperoni e Accuigle</i>		فلفل حلو مع أنشوجة	١٦
17	<i>Peperoni Ripieni</i>		فلفل أخضر محشى	١٧
18	<i>Peperoni Salatati</i>		فلفل أخضر مقلّى	١٨

البصل *Verdurale Cipolle Onion*

19	<i>Cibuddau</i>	<i>Sardegna</i>	طبق بصل - يغطي البصل بالزيت والملح ويطهى حتى يصبح لونه بني	١٩
20	<i>Cipolle Ripiene</i>	<i>Piedmont</i>	نصف بصله مملوءة ببصل مفروم وبارميزون وبيض وزبدة وتوابل وعب في الفرن (تؤكل باردة) أحياناً يضاف إليها المقائق	٢٠
21	<i>Verzata di Rizo</i>		كرنب بشورية أرز	٢١
22	<i>Finocchi al Burro</i>		شمار بريزيه في الزبدة	٢٢
23	<i>Fiori di Zucchini</i>		زهور القرع المحمرة	٢٣
24	<i>Verdure Mista</i>		خضروات مشكلة	٢٤

قرع *Zuccia Pumpkin*

25	<i>Zucia glialla in Agrodolce</i>	<i>Calabria</i>	قرع محمر يقدم مع زيت وخل وقبار وثوم ونعناع ويقسماط	٢٥
26	<i>Zucca Ripiena</i>		قرع محشو باللحمة والجبنه والمتبلات (يخنى) مع صلصة طماطم	٢٦
27	<i>Zucchini Fritto</i>		كوسة مقليه	٢٧
28	<i>Patate Fritto</i>		بطاطس محمرة	٢٨
29	<i>Patate Stacciate</i>		بطاطس بوريك	٢٩
30	<i>Crocchette</i>		صوابغ من البطاطس المهروسة	٣٠

الخرشوف *Carciofi*

يستخدم في جميع أنحاء إيطاليا، يحمر ، يتم حشوه أو يخلل

31	<i>Carcifi alla Giudia</i>	<i>Lazio</i>	تحمر الخرشوف كلها	٣١
32	<i>Carciofi alla Matticella</i>	<i>Velletri Lazio</i>	خرشوف مشوى على فحم نباتي مع مطعم بزيت الزيتون والثوم والملح وصلصة النعناع	٣٢
33	<i>Carciofi alla Romana</i>	<i>Roma Lazio</i>	خرشوف محشو بسيقاته ويضاف إليه الثوم والملح والفلفل ويطهى في ماء وزيت زيتون	٣٣
34	<i>Carciofi Ripieni</i>	<i>Culabria</i>	خرشوف محشو بالبقسماط والجبنه البارميزون والبقدونس والثوم والقبار والأوريغانو ويحمر في طاسة	٣٤
35	<i>Cicoria Strascinata</i>	<i>Lazio</i>	شكوريا مسلوقة ومحمرة بالثوم والزيت والفلفل الحريف الصغير	٣٥
36	<i>Malfatti</i>	<i>Lombardia</i>	عجينة من السبانخ والبيض والجبنه الريكوتا والدقيق والخبز وصغار	٣٦

			البيض تطهى فى الفرن ومعها زبدة وبارميزون	
37	<i>Tiella</i>	<i>Puglia</i>	خضروات فى الفرن بالزيت والثوم والتوابل، إما بجانب طبق أم الخنول أو طبق ضاى	٣٧
38	<i>Ciammotta</i>	<i>Basilicata</i>	خضروات مشكلة محمرة مكونة من البطاطس والفلفل الأخضر والطماطم والباذنجان والبصل والزيتون	٣٨
39	<i>Cianfotta</i>	<i>Campania Nolpota</i>	يخنى من الخضروات (فلفل أخضر وبادنجان وطماطم وبصل، وبطاطس وثوم وريحان)	٣٩
40	<i>Ciauedda</i>	<i>Basilicata</i>	يخنى من الخرشوف والبصل والبطاطس بزيت الزيتون	٤٠
41	<i>Ciceri e Tria</i>	<i>Puglia</i>	طبق من الحمص والمعجنات يقدم مع البصل	٤١

Melanzane**Eggplant باذنجان**

42	<i>Melanzanata di Lecce</i>	<i>Locca Puglia</i>	شرائح باذنجان مقلية فى الفرن ومعها طماطم وبصل، ريحان، جبنة ضاى	٤٢
43	<i>Melanzane al Cioccolato</i>	<i>Mapoli Campania</i>	باذنجان محشو بلبابة وشيكولاته وجبنة ريكوتا وبيض ولوز محمر وليمون فى الفرن يقدم مع سكر بودرة وقرفة	٤٣
44	<i>Melanzane Ripiene</i>	<i>Liguria</i>	باذنجان محشو بلبابة وبيض مضروب وجبنة وبردقوش وثوم وملح وزيت زيتون وخبز فى الفرن - يقدم بارداً / ساخناً	٤٤
45	<i>Parmigiana di Melanzane</i>	<i>Campania</i>	شرائح من الباذنجان المحمر ومعها شرائح من البيض المسلوق - ريحان موربيلا - صلصة طماطم وبصل يتم وضعهم فى الفرن	٤٥
46	<i>Patate Fritte</i>		بطاطس محمرة	٤٦
47	<i>Patate Stacciate</i>		بطاطس مهروسة	٤٧
48	<i>Carciofi alla Giudia</i>		خرشوف محمر فى الزيت	٤٨
49	<i>Carciofi alla Romana</i>		قرنبيط بالبيض والبقسماط محمر	٤٩
50	<i>Cavolfiore Indorato e Fritto</i>		قرنبيط بالبيض والبقسماط محمر	٥٠
51	<i>Cavolfiore alla Romana</i>		قرنبيط فى الزيت	٥١

٨. الجبنة الإيطالية *Formaggio*

فاقت أنواع الجبنة الإيطالية والتي تعدت ما يقرب من ٤٥٠ نوعاً أنواع الجبنة الفرنسية التي وصل عددها إلى ٣٦٥ نوعاً، ولكن للأسف قليل منها معروف خارج حدود هذا البلد.

فالإيطاليون يحبون الجبنة *Formaggio* حتى إن لم تكن من بلادهم، فنجد الجبن في كل وجبة يتناولونها مثال:

- جبنة *Pecorino* (من لبن النعاج) تقدم مع الفول الأخضر (مشهيات).
- والطبق الأول قد يكون معجنات وعليه جبنة ريكوتا مفرومة.
- أما الطبق الرئيسي فإنهم يقدمون البتلو بالجبنة البرمزانى *Vetello Parmigiano*.
- أما الحلو فقد يكون *Cialzone* (مثل الرفيولى) بنكهة الجبنة الريكوتا.

وتعتبر إيطاليا بلد الجبنة وعلى العموم فإن مصادر الجبنة فيها يمكن أن تكون أربعة مصادر رئيسية (لبن البقر - لبن الماعز - لبن النعاج - لبن الجاموس).

إن المناطق الواقعة في شمال البلاد نحو جبال الألب تعتمد على لبن البقر، ولكن يمكن أن نجد بعض الجبن المثيرة مثل *Formaggio di Capra* (جبن بلبن الماعز) في إقليم *Piemonte , Valle d'Aosta*.

ويعتمد أيضاً إقليم *Emilia romagna* بسهوله الخصبة على لبن البقر. إن هذه المنطقة تمثل قلب صناعة الجبن ويطلقون عليها "ملك الجبن" البارمزان.

أما المنطقة الوسطى ومنطقة الجنوب فإن اعتمادهم على لبن النعاج (بالرغم من أنه يوجد بعض البقر في أقصى جنوب البلاد مثل سردينيا، أما لبن الجاموس فيستخدم في منطقة صغيرة حول مدينة نابولي ومناطق متفرعة حول هذه المدينة).

إن كل من أسماء الجبن مثل *Parmigiano* , *gorgonzola* معروف عالمياً أما باقى الجبن فالمعرفة تكون محلياً مثل *Pecorino* (جبنه مصنوعة فى مدينة روما).

قاموس الجبن

وصفها	أنواع الجبن	
	الإيطالى	العربى
حلوة، حديثة جداً بمذاق حلو، فى كثير من الأحيان كما أن لها المكسرات	<i>Dolce</i>	حلوة
مبسّرة	<i>Pastorizzato</i>	مبسّرة
حادة المذاق، يعنى بطعم حريف (المخللات مثلاً) وعادة قديمة وبها قليل من الحموضة.	<i>Piccante</i>	حادة المذاق
مخزنة لعدة سنوات	<i>Stagionato</i>	مخزنة لعدة سنوات
قديمة	<i>Vecchio</i>	قديمة
قديمة جداً	<i>Stravecchio</i>	قديمة جداً

بعض أنواع الجبنة المعروفة

أسس تصنيعها	إسم الطبق (نوع الجبنة)	
	بالإيطالية	بالعربية
مصنعة من اللبن البقرى الرايب بطعم سكرى يصنع في منطقة البين ومقاطعة فينيو، وحتى دخول الألفية كانت هذه الجبنة مصنعة من لبن النعاج حتى أن بعض المحليين يطلقون عليها <i>Pegorin</i> (بمعنى الخرفان باللغة العربية) وهناك على الأقل ثلاثة أنواع ولكن النوع الأفضل هو <i>Asiago d'Alvevo</i> .	<i>Asiago</i>	أسياجو
جبنة حلوة متوسطة من اللبن البقرى، مسماه باسم مدينة في مقاطعة لبيون، في الأصل كانت تصنع بواسطة القبائل ورعاة الماشية، وتأخذ تصنيفها وتباع في مدينة <i>Bra</i> (تباع بعد نضوجها من تخزينها لمدة ٤٥ يوماً إلى ٦ أشهر).	<i>Bra</i>	برا
مصنعة من مزيج لطيف من الكريمة المخفوقة في الفم واللبن البقرى الصغير موترريلا، في الأصل صُنمت كطريقة للمحافظة على الكريمة ولكن الآن يجب أن تتذوقها وأنت في إيطاليا فقط.	<i>Burrata</i>	بوراتا
هي مجموعة من الجبن الجنوبية المصدر التي تشبه كيس بصلى الشكل مربوط بشكل زوجي معلقة في قضيب (كلمة <i>Cavallo</i> تعنى حصان) لتروب، وفي العادة يتم استخدام لبن النعاج أو خليط من لبن النعاج ولبن البقر ولكن في سيسيليا يتم تصنيعها من اللبن البقرى فقط.	<i>Caciocavallo</i>	كاشيوكافلو
في العادة فهي جبنة نصف جامدة - مطبوخة من لبن النعاج (في بعض الأحيان مخلوطة بلبن بقرى) مفضلة في كل من إقليمى توسكانا ولومارش، بالرغم من أنه في بعض الأحيان يشير المصطلح إلى أى جبنة، ويتم أكل هذه الجبنة وهي طازجة وحلوة حتى أنها تصل إلى بعض التماسك دون أن تكون جافة. إن جبنة <i>Caciotta al Tartufo</i> هي جبنة أساسها لبن نعاج، مع إضافة قليل من الكماء الأسود.	<i>Caciotta (Casciotta, Cacio)</i>	كاشيوتا
إسم عام للجبنة التي أساسها لبن الماعز، هامة وبالذات في كل من إقليمى بيمونتو وفاليه دا أوستا.	<i>Capra Caprion</i>	كابرا

أسس تصنيعها	إسم الطبق (نوع الجبنة)	
	بالإيطالية	بالعربية
جبنة طرية من لبن البقر من قرية الألبين ونفس الإسم في إقليم بيمونتو في قالب أبيض من الخارج وبقع خضراء تميل إلى اللون الأزرق من الداخل - وفي العادة يتم نضجها من ٤-٦ أشهر بعد تخزينها على الأرض في الكهوف، وقد جاء في السجلات الماضية أنها كانت تستخدم كوحدة مبادلة عام ١٢٧٧ - ولكن مستواها قد إنحدر خلال الخمسين عام الماضية حيث أن رعاة البقر قد هاجروا من الألب للبحث عن حياة أفضل.	Castelmagno	كاستيلمانيو
جبنة غنية، قوية المفعول، من اللبن الرايب للبقرة ذات تركيبة ناعمة، وتستخدم بكثرة خاصة في بلدها (إقليم فالنيه وأوستا) وخصوصاً مثل Fonduta (طبق لا يختلف عن طبق الجبنة السائلة Fondue الفرنسية، ويتم تصنيع الجبن خلال ساعتين من وقت حليب اللبن، ثم يتم الاحتفاظ به في قماش مبتل بمحلول ملحي لمدة شهرين، والأفضل ذلك الذي يأتي في فصل الصيف، وترجع نشأة هذا الجبن إلى القرن الثالث عشر.	Fontina	فونتينا
هي جبنة زرقاء لاذعة المذاق أصلاً من شمال لامبارديا ولكن الآن يتم تصنيعها كثيراً في محيط مدينة نوفارا في إقليم بيمونت، وهي تباع إما لاذعة أو حلوة وذلك حسب العمر ونسبة حلاوتها. تكون الجبنة الحلوة عمرها قصير أما الجبنة اللاذعة الطعم فإنها أكثر قوة ولكنها دسمة.	Gorgonzola	جورونزولا
إن أساس هذه الجبنة نشأ عندما خزن أحد الرجال في منطقة فليسانينا جبنة "إسترشينو" في مخزنه لمدة طويلة وبدأت بعض من المواد الفطرية الزرقاء تتكون على الجبنة ورغم ذلك قدمها للناس وأحبوها وبدأوا يقلدونه وهذا ماقاله الراوى.	Mascarpone	ماسكاربون
إنها في الحقيقة ليست جبنة بمعنى الكلمة ولكنها كريمة مزرعة تستخدم بكثرة في الحلوى في أقاليم الشمال، وهي أساسية عند عمل Tiramisu وتكون ممتعة المذاق عندما يتم مزجها بجبنة جرجونزولا.		

أسس تصنيعها	إسم الطبق (نوع الجبنة)	
	بالإيطالية	بالعربية
جبنة معروفة من القرن الثالث عشر من لبن البقر، يتم تصنيعها في جزء من إقليم فينيو، وتتصف بأنها جامدة ذات تركيبة ناعمة وذات لون أصفر، وتستخدم كجبنة المائدة وتعتبر "فرولين" طبق "Frico" من أهم العناصر في عمل حفلات الجبن.	<i>Montasio</i>	مونتاسيو
هذه هي الجبنة التقليدية الطازجة التي تستخدم لصنع أفضل أطباق البيتزا، وتضمن السعادة لمن يتناولها وهي طازجة.	<i>Mozzarella di Bufala</i>	موزاريلادى بوفالا
هي الجبنة الجامدة التي تستخدم على مستوى إيطاليا كلها ليتم بشرها على أطباق البيتسا وأطباق أخرى أو تستخدم كجبنة للمائدة وتعتبر من أفضل أنواع الجبن في العالم.	<i>Parmigiano Reggiano</i>	بارميجيانو ريجيانو
هو إسم عام يطلق على الجبن المصنوع من لبن النعاج، كثيراً من هذه الجبن يأتي من الجنوب ويتصف هذا النوع بالجودة، ومعظم هذا الجبن نصف مطبوخ، وتركيبه نصف جامد وبه بطعم المكسرات ذات الطعم الحلو، وهناك نوع من هذا الجبن بلون أزرق فاتح وذو طعم متميز، ونوع آخر من هذا الجبن يشبه جبن النعاج الخاص بمنطقة سردينيا التي تمثل أفضل أنواع الجبن وتصنع معظم الجبن المسمى <i>Pecorino</i> المباع في لازيو.	<i>Pecorino</i>	بيكورينو
تصنع أساساً في إقليم بزلليكاتا - ويصنع هذا النوع من الجبن اللذيذ الطعم والشهرة من لبن البقر عن طريق اللبن الرائب الذي يتم تدويره (مثل جبن الموزاريللا) ويتم تشغيله تحت ضغط في إناء في شكل الكمثرى، وعادة يتم تناول هذا الجبن بمذاق حلو أو مذاق معتدل ولكن في بعض الأحيان يتم تركه لمدة طويلة <i>Stagionato</i> ثم بشره.	<i>Provolone</i>	بروفولون

أسس تصنيعها	إسم الطبق (نوع الجبنة)	
	بالإيطالية	بالعربية
هذا النوع لم يتم توصيفه من قبل الحكومة كأنه نوع من الجبن، وهذا الصنف المصنع من عمليات تصنيع الجبن هو في الحقيقة رباني، حيث أنه هو المتبقى من صناعة الجبن فيتم طبخه (طبخ بمعنى Cotto) وتنتج عنه كتلة بيضاء يتم تصنيعها في سبت صغير وهو أفضل من لبن النعاج - لونه شاحب - ذو رائحة خفيفة وتكوين ناعم يجعله يرقص على لسان من يتناوله.	Ricota	ريكوتا
هي مجموعة من الجبن الغنية وأساسها لبن البقر، وتصبح أكثر جموداً ولذاعة كلما مر عليها الزمن، وتأخذ تسميتها من مدينة Robbio في إقليم Lombardia ولا يجب أن يتم خلطها مع الجبن المسمى Robbala وهي جبنة طرية أساسها لبن الماعز من إقليم فالي دا أوستا.	Robbala	روبيالا
هي جبنة من اللبن البقرى يتم تصنيعها مثل الموزاريلا من اللبن الرايب الذي يتم تدويره ويتم تشكيله على شكل كور، ويتم ربطه من منتصفه وتعليقه حتى يتم نضجه.	Scamozza	سكاموزا
يتم تصنيع هذه الجبن من لبن البقر، فيتم تكثيف اللبن الطبيعي من الأبقار المتهاكة من ترحيلها من التلال إلى الجبال (كلمة Stacchio تعنى التهاك باللغة الدارجة الإيطالية). وتعتبر هذا الجبنة ناعمة وسريعة الذوبان وبلون الكريمة، خفيفة وذات تركيب كريمي.	Stracchino	ستراشينو
جبنة ذات سطح جاف ويمكن غسله - لديها تركيبة ناعمة ولون جلدها يميل إلى اللون البرتقالي ولها مذاق قوى المفعول - يتناولها الإيطاليون وهي ناعمة لدرجة السيولة.	Talleggino	تاليجينو

٩. اللحوم والطيور *Carve & Pollame*

أصبحت اللحوم والطيور اليوم في إيطاليا تمثل الركيزة الأساسية لكثير من الوجبات الإيطالية، وذلك بعد أن أصبحت البلاد في وفترة إقتصادية *Antipasto* (أى طبق قبل المعجنات *Before Pasta*) أى طبق فاتح الشهية *Appetiser* يغلب عليه أطباق السالومي *Salumi* (وهو تعبير عام لجميع أنواع لحوم الخنزير) أما المعجنات فأغلبها تكون مصحوبة باللحوم أو يخنى اللحوم، صحيح أن هناك كثير من الأطباق التى تعتمد على الخضروات مثل *Fioridizucca* (زهور الكوسة) *Firm Leaded Carcioufi* (رؤوس الخرشوف) والفلفل الأخضر *Peperoni* ضمن الأطباق الإيطالية لكن الأطباق الرئيسية تعتمد على اللحوم الحيوانية.

إن إيطاليا تشتهر بلحم البتلو *Vitello* ذو اللون الوردى، الذى يمثل لحم ذو رقة عالية، كذلك اللحم البقرى وخصوصاً فى إقليم *Toscana* وطبق *Bistecca di Manzo alla Fiorentina* الذى يمثل أكبر طبق تحدى فى العالم من حيث الجودة والطعم ولكن كلما إتجهنا جنوباً كلما كانت الأطباق الحيوانية تعتمد على كل من اللحم الضانى ولحوم الخنزير.

أما بالنسبة للطيور فإنه يتم الإعتناء بتربيتها وتغذيتها بالحبوب، لذا فإن طهيها يكون متميزاً.

بجانب ذلك يوجد أطباق الفراخ *Chicken (Gallina - Pollo)* - الحمام
Pigeon (Piccione - Columbalo) - البط *Duck (Anitra / Anatra)* - الديك
 الرومى *Turkey (Tacchino)* - الأوز *Goose (Oca)*.

كذلك توجد الطيور البرية.. إن الطعام الإيطالى يتم تقديمه فى الغالب، حتى القطع المميزة الناضجة تماماً *Well Done*.

وسنقدم فيما يلي بعض الأطباق لكل من :

(١) أطباق اللحم البقري *Manzo-Bue*(٢) أطباق اللحم البتلو *Vetello*(٣) أطباق اللحم الأوزى - والضاني *Abbacchio / Agnello*

(٤) أطباق الطيور.

(٥) أطباق البط.

(٦) أطباق الأرانب.

(٧) أطباق الديك الرومي.

(٨) أطباق الحمام.

كإسترشاد لتصميم ومساعدة في تخطيط قوائم الطعام الخاصة بهذه الأنواع
السبع.

١ - أطباق اللحم البقري:

No.	إسم الطبق بالإيطالية	إسم الإقليم	إسم الطبق	م
1	<i>Bistecca alla Fiorentina</i>	<i>Firenze Toscana</i>	قطعة لحم سمكة بالعظم مشوية	١
2	<i>Bistecca alla Pizaiola</i>		بفتيك الطماطم والبهارات والثوم	٢
3	<i>Bistecca ron Salsa di Capperi</i>		بفتيك بصاصة القنبار	٣
4	<i>Bistecche</i>		ستيك صغير بالكماة وصلصة الطماطم	٤
5	<i>Filctto alla Mignon</i>		فيلية منيون محمرة في الزبدة وتحتها قطع من الخبز المحمر	٥
6	<i>Turnedo alla Rossini</i>		ترنيدو بالفواجرا والكماة والنبيد	٦
7	<i>Costata alla Napoletana</i>	<i>Napoli</i>	ريش بقري بالزيت وصلصة الطماطم وفخر الجبل	٧

No.	إسم الطبق بالإيطالية	إسم الإقليم	إسم الطبق	م
8	<i>Costata alla Pizzaiola</i>	<i>Lazio</i>	ريش بقرى بالثوم والزيت والطماطم وفخر الجبل	٨
9	<i>Medaglioni alla Arlesiana</i>		فليتو بقرى بالبازنجان والطماطم	٩
10	<i>Manzo uso Piemontese</i>		طاجن لحمة بقرى بالنبيد والهام	١٠
11	<i>Tritato Misto</i>		مشويات مشكلة	١١
12	<i>Carbonada</i>	<i>Valla di Aosta</i>	قطعة مملحة من اللحم البقرى مطبوخة فى نبيد أحمر وبصل وملح وفلفل	١٢
13	<i>Chenella</i>		كورمن اللحم يقدم إما فى مرقة أو مع صلصة	١٣
14	<i>Pastizzadu</i>	<i>Velonai Veneto</i>	يخنى بقرى مع كرفس وجزر وبقدونس	١٤
15	<i>Stufato di Manzo</i>		يخنى بقرى	١٥
16	<i>Stufatino alla Romana</i>		يخنى بقرى على الطريقة الرومانية	١٦
17	<i>Garmugia</i>		يخنى بقرى بالخرشوف	١٧
18	<i>Garofolato</i>		يخنى بقرى بالنبيد وريحة القرنفل	١٨
19	<i>Granatina</i>		فطيرة لحم	١٩
20	<i>Bue alla Spiedo</i>		لحم بقرى على السيخ	٢٠
21	<i>Cervello Fritto</i>	<i>Siena Toscana</i>	مخ محمر بالدقيق يقدم بالخرشوف والزبدة	٢١
22	<i>Fegato alla Veneziana</i>	<i>Vinizia</i>	كبدة بقرى صغير بالبصل	٢٢

٢ - أطباق اللحم البتلو:

No.	إسم الطبق بالإيطالية	إسم الإقليم	إسم الطبق	م
1	<i>Costoletta alla Valdostana</i>	<i>Valle d'Aosta</i>	ريش بتلو محمرة محشوة بجبنة فونتينا والكمأ	١
2	<i>Costoletta alla Bolognese</i>	<i>Boliogana E.Romagnia</i>	ريش بتلو بالبيض والبقسماط بصلصة الجبنة والبقسماط	٢
3	<i>Costoletta alla Milanese</i>	<i>Milano</i>	ريش بتلو بالبيض والبقسماط محمرة في الزبدة	٣
4	<i>Olivette di Vitello</i>		قطع صغيرة من البتلو مطبوخة في النبيذ	٤
5	<i>Paillard di Vitello</i>		شريحة من الكستلته البتلو بالنبيذ وعصير الليمون	٥
6	<i>Scalopini di Vitello al Parmigiana</i>		شرائح رقيقة من البتلو بالطماطم والفلفل الأخضر وعش الغراب والمنتلات	٦
7	<i>Scalopini di Vitello alla Cacciatora</i>		إسكلوب بتلو على طريقة الصياد بصلصة الطماطم	٧
8	<i>Scalopini de Vitello alla Bolognese</i>		إسكلوب بتلو بالهام والجبنة	٨
9	<i>Scalopini di Vitello Pizzaiola</i>		إسكلوب مطبوخ بالطماطم والفلفل الأخضر وعش الغراب والمنتلات	٩
10	<i>Scalopini di Vitello di Capri</i>		إسكلوب محمرة بالليمون والبسلة	١٠
11	<i>Forcaccia di Vitello</i>		فطيرة من اللحم البتلو	١١
12	<i>Fracassata</i>		يخني لحم مع صلصة	١٢
13	<i>Vitello Tonnato</i>		لحم بتلو بصلصة التونة	١٣
14	<i>Piccata</i>		شرائح رقيقة من البتلو بالليمون وصلصة مارسلا	١٤
15	<i>Scaloppine al Marsala</i>	<i>Lombardi</i>	شرائح بتلو رقيقة مع نبيذ مارسلا	١٥

No.	إسم الطبق بالإيطالية	إسم الإقليم	إسم الطبق	م
16	<i>Stecchi alla Ligure</i>	<i>Chiavari Liguria</i>	كباب بتلو وفراخ وحلويات مع بردقوش - بيض - عش الغراب - خرشوف ومتبلات	١٦
17	<i>Stecco</i>		كباب	١٧
18	<i>Imbottini de Lizia</i>		ملفوف البتلو المحشو بالهام والجبنة والكماء	١٨
19	<i>Spalla di Vitello al Senape</i>		كتف بتلو بصلصة المستردة	١٩
20	<i>Spezzatino di Vitello</i>		يخنى لحم بتلو	٢٠
21	<i>Uccelletti Scappati</i>		لحم بتلو مشوى على سيخ	٢١
22	<i>Involtini di Vitello alle Accuighe</i>		شريحة لحم بتلو ملفوفة بالأنشوجة	٢٢
23	<i>Involtini di Carne</i>	<i>Calabria</i>	شريحة لحم بتلو ملفوفة فيها البقسماط وجبنة البارميزون والبقونس والثوم ومشوية على السيخ	٢٣
24	<i>Cima alla Genovese</i>	<i>Liguria Genedi</i>	بتلو من الصدر محشوة بلحم بتلو مفروم ومكسرات وبسلة وخضروات وبيض ومارجوان وبقسماط مسلوقة وتقدم شرائح	٢٤
25	<i>Fegato alla Veneziana</i>	<i>Venezia Veneto</i>	شرائح من كبدة البتلو مطبوخة في زبدة وزيت ويصل مغطاه ببقونس	٢٥
26	<i>Fritto di Animella e Carciofi</i>	<i>Lazio</i>	حلويات البتلو محمرة بالبيض والبقسماط والخرشوف	٢٦
27	<i>Fritto Misto alla Romana</i>	<i>Roma Lazio</i>	كبدة بالخرشوف والحلويات والتفاح والكمثرى وشرائح من الخبز المبتل في اللبن (محمر)	٢٧

No.	إسم الطبق بالإيطالية	إسم الإقليم	إسم الطبق	م
28	<i>Saltimbacca alla Romana</i>	<i>Roma Lazio</i>	شرائح رقيقة من البتلو أو الخنزير وأوراق من المرمرية مطهية في زبدة ونبيد أبيض	٢٨
29	<i>Schmorbraten</i>	<i>Trentino Acto Adige</i>	بتلو متبل ومطبوخ بالنبيد وعصير الطماطم	٢٩
30	<i>Stufatino</i>	<i>Toscana</i>	لحم بتلو مقطع ومطبوخ يخنى بالزيت والثوم وإكليل الجبل والنبيد الأحمر والطماطم	٣٠
31	<i>Tomaxelle</i>	<i>Liguria</i>	لحم بتلو ملفوف متبل في النبيذ الأحمر والمرقة	٣١

١-٣ أطباق الأوزى *Abbacchio*:

No.	إسم الطبق بالإيطالية	إسم الإقليم	إسم الطبق	م
1	<i>Abbacchio alla Cacciatora</i>	<i>Roma Lazio</i>	لحم ضانى صغير في الكسارولة بالثوم وإكليل الجبل والنبيد الأبيض والأنشوجة والشيلي (محمر)	١
2	<i>Abbacchio a Scottadito</i>	<i>Lazio</i>	ريش ضانى بالبيض والبقسماط محمرة في الزيت	٢
3	<i>Abbacchio in Brodetto</i>		ضانى صغير بصلصة البيض	٣

٢-٣ أطباق الضانى *Agnello*:

No.	إسم الطبق بالإيطالية	إسم الإقليم	إسم الطبق	م
1	<i>Agnello a Cutturò</i>	<i>Abruzzo</i>	لحم ضانى بالردة والزيت والمرمية والبقدونس والشيلي تقدم مع قطعة من الخبز	١
2	<i>Agnello al Funghi</i>	<i>Basilicata</i>	لحم ضانى مطهى فى الفرن ومعه زيت وثوم وشيلي ونوع من عش الغراب <i>Cardoncelli</i> تقدم مع خبز	٢
3	<i>Agnello al Forno</i>	<i>Puglia</i>	لحم ضانى فى الفرن مع ثوم وبطاطس وزيت زيتون	٣
4	<i>Agnello al Rosmarino</i>		لحم ضانى بالملح والكرات وزيت الزيتون وأكليل الجبل ونبيد أبيض	٤
5	<i>Agnello alla Romagnola</i>		مربعات صغيرة من اللحم الضانى فى صلصة طماطم وبسلة طازجة	٥
6	<i>Agnello Arrosto</i>		خروف محمر	٦
7	<i>Stufatino</i>	<i>Toscana</i>	بخنى بتلو مع زيت وثوم وأكليل الجبل ونبيد أحمر وطماطم	٧
8	<i>Catturiddi</i>	<i>Basilicata</i>	بخنى بالشيلي والطماطم والبصل الصغير والكرفس	٨
9	<i>Gnummereddi</i>	<i>Puglio</i>	ملفوف من حلويات الضانى ومقانع طازجة وفراخ فى طاجن فى الفرن ومعها بطاطس	٩
10	<i>Agnello al Forno</i>		لحم ضانى فى الفرن	١٠
11	<i>Agnello Asrosto</i>		لحم ضانى محمر	١١
12	<i>Agnello ai Ferri</i>		لحم ضانى مشوى	١٢

No.	إسم الطبق بالإيطالية	إسم الإقليم	إسم الطبق	م
13	<i>Arrosto d'Agnello</i>		لحم ضاني صغير محمر رستو	١٣
14	<i>Costoletta alla Milanese</i>	<i>Milano Lombardi</i>	ريش ضاني محمرة بالبيض والبقسماط	١٤
15	<i>Costeletta d'Agnello</i>		ريش ضاني	١٥
16	<i>Costeletta d'Agnello Panato</i>		ريش بالبيض والبقسماط	١٦
17	<i>Agnello alla Griglia</i>		لحم ضاني مشوي	١٧
18	<i>Coratella d'Abbacchio con Carciofi</i>	<i>Lazio</i>	حلويات بالبصل وإكليل الحبل والنبيذ الأبيض وخرشوف مقلّي	١٨
19	<i>Coscia di Montone al Marsala</i>		أرجل الضاني بصلصة مرسالا	١٩
20	<i>Lingua di Agnello Agrigento</i>		لسان ضاني بصلصة طماطم وبرنقال	٢٠
21	<i>Arnione di Vitello ai Ferri</i>		كلاوي بتلو مشوي	٢١

٤ - أطباق الطيور (فراخ Gallina Pollo-Chicken):

No.	إسم الطبق بالإيطالية	إسم الإقليم	إسم الطبق	م
1	<i>Pollo alla Cacciatora</i>		فراخ بالزيت والطماطم والنبيد - صلصة الصياد	١
2	<i>Pollo al Diavolo</i>	<i>Toscana</i>	فراخ مشوية بالزيت والفلفل الأحمر والشيلي وعصير الليمون	٢
3	<i>Pollo alla Casalinga</i>		فراخ على الطريقة البيتي	٣
4	<i>Pollo alla Montagnuola</i>		فراخ بالبيض والبسماط مشوية	٤
5	<i>Pollo alla Napoletana</i>		فراخ بصلصة الطماطم	٥
6	<i>Pollo alla Panna</i>		فراخ بالكريمة	٦
7	<i>Pollo alla Romana</i>		فراخ بالهام وعش الغراب والأرز	٧
8	<i>Pollo in Vino Bianco</i>		فراخ بالنبيذ الأبيض	٨
9	<i>Pollo Ripieno</i>		فراخ محشوة	٩
10	<i>Pollo al Forno con Uva</i>		فراخ بالنبيذ والعنب	١٠
11	<i>Pollo alla Marengo</i>	<i>Piedmont</i>	فراخ بالنبيذ الأبيض - طماطم - عش الغراب	١١
12	<i>Pollo alla Trentina</i>	<i>Trentino Alto-Adige</i>	فراخ محشوة بالصنوبر - كبدة - بيض - خبز	١٢
13	<i>Pollo con Peperoni e Patate al Coccio</i>	<i>Ciociaria Lazio</i>	فراخ مطهية في برام على نار هادئة ومعها مرمرية بطاطس	١٣
14	<i>Fritto di Pollo e Funghi</i>		فراخ محمرة مع عش الغراب	١٤
15	<i>Pollo Ripieno</i>		فراخ محشوة	١٥
16	<i>Fegato di Pollo</i>		كبدة فراخ	١٦
17	<i>Rollato di Pollo</i>		فراخ محشوة ملفوفة	١٧

٥ - أطباق الطيور (أطباق البط *Anatra "Anitia" Duck*):

No.	إسم الطبق بالإيطالية	إسم الإقليم	إسم الطبق	م
1	<i>Anatra al Sale</i>	<i>Piacenza</i>	بطة مشوية مطبوخة في ملح خشن	١
2	<i>Anitra all'Arancia</i>	<i>Toscana</i>	بط مشوي بعصير البرتقال والعنب	٢
3	<i>Anitra in Casseruola</i>		بط في الكسرولة	٣

٦ - أطباق (الأرانب *Coniglio (Rabbits)*):

No.	إسم الطبق بالإيطالية	إسم الإقليم	إسم الطبق	م
1	<i>Coniglio all'Agradolie</i>		أرنب بصلصة الحلوة والمرّة	١
2	<i>Coniglio all'Agrodoli</i>		أرانب بصلصة الحلوة / المرّة	٢

٧ - أطباق الطيور (الديك الرومي *Tacchino - Turkey*):

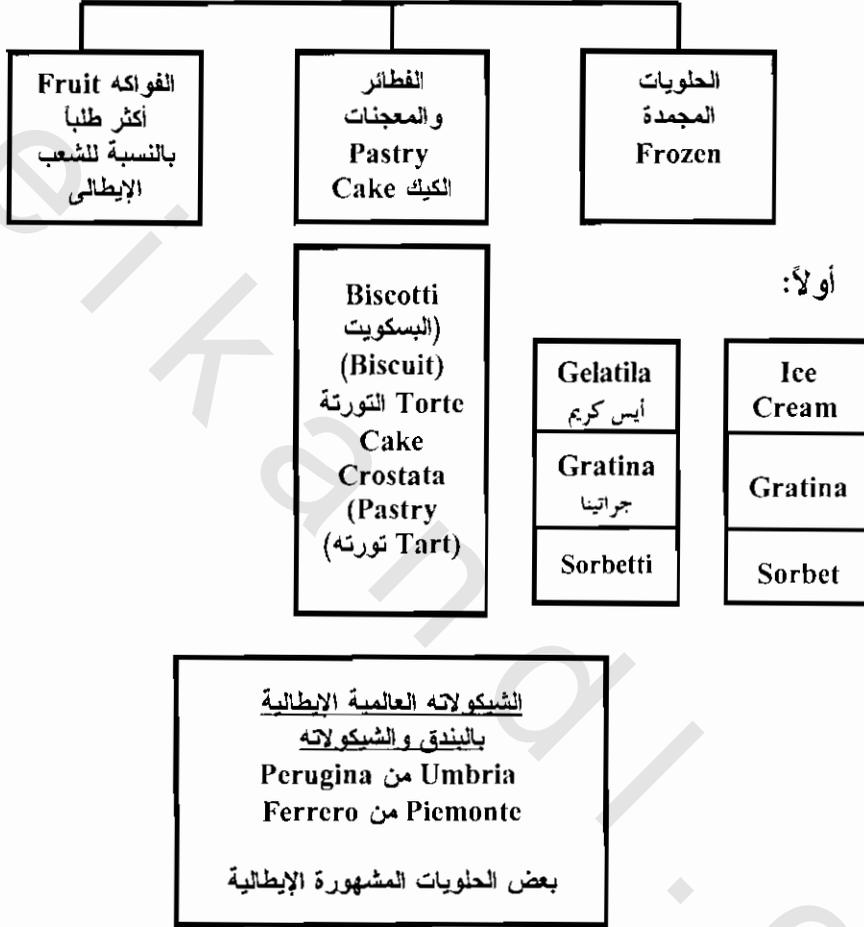
No.	إسم الطبق بالإيطالية	إسم الإقليم	إسم الطبق	م
1	<i>Tacchino alla Gosutta</i>	<i>Urbino Marche</i>	ديك رومي في الكسرولة مع شمار جبلي ومرقة	١
2	<i>Tacchino con Sugo di Mela-grana</i>	<i>Venezia Veneto</i>	ديك رومي بصلصة بومو جرنيت	٢
3	<i>Tacchino Ripieno</i>	<i>Lombardia</i>	ديك محشو يقدم مع البطاطس والسبانخ والعنب	٣
4	<i>Filetto di Tacchino alla Crema</i>		صدر ديك بالكريمة	٤
5	<i>Filetto di Tacchino Cardinale</i>		صدر ديك رومي بالجبنّة والكمأ	٥
6	<i>Petti di Tacchino alla Milanese</i>		شرائح من صدر الديك الرومي محمرة	٦

٨ - أطباق الطيور (الحمّام - Colombalo - Piccioni):

No.	إسم الطبق بالإيطالية	إسم الإقليم	إسم الطبق	م
1	<i>Bomba di Riso</i>	<i>Emilia Romagna</i>	يطهى الحمّام على نار هادئة ثم يضاف إليه بيض - عش الغراب - الكماة - المقانق ثم توضع في أرز في الفرن	١
2	<i>Bomba di Riso all Lungianese</i>	<i>Toscana</i>	أرز ملفوف محشو بلحم الحمّام	٢
3	<i>Palombaccio alla Ghiotta</i>	<i>Umbria</i>	حمّام مشوى على سيخ تقدم معه صلصة النبيذ الأحمر وفي بعض الأحيان زيتون أسود	٣
4	<i>Palombo alla Rodina Piccioni e Arrosto Torresani</i>	<i>Umbria</i> <i>Vicenze</i> <i>Veneto</i>	حمّام روستو حمّام محمر كباب الحمّام	٤

١٠. الحلويات Dolci - Sweets :

يمكن التفرقة بين الحلويات الإيطالية على النحو التالي:



بعض أنواع الحلويات الإيطالية المعروفة

م	النوع	باللغة العربية	مصدره الاقليمي	الوصف
١	Biscotti	بسكوتى	Prato Toscana	تتميز بالهشاشة - عبارة عن بسكويت مخبوز مرتين - يتم تقديمه مع قهوة (أو نبيذ حلو للتحلية) Vin Santo وهناك أنواع منه مثل Cantucci - Brutti Ma Buoni - Ricciarelli - Osside Mort
٢	Cannoli	كانولى	Sicilia	حلويات طويلة أمبوية الشكل محمرة - محشوة بجبن ريكوته حلوة بنكهة الفواكه - مسكرة
٣	Cassata alla Siciliani	كاستا ألا سيسيليانى	Sicilia	كعكة (فطيرة) أساسها عربى، إسفنجية - جبنة ريكوته حلوة - ليمون مسكر - فانيليا
٤	Crespelle	كرسبيلى	-	فطائر رقيقة جدا Crepes
٥	Crostata	كروستاتا	Frosinone Lazio	فطائر حلوة محمصة وفوقها مربى وفواكه وحتى جبنة ريكوته
٦	Crostoli	كرستول	Trentino Alto Adige Marche	فطائر هشة محمرة مرشوشة بسكر بودرة والإسم الذى يمكن أن يضاف إليها Chiacchiere (الرغى) Bugie (الكذب)
٧	Panettone	بانيتونى	Milano Lombardia	الكعكة التقليدية لعيد القيامة والكريسماس وهى عبارة عن عجينة محمرة وبها قطع صغيرة من الليمون المسكر والمسكرات الأخرى من الفواكه ومن المفترض أن الإسم جاء من مخترعها المسمى Tong أى Pan of Tony
٨	Panna Cotta	باناكوتى	Piedmont	وهو عبارة عن كريمة مطبوخة Cooked Cream فهو طبق معروف من الجيلاتينية المتقولة ويمثل طبق حلو لذيذ جدا

م	النوع	باللغة العربية	مصدره الاقليمي	الوصف
٩	Strudel	سترودل	الجزء الأعلى الشمالي	وهو طبق الحلوى التقليدي من تورتة التفاح وبعض الأحيان يتم ملء التورتة بجبنة الريكوتة بدلاً من التفاح
١٠	Tartufo	تارتوفو		عبارة عن كوز من الشيكولاته الأيس كريم المملوءة بالمكسرات وترجمة الكلمة معناها التريفل حيث أنها تشبه فطر Fungus
١١	Torrone	تورون	Piemonte	نوجه من اللوز والبنديق يمكن العثور على أنواع كثيرة منها في الأسواق
١٢	Tiramisu	تيراميسو	Veneto	كعكة إسفنجية أو بسكويت مشبع بالقهوة والمشروبات الروحية ومسكرون والجميع مرشوش عليه كاكاو بدون سكر
١٣	Zabaglione	زابيونى	Piedmont	حلو عبارة عن بيض مضروب مع نبيذ مارسلا أو نبيذ أحمر جيد مثل الزبايون الفرنسي
١٤	Zuccotto	زوكوتو	Firenze	كعكة إسفنجية على شكل نصف دائرة محشوة بكثير من الكريما الحلوة الباردة
١٥	Zuppa Inglese	زوبا إنجليزي		يوحى الاسم بأنها شوربة إنجليزية وفي الحقيقة هي النسخة الإيطالية للترفل (كعكة مصنوعة من الفواكه والمربي والسكر المذاب مغطاه بالشيكولاته) وهي كعكة إسفنجية مغطاة بطبقات الشيكولاته والكسترد والكريمة ولا يستخدم أى جيلي

١١ - الجيلاتى *Gelati, Gratina, Sorbetti* :

جاء العرب إلى جزيرة سيسيليا ومعهم الأيس كريم ومنها إنتشرت إلى باقى البلاد الإيطالية، وبرع كل إقليم فى تصنيع الجيلاتى فى معظم المدن وبكميات وأفضل المذاقات التى تعتمد على الفواكه الطبيعية ونكهة القهوة الأكسبرسو.

وهناك نوع آخر من الأيس كريم يسمى جرانيتا *Granita* ويأخذ إسمه بأنه مكون من حبيبات، وأشهر الأنواع منه جرانيتا الليمون *Limone Granita* (جرانيتا بالقهوة والكريمة تقدم مع بريوش) *Caffe Granita Granita con Panna* .*Caffe*

أما بالنسبة للسوربيتى *Sorbetti* فيتم صناعتها من الفواكه والسكر عادة بدون بيض (أو فقط بياض البيض) وبدون منتجات البان.

المواد الأولية الأساسية لصناعة الجيلاتى الإيطالى:

يتم إستخدام المواد الأولية الآتية لصناعة الجيلاتى الإيطالى:

(١) الفواكه (المشمش - البرتقال - الموز - الفراولة....).

(٢) المكسرات (الفسق - عين الجمل - جوزة الطيب).

(٣) القهوة.

(٤) الكريمة.

(٥) الفواكه المسكرة.

(٦) الفانيليا.

(٧) الليكور.

(٨) الألبان.

(٩) الشيكولاته.

(١٠) المياه.

الفرق بين الأيس كريم والجرانيتا والسوربيني:

الأيس كريم : أساس التصنيع الألبان.

الجرانيتا والسوربيني: أساس التصنيع المياه أو عصير الفاكهة.

أنواع مذاقات الأيس كريم الإيطالي

م	باللغة العربية	باللغة الإنجليزية	باللغة الإيطالية	ملاحظات
١	المشمش	Apricot	Albicocca	
٢	البرتقال	Orange	Arancia	
٣	البندق والشيكولاته (أجزاء)	Hazel Nuts & Chocolate	Bacio	
٤	الموز	Banana	Banana	
٥	القهوة	Coffee	Caffe	
٦	كاساتا	Cassata	Cassata	فواكه مسكرة بقطع من الشيكولاته بقاعدة من الكريمة (من سيسيليا "سندوتش")
٧	شيكولاته	Chocolate	Cioccolato	
٨	جوز هند	Cocunut	Cocco	
٩	كريمة	Crème	Crema	فانيليا وعادة مع صفار البيض
١٠	لبن وكريمة مع رائحة زكية	Milk with Cream with Fragrance	Fiordi Latte	لبن أو لبن وكريمة عادة مع رائحة زكية من نفس الألبان المستخدمة
١١	فراولة	Strawberry	Fragole	Fragole di Bosco بالفراولة البرية
١٢	فواكه الغابة من التوت	Fruits of the Berries	Frutto di Bosco	
١٣	بندق وشيكولاته	Hazal Nut & Chocolate	Giandu / Gianduia	
١٤	ليمون	Lemon	Limone	

ملاحظات	باللغة الإيطالية	باللغة الإنجليزية	باللغة العربية	م
	Liquorizia	Liquorice	اليكور	١٥
	Milone	Melon	شمام	١٦
	Nocciola	Hazel Nut	بندق	١٧
عادة برائحة الفانيليا	Panna	Crem	كريمة	١٨
	Panna Cotto	Cooked	كريمة	١٩
	Crème	Cream with	مطبوخة	
	Caramel	Caramel	بالكرملة	
	Pesca	Peach	كمثرى	٢٠
	Pistacchio	Pistach	الفسق	٢١
أجزاء من الشيكولاته ملفوفة على قاعدة من الأيس كريم بالفانيليا	Stracciatella	Chocolate & Vanillia	شيكولاته وفانيليا	٢٢
	Tiramisu	Mascarpone with Coffee and Marsale Savoiard	نوع من الجبن والكاكاو	٢٣
	Zabaione	Marsala & Egg York	مرسالا مع صفار البيض	٢٤
	Zabaglione	Trifle Flavoured with Cake	تريفل مع كعك	٢٥

١ - الصلصات الإيطالية

No.	باللغة الإيطالية	باللغة العربية	م
1	Salsa Alfredo	صلصة بالزبدة والكريمة والبارميزون والبقدونس	١
2	Salsa Checca	صلصة باردة بالطماطم والزبدة والبازل والكابر والأورجينو	٢
3	Salsa alla Pizzaiola	صلصة بالطماطم	٣
4	Salsa di Cren	صلصة بقطع من الفجل الأحمر والتفاح والمرقة والنبيد تقدم مع لحمة مسلوقة (ترنيتو - التو أويج)	٤

No.	باللغة الإيطالية	باللغة العربية	م
5	<i>Salsa Carbonara</i>	صلصة معجنات في العادة من البيض النئ والعجين والهام المعالج	٥
6	<i>Salsa di Pomodoro al Tonno e Funghi</i>	صلصة التونة وعش الغراب بالكريمة	٦
7	<i>Salsa di Pomodoro alla Siciliana</i>	صلصة باذنجان وأنشوجة وزيتون وكابر وطماطم وثوم (سيسيليا)	٧
8	<i>Salsa Verde</i>	صلصة خضراء بالريحان والبقدونس الكابر والزيتون وصفار البيض والصنوبر والأنشوجة (أميليو زومانا)	٨
9	<i>Salsa d'Avie</i>	صلصة مستردة وعسل نحل ومكسرات	٩
10	<i>Tocco di Carne</i>	صلصة بتلو (صلصة معجنات بولنتا - أو أرز)	١٠
11	<i>Saorina</i>	صلصة النبيذ للمعجنات	١١
12	<i>Pesto</i>	أشهر صلصة إيطالية مصنعة من الريحان والصنوبر وزيت الزيتون والثوم (وجبة الخرفان والبرميزون "لنجورا - جينوا")	١٢
13	<i>Picchi Pacchiu</i>	صلصة معجنات بالطماطم والشيلي	١٣
14	<i>Quattro Formaggi</i>	صلصة معجنات بأربعة جبينات مختلفة	١٤
15	<i>Quattro Stagioni</i>	صلصة بيتزا بأربعة أنواع من الحشو Topping	١٥
16	<i>Ragu alla Napole Tana</i>	صلصة لحم وأحياناً خضروات - صلصة طماطم بتلو مفرومة وهام وبقدونس والنبيذ (نابولي - كابنيا)	١٦
17	<i>Romana alla</i>	صلصة أساساً وفي العادة طماطم	١٧
18	<i>Norma, alla</i>	صلصة معجنات بالباذنجان المحمر والطماطم (سيسيليا)	١٨
19	<i>Marinara, alla</i>	صلصة أساسها طماطم، زيت، ثوم، وأعشاب	١٩
20	<i>Genovese, alla</i>	صلصة تحتوى على زيت زيتون وثوم وأعشاب	٢٠
21	<i>Arrabiata all'</i>	طريقة الغاضب - طماطم حارة وشيلي	٢١
22	<i>Puttanesca alla</i>	طماطم شيلي - زيتون أسود - صلصة باستا (العاهرة)	٢٢
23	<i>Bagretto Verde</i>	بقدونس مع صلصة ثوم	٢٣

١.٢ المشهيات الإيطالية

يستعين المطبخ الإيطالي بالمواد الأولية الآتية لتصنيع المشهيات الإيطالية:

- (١) الخضروات الطازجة والمخللة.
- (٢) البيض.
- (٣) الأسماك الطازجة / المدخنة / المجمدة.
- (٤) اللحوم الطازجة والمصنعة / المطبوخة.
- (٥) الطيور بأشكالها وأنواعها.
- (٦) الفاكهة.
- (٧) الجبنة.

وفيما يلي بعض أطباق المشهيات التي يمكن إستخدامها في إعداد قوائم الطعام الإيطالية.

مشهيات Antipasti – Appetizers

No.	باللغة الإيطالية	باللغة العربية	م
1	<i>Antipasta Assortiti</i>	مشهيات مشكلة	١
2	<i>Antipasta di Pesce</i>	مشهيات أسماك	٢
3	<i>Antipasta Casalinghi</i>	مشهيات على الطريقة المنزلية	٣
4	<i>Antipasta Almagro</i>	مشهيات فواكه البحر	٤
5	<i>Funghi Sott'olio ed Aceto</i>	عش الغراب مخلل	٥
6	<i>Aringhe Marinate</i>	سمك رنجة متبل	٦
7	<i>Baccala alla Cappuccina</i>	سمك القد مجفف مطهى بالزيت والثوم والبقدونس	٧
8	<i>Bigne al Formaggio</i>	فطيرة بالجبنة	٨
9	<i>Bocconcini</i>	ملفوف صغير من الجبن واللحم	٩
10	<i>Calzone</i>	فطائر باللحم والجبن والبيض	١٠
11	<i>Caponatina</i>	مزة بالبانجان	١١
12	<i>Cima di Vitello</i>	لحمة بتلو بالجيلي	١٢
13	<i>Cozze Accuigate</i>	بلح البحر بصلصة الأنشوجة	١٣

No.	باللغة الإيطالية	باللغة العربية	م
14	<i>Melanzana alla Fiorentina</i>	بادنجان بالطماطم والجبنة خبز بانث - يقدم مع طماطم -	١٤
15	<i>Panzanla</i> (<i>Sicena - Toscana</i>)	صلصة-بصل- خس - أنشوجة- ريحان-زيت زيتون- خل - ملح	١٥
16	<i>Melanzana Ripiena</i>	بادنجان مشوى محشو بالقبار والزيتون والرنيجة	١٦
17	<i>Rambesicci</i>	ورق كرنب محشو	١٧
18	<i>Carpaccio</i>	شرائح رقيقة من اللحم النيئ يقدم عادة مع مايونيز	١٨
19	<i>Peperonato</i>	قفل مخلل	١٩
20	<i>Bresaola</i> (<i>Valtellina - Lombardia</i>)	رقائق من اللحم البقري مخللة ومجففة وتقدم مع الزيت والليمون والفلفل	٢٠
21	<i>Carpione</i>	سمك محمر متبل في خل وزيت ومرمرية وحببات الشمر والبردقوش وملح وفلفل	٢١
22	<i>Panzanella</i> (<i>Sicena - Toscana</i>)	خبز بانث من توسكانا يقدم مع صلصة طماطم، بصل، خس، أنشوجة، ريحان، زيت زيتون، وخل	٢٢

٣. السلطات الإيطالية

عادة ما تعتمد صناعة السلطات على نفس المكونات الخاصة بعمل المشهيات، ولكن بصورة مبسطة وكميات أقل، فالصلصات عادة ما يتم تكوينها عن طريق الإستعانة بالخضروات، إما نوع أو نوعين أو ثلاثة ويتم تسمية كل واحد منها حسب طريقة تقطيعها وإضافة بعض المواد الأولية عليها.

والسلطات أيضاً يتم تصنيعها من الأسماك واللحوم خصوصاً البيضاء منها، كذلك الحال بالنسبة للأسماك والجبن بأنواعها المختلفة، وفيما يلي بعض أطباق السلطات:

٣ - السلطة *Insalata*

No.	باللغة الإيطالية	باللغة العربية	م
1	<i>Misticanza</i>	سلطة مشكلة	١
2	<i>Insalata di Cetriolo</i>	سلطة خيار	٢
3	<i>Insalata di Finocchi</i>	سلطة شمندر	٣
4	<i>Insalata di Peperoni Arrostiti</i>	سلطة فلفل محمر	٤
5	<i>Insalata Mista</i>	سلطة مشكلة	٥
6	<i>Insalata Paesana</i>	سلطة بطاطس، بيض، وخضروات مشكلة	٦
7	<i>Insalata Verde</i>	سلطة خضراء	٧
8	<i>Cappon Magreo</i>	سلطة مشكلة من الإستاكوزا والأسماك والأنشوجة	٨
9	<i>Insalata Caprese</i>	سلطة الموتزريلا والطماطم والريحان	٩
10	<i>Insalata di Carnecruda</i>	سلطة لحمة مفرومة نيه بصلصة وبقدونس وشرائح ليمون وخيار مخلل	١٠
11	<i>Insalata di Scarola</i>	سلطة هندباء	١١

٤. وجبات البيض *Uova* (للإفطار)

No.	باللغة الإيطالية	باللغة العربية	م
1	<i>Uova Affogate con Cicciughe</i>	بيض مسلوق بالأنشوجة	١
2	<i>Uova al Guscio</i>	بيض مسلوق	٢
3	<i>Uova al Tegame</i>	بيض محمر (أو مخفوق باللبن)	٣
4	<i>Uova Bollite</i>	بيض مسلوق	٤

No.	باللغة الإيطالية	باللغة العربية	م
5	<i>Uova Farcite</i>	بيض محشو	٥
6	<i>Uova Nel Tegame</i>	بيض محمر	٦
7	<i>Uova Piccante</i>	بيض بالتوابل	٧
8	<i>Uova Sode</i>	بيض مسلوق جامد	٨
9	<i>Uova Sotto Aceto</i>	Pickled Eggs البيض المخلل	٩
10	<i>Uova Strapazzate</i>	بيض مضروب	١٠
11	<i>Uova Stapazzate con Fegatini</i>	كبدة الفراخ	١١
12	<i>Uova Uso di Sardegna</i>	بيض مطبوخ بالنيذ وعش الغراب	١٢
13	<i>Uova Acciugate</i>	أنشوجة محشوة ببيض	١٣
14	<i>Frittata</i>	أومليت	١٤
15	<i>Frittata alla Romana</i>	أومليت بالخضروات	١٥
16	<i>Frittata alla Spagnola</i>	أومليت بصلصة أسبانولي	١٦
17	<i>Frittata con funghi</i>	أومليت بعش الغراب	١٧
18	<i>Frittata di Rane</i>	أومليت بأرجل الضفادع	١٨
19	<i>Frittata di Riso</i>	أومليت بالأرز	١٩

قاموس المصطلحات المستخدمة
فى تصنيع الماكولات والاطباق الإيطالية
إيطالى - عربى

المصطلح بالإيطالية	المصطلح بالعربية
A	
Abbacchio	خروف صغير
Aceto	خل
Acqua	ماء
Affumicato	مدخن
Agljo	ثوم
Aiferri	مشوى
Alla Griglia	مشوى Broiled
Al Punto	متوسط التسوية
Al Sangue	تسوية بدمها
Al Sugo	بالصلصة
Anitra	بطه
Antipasta	مشهيات
Arancia	برتقال
Arnione	Kidneys كلاوى
Arrostito	محمر Roasted
Arsella	قواقع "أم الخلول"
B	
Baicoli	شريحة من الحلوى
Ben Cotto	تسوية جيدة
Bicchiere	كوب
C	
Castrato	Mutton خروف
Cavolo	Cabbage كرنب
Cervello	Brains مخ
Cetrioli	Cucumber خيار
Cici	حمص
Colazione	الغذاء
Crudo	بنى
D	
Dolci	حلو

المصطلح بالإنجليزية	المصطلح بالعربية
F	
<i>Fegatini</i>	كبدة فراخ
<i>Fette</i>	شريحة
<i>Fichi</i>	التين
<i>Forchetta</i>	شوكة
<i>Fornaio</i>	من الفرن
<i>Fornello</i>	بوتاجاز
<i>Forno</i>	الفرن
<i>Fragole</i>	الفراولة
<i>Freddola</i>	بارد (درجة الحرارة)
<i>Fresco</i>	طازج
<i>Friggere</i>	يحمّر
<i>Fritole</i>	حلو
<i>Frittalo</i>	محمّر
<i>Frizzaute</i>	فوار
<i>Fromaggio</i>	جبنة
<i>Frumento</i>	قمح
<i>Frutta</i>	فواكه
<i>Frutti de Mare</i>	فواكه البحر
<i>Funghi</i>	عش الغراب
<i>Fuoco</i>	نار
G	
<i>Gallina</i>	فرخة
<i>Gamberitti</i>	جمبرى صغير
<i>Gambero</i>	جمبرى
<i>Gelato</i>	أيس كريم
<i>Gersten suppe</i>	شوربة شعير مع بصل وبقدونس
<i>Giardineria</i>	خضروات مخللة
<i>Granchio</i>	سرطان البحر
<i>Granita</i>	أيس كريم (فواكه)
<i>Grano</i>	قمح
<i>Granoturco</i>	ذرة
<i>Grappa</i>	عنب

المصطلح بالإيطالية	المصطلح بالعربية
<i>Grassao</i>	دهن
<i>Graticola</i>	شواية - بربيكو
<i>Grembiule</i>	مريلة
<i>Griglia</i>	شسى
<i>Grissini</i>	صوابع خبز مقرمش
<i>Guasto</i>	أكل
<i>Gubana</i>	حلو
I	
<i>Impanadas</i>	حلو محشو
<i>In</i>	داخل
<i>Indivio</i>	شكوريا
<i>Insalata</i>	سلطة
J	
<i>Jopa</i>	شوربة فاصوليا ولبن ولفت مع دقيق بولنتا
K	
<i>Kiwi</i>	كيوى
L	
<i>Lamponi</i>	توت الأرض
<i>Lasagna</i>	معجنات ذات شكل مربع
<i>Latte</i>	لبن
<i>Lattina</i>	علبة
<i>Lattughe</i>	خس
<i>Lauro</i>	ورق اللاورو
<i>Lavandino</i>	حوض
<i>Lavapiatti</i>	ماكينة غسيل الأطباق
<i>Lavare</i>	يغسل
<i>Lenticchie</i>	عدس
<i>Lenticchie Nere</i>	عدس بنى
<i>Lenticchie Rosse</i>	عدس أحمر
<i>Lepre</i>	أرنب
<i>Lesso</i>	مسلوق

المصطلح بالإنجليزية	المصطلح بالعربية
Lievito	خمير
Lingua	لسان
Lisci	طيرى
Lista	قائمة طعام
Litro	لتر
Lo	الـ
M	
Maccheroni	يدل على أى نوع من المعجنات
Macinapepi	طاحونة فلفل
Maggine	البورى Mullet
Magro	بدون لحم
Mais	الذرة
Mammella	صدر
Mandarino	يوسفى
Mandorle	لوز
Mangiare	يأكل
Manteca	جينة طازجة
Mantecato	أى مكونات تضاف إلى المعجنات
Manzo	لحم بقرى
Marcetto	معجنات ذات الجبن الحريف
Mare	البحر
Margarina	سمن صناعى
Marille	نوع من المعجنات يحفظ الصلصة
Marinara alla	صلصة (طماطم، زيت، ثوم وأعشاب)
Marmellata	مربى
Marone	أبوفروة
Marsala	نبيذ مقوى
Marubini	معجنات

المصطلح بالإيطالية	المصطلح بالعربية
<i>Mela</i>	تفاح
<i>Melagrana</i>	الرمضان
<i>Melone</i>	شممام
<i>Menta</i>	نعناع
<i>Menu</i>	قائمة طعام
<i>Mercato</i>	السوق
<i>Merenda</i>	سناك (أكلة خفيفة)
<i>Meringa</i>	مارينج
<i>Merlano</i>	سمك بياض
<i>Merluzzo</i>	القد باكلاه
<i>Mescolare</i>	يخلط
<i>Meta</i>	نصف
<i>Mezzo</i>	نصف
<i>Miele</i>	عسل
<i>Minestra</i>	كلمة عامة تدل على الشورية
<i>Missoltit</i>	سمك مياه حلوة جاف ومحفوظ
<i>Mista / o</i>	مشكل
<i>Misticanza</i>	سلطة مع خس مشكل
<i>Mollusco</i>	رخوى
<i>Morbido</i>	لين - طرى
<i>Mostaccioli</i>	شيكولاته بالبسكويت
<i>Mostarda</i>	حلو مصنوع من العنب والدقيق أو عصير التين
<i>Mozzarella</i>	جبنة طازجة طرية من اللبن البقرى
<i>Mucca</i>	بقرى
N	
<i>Napoletana, alla</i>	من نابولي (طماطم وثوم)
<i>Natale</i>	الكريسماس
<i>Nebbiolo</i>	العنب العادي

المصطلح بالإنجليزية	المصطلح بالعربية
Nero	أسود
Nocciola	جوز
Noce	لوز
Non Troppo Cotta /o	متوسط السواد
O	
Offelle	أوزة
Orecchette	معجنات دائرية الشكل
Origano	أكليل الجبل
Orzo	شعير
Ossa	عظم
Ossobuco	لحمة من الساق
Ostriche	محارة
P	
Padella	طاسة للقلبي
Padella	قلبي
Paesana	الطريقة الريفية
Pagliata	أمعاء البتلو الصغير
Pagnottella	خبز كايزر
Pajata	أمعاء البتلو الصغير
Palle	كوره - مكور
Palombaccio	سمان
Palombo	يمامه
Panadas	عجينة محشوة بلحم البتلو والجبين والطماطم
Pancotto	شوربة مصنوعة من الخبز المسلوق والزبدة والجبن والبيض
Pane	خبز
Panelle	حمص محمر
Panettone	كعكة رأس السنة الشهيرة
Panino	خبز كايزر
Panna	كريمة
Panna Cota	كريمة غزيرة للحلو
Panepato	كعكة حلوة مستديرة الشكل

المصطلح بالعربية	المصطلح بالإيطالية
فاتح شهية من الخبز البانت وعليه طماطم، بصل، خس، أنشوجة، ريحان، زيت زيتون	Panzanella
حلو على شكل نصف دائرة محمر أو في الفرن	Panzarotti
شوربة سبانخ وذرة	Paparot
كعكة صغيرة دائرية حلوة	Papassinas
شريط عريض من المعجنات	Pappardelle
أى طبق بصلصة الجبنة	Parmigiana, alla
جبين مغطى بالشيكولاته	Parrozzo
معجنات	Pasta
معجنات جافة	Pasta Scuitta
معجنات طازجة	Pastasciutta
محل حلوى	Pasticceria
بطاطس	Patata
خسروف	Pecora
معجنات مخفوقة وقصيرة	Penne
بخنى بصل وطماطم ولفل أخضر	Peperonata
شيلي حراق	Peperoncini
كمثرى	Perpa / e
نوع من الأسماك	Persico
سمك	Pesce
صلصة ريحان وصنوبر وزيت زيتون وثوم وجبنة برميزون وجبنة نعاج	Pesto
الصدر	Petto
طبق - طبق فى قائمة	Piatto
لاذع	Piccante
شريحة رقيقة من البتلو بالليمون وصلصة مرسالا	Piccata
صلصة معجنات بالطماطم واللفل الحريف	Picchi Pacchui
حمامه	Piccione
معجنات طازجة سباجتى غليظ	Pici

المصطلح بالإيطالية	المصطلح بالعربية
<i>Pinoli</i>	صنوبر
<i>Piselli</i>	بصلة
<i>Pitta</i>	رغيف خبز طرى
<i>Pizza</i>	عجينة يتم طهيها على درجة حرارة عالية في فرن وقوده الخشب
<i>Pizzaiola, alla Pizzoccheri</i>	صلصة الطماطم وزيت بيتزا من الحنطة بالبطاطس والكرنب
<i>Poco-cotto</i>	قليلة السواء (الطهي)
<i>Polenta</i>	عصيدة من القمح تقدم مع صلصة
<i>Pollame</i>	دواجن
<i>Pollo</i>	فرخة
<i>Polpette</i>	دوائر من اللحم المفروم (داوود باشا)
<i>Polpettine</i>	دوائر صغيرة من اللحم المفروم
<i>Pomia</i>	شريحة من خبز الشيلم المغطى بالخضروات وشورية الفاصوليا
<i>Pomodorini</i>	طماطم جافة
<i>Pomodoro / i</i>	طماطم
<i>Pompelmo</i>	جريب فروت
<i>Porcini</i>	نوع من عيش الغراب
<i>Pranzo</i>	غذاء
<i>Prezzo</i>	السعر
Q	
<i>Quattro Stagioni</i>	بيتزا بأنواع مختلفة من الحشو
<i>Quattro Formaggi</i>	صلصة بأربعة أنواع جبن
<i>Quaglie</i>	سمان
R	
<i>Raccolto</i>	حصاد
<i>Radicchio</i>	شيكوريا
<i>Rafano Tedisco</i>	فجل حريف

المصطلح بالإيطالي	المصطلح بالعربي
<i>Ragu</i>	صلصة لحمة
<i>Ramibasicci</i>	محمشي كرنب
<i>Rane</i>	ضفادع
<i>Rapa</i>	اللفت <i>Turnip</i>
<i>Ravioli</i>	معجنات محشوة
<i>Repieno</i>	محمشو
<i>Ribes Nero</i>	عنب أسود
<i>Ribes Rosso</i>	عنب أحمر
<i>Ribollita</i>	شورية خضروات بالخيز والكرمب
<i>Ricetta</i>	مكونات الطبق
<i>Ricotta</i>	جبنة طرية
<i>Ridurre</i>	يقلل
<i>Rigaglie</i>	قلب وكبد وحوصلة الطيور
<i>Risia & Bisi</i>	شورية سميكة من الأرز والبسلة
<i>Riso</i>	أرز
<i>Risotto</i>	أرز مطبوخ بمرقعة على المهل
<i>Ristretto</i>	قهوة سوداء قليلة جداً
<i>Robiola</i>	جبنة مصنوعة من اللبن البقرى والضاني والماعز
<i>Rombo</i>	سمك الترس
<i>Rosbif</i>	روزبيف
<i>Rosmarino</i>	نبات الحصى لبان
<i>Rosolata</i>	سوتيه
<i>Rosso</i>	أحمر
<i>Rotola</i>	شريط مطوي من المعجنات محشو سبانخ وجبنة ريكوتا مع صلصة طماطم
<i>Ruchetta</i>	جرجير
S	
<i>Sa Fregula</i>	شورية كور من الدقيق الزعفران مطبوخ في مرقعة تقدم مع جبنة

المصطلح بالإيطالية	المصطلح بالعربية
<i>Sagne Chine</i>	معجنات فى القرن بها كور من اللحم المفروم وبيض وجبنة
<i>Salato/ a</i>	مملح
<i>Sale</i>	ملح
<i>Salsa</i>	صلصة
<i>Salsiccia</i>	صوصيص/مقانع
<i>Saltare</i>	سوتيه
<i>Saltimbocca</i>	يقذف فى الفم
<i>Salume</i>	سلامى
<i>Salute</i>	تحياتى
<i>Salvia</i>	إلزامية
<i>Sangue al</i>	بدمه (مستوى الطهى)
<i>Sapore</i>	طعم
<i>Sarde</i>	سردين
<i>Sartu e Riso</i>	طبق أرز مع كور من اللحم والفراخ والقناقن بالجبنة وعيش الغراب والبيض والبسلة
<i>Savoardi</i>	بسكويت طويل يؤكل فى الصباح
<i>Sbrofodef</i>	إسم شكل من المعجنات رفيع
<i>Scampi</i>	إستاكوزا صغير
<i>Scatola</i>	معلبة وعلبة صفيح
<i>Scelta</i>	تنوع
<i>Schiafettuni – Chini</i>	نوع من المعجنات رباعية الشكل ومحشوة بصلصة الطماطم والجبن
<i>Schmorbrateu</i>	بتلو متبل ومطهى بالنبيذ وصلصة الطماطم
<i>Scimud</i>	لبن منزوع الدسم
<i>Scioppo</i>	شراب - عصير مركز
<i>Scottiglia</i>	يخنى غنى مصنوع من الطماطم ومختلف أنواع اللحم
<i>Scullopine</i>	شريحة رفيعة من البتلو أو الديك
<i>Secco</i>	خاف

المصطلح بالإيطالية	المصطلح بالعربية
<i>Secondo</i>	الطبق الثاني
<i>Selvaggina</i>	الطرائد (حيوانات العبيد)
<i>Selvatico</i>	البارية
<i>Semola</i>	قشرة الحبوب
<i>Semolina</i>	سمولينا
<i>Senapa</i>	مستردة
<i>Seno</i>	صدر
<i>Servizio</i>	خدمة
<i>Sformato</i>	فطيرة
<i>Sinistra</i>	الغرب
<i>Sogliola</i>	سمك موسى
<i>Sopacoada</i>	شريحة لحم ويخني وجبنة وخبز
<i>Sorbetto</i>	أيس كريم (أساسي فاكهة)
<i>Sottaceti</i>	مخللات
<i>Spacatto</i>	نقسم
<i>Spatzle</i>	عجينة من الدقيق والبيض يتم سلقها ثم خبزها بالزبدة والجبن
<i>Spezie</i>	التوابل
<i>Spiedino</i>	شيش
<i>Spiedo</i>	شيش
<i>Spiedo, allo</i>	محمرة على الشيش
<i>Spigola</i>	سمك قروص
<i>Spinaci</i>	سبانخ
<i>Spinae</i>	عظام السمك
<i>Spongada</i>	كيكة محشوة بعسل النحل والفواكه والمسطردة والمكسرات وفتات الخبز والقرفة والفواكه المسكرة (مقاطعة أميليا)
<i>Spongarda</i>	نفس الكيكة السابقة ولكن بالزبيب (مقاطعة لويرادي)
<i>Spremuta</i>	عصير فواكه
<i>Spuntino (ora della)</i>	وقت السناك (التصبير)
<i>Stecchi</i>	كباب

المصطلح بالإيطالية	المصطلح بالعربية
<i>Stracotto</i>	لحم بقرى يطهى طويلاً في الزيت والنبيد الأحمر والطماطم والتوابل (توسكانا)
<i>Stringozzi</i>	معجنات قصيرة مصنوعة من الدقيق والمياه وتقدم مع الطماطم وصلصة اللحم
<i>Strozzapreti</i>	شرائح طويلة من المعجنات تقدم عادة مع صلصة الخضروات
<i>Strudel</i>	فطيرة حلوى محشوة تفاح وزبيب وشنوبير
<i>Stufatino</i>	لحم طرى من البتلو بالزيت والثوم ولبان حصى ونبيد أحمر وطماطم (توسكانا)
<i>Stuzzicadenti</i>	خاكة
<i>Stuzzichini</i>	وجبة خفيفة (سناك)
<i>Sungelati</i>	الماكولات المجمدة
<i>Suppa</i>	شوربة
<i>Suppli</i>	كور من الأرز المحمر
<i>Suricitti</i>	عجينة من البولاتا والمقانيق المحمرة في زيت
<i>Susina</i>	البرقوق
T	
<i>Tacchino</i>	ديك رومى
<i>Tagliare</i>	يقطع
<i>Tagliatelli</i>	معجنات شكل الشريط
<i>Tajarin</i>	شرائح رفيعة من المعجنات تقدم مع صلصة اللحم أو مع كبدة والكما
<i>Tartufo/ i</i>	الكما (Truffle)
<i>Tegame</i>	حلاة
<i>Tenero</i>	طرى
<i>Testa</i>	رأس
<i>Timo</i>	الزعتر

المصطلح بالإنجليزية	المصطلح بالعربية
<i>Tiramisu</i>	كيكه لذيذة إسفنجية بالقهوة والجبنة والكاكاو
<i>Tocco di Carne</i>	صلصة بتلو يتم تحضيرها للمعجنات للبولتو أو الأطباق ذات الأساس التي تعتمد على الأرز
<i>Toma</i>	جبنة صلبة من لبن البقر أو الضاني
<i>Tomino</i>	جبنة طازجة صغيرة
<i>Tonno</i>	تونة
<i>Torcolati</i>	حلوى بالنبيذ
<i>Torcolo di Sancostanzo</i>	كيكة على شكل خاتم
<i>Trota</i>	التروت (سمك)
<i>Tubetti</i>	معجنات أنابيب قصيرة تستخدم في الشوربة
U	
<i>Uardi e Fasoi</i>	شوربة من الفول والشعير والتوابل
<i>Umbrici</i>	إسباجتى سميك مطبوخ بماء
<i>Umido, in</i>	مطبوخ في السائل
<i>Unalo</i>	واحد
<i>Uova</i>	بيض
<i>Uva</i>	عنب
V	
<i>Vacca</i>	بقرة
<i>Vaniglia</i>	فانيليا
<i>Vapore</i>	بخار
<i>Vecchio</i>	قديم / عجوز
<i>Verde</i>	أخضر
<i>Verdura e</i>	خضروات
<i>Vermouth</i>	نبيذ عشبي مقوى
<i>Verza</i>	كرنب
<i>Vino</i>	نبيذ
<i>Viscidu</i>	جاف

المصطلح بالإنجليزية	المصطلح بالعربية
<i>Vitello</i>	بتلو
<i>Vongole</i>	أصداف بحرية
W	
<i>Wurstel</i>	مقانق كبيرة
Z	
<i>Zafferano</i>	الزعفران
<i>Zabaglione</i>	كريمة مضروبة في البيض والنبيذ مرسالا والسكر
<i>Zenzero</i>	الزنجبيل
<i>Ziti</i>	معجنات طويلة إسطوانية دسمة
<i>Zucca</i>	قرع عسلي
<i>Zucchero</i>	سكر
<i>Zucchini</i>	قرع
<i>Zuf</i>	بولاتا ساخنة تقدم مع لبن بارد
<i>Zuppa</i>	شورية ثقيلة

obeykandi.com

الجزء الثانى

أنواع المطاعم الإيطالية

الموجودة فى الأسواق المصرية

فى هذا الجزء سوف نقدم تجربة عملية عن أنواع المطاعم الإيطالية الموجودة فى الأسواق المصرية حسب مكونات قوائم الطعام المعروضة.

أولاً: المطاعم الإيطالية ذات الخدمات المحدودة:

– (فندق مريديان الأقصر).

– (المطعم الإيطالى – فندق رينيسنس الإسكندرية).

ثانياً: المطاعم الإيطالية ذات الخدمات الكاملة وتقدم تجربة كل من المطاعم الإيطالية للفنادق الآتية:

– فندق فيرمونت (حالياً) – القاهرة (شيراتون هليوبوليس سابقاً).

– فندق جراند حياه – القاهرة.

– فندق إيزيس – الأقصر.

– فندق سميراميس إنتركونتيننتال.

ثالثاً: مطاعم إيطالية ذات المطابخ المشتركة: تجربة مطعم *La Casetta*

رابعاً: المطبخ الإيطالي والرأسمالية الإيطالية.

خامساً: مطاعم متخصصة بتقديم المعجنات الإيطالية كطبق أساسى: تجربة

مطعم *DiDo*.

سادساً: كافيتريات تقدم مأكولات خفيفة إيطالية.

أنواع المطاعم الإيطالية المتواجدة فى الأسواق المصرية:

تتواجد المأكولات الإيطالية ضمن مجموعة خدمات المطاعم الموجودة فى الفنادق الخمس نجوم، وكذلك نجدها فى المطاعم الخارجية. أما بالنسبة للمطاعم الموجودة فى الفنادق فإنه يوجد نوعين من المطاعم.

أولاً: مطاعم إيطالية ذات خدمات محدودة:

ويقصد بالخدمات المحدودة المطاعم التى تقدم أنواع مأكولات، وأنواع أطباق محدودة، ويتراوح عدد الأطباق الموجودة فى الغالب فى قوائم طعامها ما بين ١٦ طبق و ٢٥ طبق.

ومن مميزات هذا النوع من المطاعم أنها لها مجموعة من العملاء ذوى الإنفاق المحدود.. مثال ذلك المجموعات السياحية - وتكون غالباً فى فترات الغذاء - وفى الفنادق ذات النصف إقامة لسد إحتياجات العملاء فى الغذاء ونادراً ما يكون هناك إقبال كبير فى فترة العشاء - أو الفنادق ذات الغرف المحدودة - أو مساحات المطاعم المحدودة.

وسوف نقدم أمثلة على هذا النوع من قوائم الطعام ذات الخدمات المحدودة المتمثلة فى:

أ - قائمة طعام المطعم الإيطالى فى فندق ميريديان الأقصر (سابقاً).

ب - قائمة طعام المطعم الإيطالى لفندق رينسانس - الإسكندرية.

مع التعليق على كل منهما.

(١) فندق ميريديان الأقصر:

المطعم الإيطالي: طبيعة نزلاء الفندق:

كان فندق ميريديان الأقصر يعتمد على نزلاء المجموعات الذين يتعاملون مع الفندق لشغل معظم غرفه.

ومن هذا المنطلق قام الفندق بتوفير مطعمين إضافيين، مطعم تقدم فيه المأكولات الإيطالية وآخر تقدم فيه المأكولات اللبنانية.

وقد قام المطعم الإيطالي على الأسس الآتية:

١- تقديم قائمة محدودة بها أطباق تتفق مع الذوق العام للنزلاء وفي نفس الوقت تقوم على أساس توفير أطباق ذات أسعار مناسبة (متهاودة) لجذب أكبر عدد ممكن من المجموعات السياحية.

٢- إختيار مكان متميز في الفندق في البهو الأوسط بحيث يكون واضحاً وظاهراً لجميع نزلاء الفندق.

مكونات قائمة الطعام:

كانت قائمة الطعام في المطعم الإيطالي تتكون من مجموعات المأكولات المحدودة الآتية:

Appetizers	١ - المشهيات
Pastas	٢ - العجائن
Pizza	٣ - البيتزا
Dolce Dessert	٤ - الحلوى

١ - المشهيات:

كانت المشهيات تحتوى على:

(١) طبقين من السلطة من ضمنها السلطة المشهورة سواء كانت فى المطبخ الفرنسى، الإنجليزى، الأمريكى أو الإيطالى *Isalata Di Caesar* (سلطة خس بزيت الزيتون، وثوم وأنشوجة وجبنة موتزريلا وخبز مقدد).

(٢) الشوربة الشعبية الإيطالية والتي تقدمها كل المطاعم الإيطالية *Minestrone*.

٢ - العجائن:

تقدم قائمة الطعام (٧) أنواع من المعجنات الإيطالية كل واحدة منها لها شكل مختلف، وبها مكونات مختلفة ولها طعم مختلف وهى:

وصف أنواع العجائن المستخدمة فى قائمة الطعام	الصلصة المستخدمة /المصاحبة
<i>Spaghetti</i> طويلة وأمبوية الشكل	ثوم وزيت زيتون وريحان
<i>Fetticcine</i> شريط طويل الشكل	كريمة طماطم وخضروات
<i>Penne</i> معجنات أمبوية الشكل وقصيرة	صلصة طماطم وريحان
<i>Trifola de Pasta</i> ثلاثة أنواع من العجائن بألوان مختلفة	صلصة كريمة عش الغراب وجبنة وطماطم
<i>Lasagna</i> معجنات عريضة وطويلة	صلصة بولونيز (لحمة مفرومة)
<i>Fusilli</i> (حلزوني) برائحة الدجاج	طماطم وبروكلى بزيت الزيتون والثوم بالإضافة إلى صدور فراخ
<i>Farfalle</i> معجنات على شكل فراشات	صلصة كريمة الطماطم وسمك سلامون

عدد أطباق المعجنات (٧) أطباق.

عدد الأطباق المقدمة حتى الآن فى القائمة (١٠) أطباق.

٣ - البييتزا:

وهي ثنائي أشهر أنواع الأطباق الإيطالية، تقدم قائمة الطعام نوعين من البييتزا:

(١) البييتزا العادية: والتي تتكون من فطيرة مسطحة عادة ما تكون مستديرة يتم ملء سطحها بخليط من صلصة الطماطم، والجبن، ومختلف أنواع المأكولات والتي قد تتضمن الأنشوجة، وعش الغراب والقلقل الأخضر الكبير، وأى من المأكولات الأخرى.

(٢) البييتزا الكالزوني: وهي تتكون من فطيرة مسطحة يتم حشو داخلها بخليط من الطماطم والبيض والأنشوجة، أى يتم الحشو من الداخل وليس من خارج أو على سطح الفطيرة. وسيكون الطعم مختلفاً بالطبع فى كل منهما.

* عدد أطباق البييتزا العادية (٧) أطباق.

* عدد أطباق الكالزوني (١٠) طبق.

* إجمالي الأطباق المقدمة حتى الآن (١٧) طبق.

الحشو المستخدم:

* الطماطم، وصلصة الطماطم. * الريحان.

* سلامى بقرى. * عش الغراب.

* الزيتون الأسود. * الأنشوجة.

* جبنة موتزريلا - جبنة بيضاء - جبنة بارميزون - جبنة روكفور.

* خضروات. * جمبرى. * دجاج متبل.

الـحـلـوى:

قدمت قائمة الطعام ثلاث أنواع من الحلوى:

* فواكه طازجة.

* آيس كريم.

* شيكولاته مثلجة مع صلصة فانيليا.

عدد الأطباق المقدمة (٣) أطباق.

عدد الأطباق المقدمة حتى الآن في قائمة الطعام (٢١) طبقاً.

الهدف من الإختصار في الأطباق المعروضة في قائمة الطعام:

(١) الحد من التكلفة والإعداد الجيد من المطبخ لتشغيل المطعم وهو ما يطلق عليه *Mise en Place*.

(٢) الحد من تكلفة التخزين (تخزين المواد الأولية المطلوبة لتشغيل قائمة الطعام وإعدادها).

(٣) الحد من العمالة المطلوبة للتشغيل سواء في المطبخ أو المطعم.

(٤) الحد من عدد الكراسي المتاحة للعملاء حتى لا يعطى إنطباع سيء.

APPETIZERS	المشهيئات
Insalata Caprese Tomato mozzarella marinated with olive oil, balsamic vinegar Decorated with fresh basil leaves.	سلاطة كابريس شرائح طماطم وجبن موتزاريلا متبلّة بزيت زيتون وخل بلسميك ومجملة بالريحان الطازج.
Isalata Di Caesar Traditional Caesar Salad.	سلاطة سيزار خس وزيت زيتون وثوم وأنشوجة وكابري وجبن البارميزان وخبز مقدّد.
Minestrone Vegetables Soup.	منستروني حساء خضروات.
Pastas	العجائن
Spaghetti "Aglio E Olio" Spaghetti with fresh basil and garlic, tossed in olive oil.	إسباجتي "اليو أوليو" إسباجتي مع ريحان طازج وثوم وزيت زيتون.
Fettuccine Alla Mediterraneo Home made fettuccine with sun dried tomato pesto and fresh Mediterranean vegetables.	فتو تشيني البحر المتوسط فتو تشينو مع كريمة طماطم مجففة وخضروات البحر المتوسط.
Penne Alla Arrabiata Penne with extra spicy tomato sauce, fresh basil and garlic.	بنا الا اربياتا بنا مع صوص طماطم حريفة وريحان طازج.
Trifola Di Pasta Three kind of pasta with your choice of creamy mushroom sauce blue cheese sauce or delicious tomato saucc.	تريفولا ديا باستا ثلاثة أنواع من العجائن بالوان مختلفة من اختيارك من صلصة كريمة عش الغراب أو صلصة طماطم أو صلصة التروكفور.
Lasagna Alla Nonna Layers of pasta with Bolognaise sauce gratinated with mozzarella cheese.	لازانيا الانونا طبقات لازانيا مع صلصة بولونيز ومجملة بجبن موتزاريلا.
Fussilli Alla Pollo Fusilli with sautéed chicken breast, sun dried tomato and broccoli tossed in olive oil and garlic.	فوزيللي الا بولو فوزيللي مع شرائح صدور للدجاج سوتيه وكريمة الطماطم المجففة والبروكلي والثوم وزيت الزيتون.
Farfalle al Salmone affumicato Bow-tie pasta with smoked salmin, tomato cream sauce.	فارقالى السالمون افو ميجاتو فارقالى بسمك السالمون المدخن وصلصة كريمة الطماطم.

صورة طبق الأصل من قائمة الطعام الإيطالية لفندق ميريديان الأقصر

<p>Pizza</p> <p>Pizza Margarita Fresh tomato slices, mozzarella cheese and basil.</p> <p>Pizza Calzone Sauteed fresh mushrooms, black olives, tomato sauce and mozzarella cheese.</p> <p>Pizza Napolitana Anchovies, olives, tomato sauce and mozzarella cheese.</p> <p>Pizza Quatro Formaggio With mozzarella cheese, blue cheese, white cheese and Parmesan.</p> <p>Pizza Diavolo Spicy with salami, bell peppers, garlic, tomato sauce and mozzarella.</p> <p>Pizza Far East Marinated chicken, vegetables, sweet & hoisin sauce and mozzarella cheese.</p> <p>Pizza Gamberoni Sauteed shrimps, fresh basil, tomato sauce and mozzarella cheese.</p> <p>Pizza Vegeteriana Seasonal Vegetables, mushrooms, olives, tomato sauce and mozzarella.</p> <p>Dolce / Dessert</p> <p>Frutta Fresca Fresh sliced fruits with pistachio ice cream.</p> <p>Cassata Layers of homemade ice cream with whipped cream, candied fruits on strawberry sauce.</p> <p>Zuccotto Chilled chocolate cake with vanilla sauce.</p>	<p>البيتزا</p> <p>بيتزا مارجاريتا مع شرائح طماطم وجبن موتزاريلا وريحان.</p> <p>بيتزا كالتزوني بيتزا بعش الغراب طازج سوتيه مع زيتون أسود وصلصة طماطم وجبن موتزاريلا.</p> <p>بيتزا نابوليتانا مع أنشوجة وزيتون وصلصة طماطم وجبن موتزاريلا.</p> <p>بيتزا كواترو فروماجيو مع جبن موتزاريلا وجبن زكفور وجبن أبيض وجبن برميزان.</p> <p>بيتزا ديافولو حارة مع سلامي بقرى وفلفل أخضر وثوم وصلصة طماطم وجبن موتزاريلا.</p> <p>بيتزا الشرق الأقصى مع دجاج متبل وخضروات وصلصة صينية وجبن موتزاريلا.</p> <p>بيتزا جمبروني مع جمبري سوتيه مع ريحان طازج وصلصة طماطم وجبن موتزاريلا.</p> <p>بيتزا فيجيتريانا مع خضروات الموسم وعش الغراب وزيتون وصلصة طماطم وجبن الموتزاريلا.</p> <p>الحلوى</p> <p>فروتا فريسكا شرائح الفواكه الطازجة مع آيس كريم الفستق.</p> <p>كساته طبقات الآيس كريم مع كريسة مخفوقة وفاكهة مسكرة مع صلصة الفراولة.</p> <p>زوكوتو شيكولاته متلجة مع صلصة الفانيليا.</p>
---	---

صورة طبق الأصل من قائمة الطعام الإيطالية لفندق مريديان الأقصر

٢ - المطعم الإيطالي *Italian Restaurant*

فندق رينيسانس *Renaissance Hotel*

الإسكندرية *Alexandria*

يتكون هذا الفندق من (١٧١) غرفة ويقع على البحر مباشرة فى منطقة سيدى بشر، وتقوم بإدارته شركة ماريوت العالمية (٦٦) كرسى، لذا فإن قائمة الطعام التى تم إعدادها محدودة لخدمة نزلاء الفندق.

مكونات قائمة طعام المطعم الإيطالي:

تتكون مجموعات الأطباق المقدمة فى هذا المطعم من الآتى:

عدد الأطباق

المعرضة

٢	<i>Appetizers</i>	١ - المشهيات
٤	<i>Pasta's</i>	٢ - المعجنات (الأطباق الساخنة)
٥	<i>Pizza's</i>	٣ - البيـتزا
٢	<i>Favourite Main Dishes</i>	٤ - الأصناف المفضلة
٣	<i>Dessert</i>	٥ - الحلوى

١٦ طبقاً

عدد الأطباق المقدمة

ملاحظات عن قائمة الطعام:

(١) الشركة المديرة أمريكية إستخدمت أسماء مجموعات الأطباق الإنجليزية

للتسهيل على العملاء فى إختيار المجموعة المفضلة لدى كل منهم.

(٢) قدمت فى قائمة الطعام:

أولاً: (أ) شوربة اليوم الواحد وهى تتغير كل يوم.

(ب) طبق مشهى من سيسيليا عبارة عن تونة بفاصوليا وزيت زيتون.

ثانياً: قدم صنف واحد (طبق واحد) من كل من الأربعة مجموعات من المعجنات - الإسباجتى - والرفيولى - والكتالونى ولازينا أى التشكيلة كلها المعروضة وإستخدم أبسط طريقة لطهى الأربعة أصناف.

ثالثاً: أما مجموعة البتيزا فقدمت القائمة طبق آخر من سيسيليا وهو البيتزا سسلينا - ثم بيتزا ملفوفة بالجبنة الموتزارايلا والبيض والسجق وثلاثة أنواع أخرى من البتزا.. **الأولى** بفواكه البحر.. **والثانية** بالطماطم والجبنة الموتزارايلا وسجق وبصل وزيتون وبيض.

رابعاً: أخذت قائمة الطعام طبقين فقط رئيسيين فى القائمة ويعتبراً أشهر الأطباق الإيطالية.. **الأول** الأسوبوكو *Ossobuco* والموجود فى معظم قوائم الطعام الإيطالية الموجودة فى مصر... **والثانى** رقائق من اللحم البتلو على طريقة *Alla Valdostana* وهى أساساً طريقة تعتمد على تحمير اللحم بعد أن يتم حشوها بالجبنة الفونتان والترفل *Truffle*.

خامساً: لم تأخذ القائمة عناء ترجمة الثلاث أطباق من الحلو إلى اللغة الإيطالية لذا قدمتها باللغة الإنجليزية والعربية (كريم كرميل - سلطة فواكه والأيس كريم).

(٣) إستخدمت البساطة فى ترجمة الأطباق المعروضة فى قائمة الطعام باللغة العربية لدرجة أنها لم توضح بالضبط مكونات الأطباق.

(٤) قدم المطعم (١٦) طبقاً متنوعاً فى المطعم الإيطالى الذى يمثل أحد وسائل تنوع الخدمات الموجودة لديه (فى فنادق الخمس نجوم) بالرغم من أنه يعتمد على المجموعات السياحية التى تقوم فى الغالب بدفع نفقاتها على أساس النصف إقامة (إفطار - عشاء).

<p>Appetizers</p> <p><i>SOUP OF THE DAY</i></p> <p><i>TONNO ALLA SICILIANA</i></p> <p><i>Tuna fish with onions, beans and pure olive oil.</i></p>	<p>فواتح الشهية</p> <p>شوربة اليوم</p> <p>سمك تونه مع البصل، فاصوليا، وزيت زيتون نقي</p>
<p>Pasta's</p> <p><i>AGNOLOTTI ALLA PANNA E SALVIA</i></p> <p><i>Fresh raviolis with cream and garlic</i></p> <p><i>Italian noodles with bacon, green peas, cheese and cream sauce</i></p> <p><i>CANNELONI ALLA NERONE</i></p> <p><i>LASAGNE VERDI AL FORNO</i></p>	<p>الأطباق الساخنة</p> <p>رفيولى طازج مع كريمة، وثوم</p> <p>مكرونه شرائط إيطالية مع بيكون، بسلة، جبنة، صلصة كريمة</p> <p>كانيلونى على الطريقة الإيطالية</p> <p>لازانيا خضراء</p>

صورة طبق الأصل من قائمة طعام المطعم الإيطالي فندق رينيسانس - الإسكندرية

Pizza's	البيتزا
<i>MARI AND MONTI</i> Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna fish and onions.	مارى ومونتى بيتزا مع صلصة الطماطم، جبنة موتزاريلا، تونة، وبصل
<i>SICILIANA</i> Tomato sauce, mozzarella cheese, olives, onions, anchovies and oregano.	سيسيليانا بيتزا مع صلصة الطماطم، جبنة موتزاريلا، زيتون، بصل، أنشوجة، زعتر
<i>CAPRI</i> Tomato sauce, mozzarella cheese, sausage, onion olives and eggs.	كابرى بيتزا مع صلصة الطماطم، جبنة موتزاريلا، سجق، بصل، زيتون وبيض
<i>FRUTTI DI MARE</i> Tomato sauce, shrimps, parsley and garlic	فروتى دى مارى بيتزا مع صلصة الطماطم، جمبرى، بقونس، وثوم
<i>SAFA ROLLED</i> Rolled pizza filled with mozzarella cheese, eggs and sausage	لفائف صفا بيتزا ملفوفة وبداخلها جبنة موتزاريلا، بيض، سجق
Favourite Main Dishes	الأصناف الرئيسية المفضلة
<i>SCALOPPINE ALLA VALDOSTANA O AL LIMONE</i> Escalope of veal with ham and cheese	اسكالوب بتلو مع هام، وجبنة
<i>OSSO BUCO DI FERRAGOSTO</i> Braised veal shank with noodles	أوسوبوكو مع النودلز
Desserts	الحلوى
<i>CREAM CARAMEL</i>	كريم كراميل
<i>FRUIT SALAD</i>	سلطة فواكه
<i>ICE CREAM</i>	آيس كريم

صورة طبق الأصل من قائمة طعام المطعم الإيطالى فندق رينيسانس - الإسكندرية

ثانياً: المطاعم الإيطالية ذات الخدمات الكاملة:

هذا النوع من المطاعم يقدم كافة أنواع المأكولات والأطباق الإيطالية والتي يمكن أن تصل هذه النوعيات إلى (٥٠) طبقاً أو أكثر، وتحتوى على كافة مجموعات الطعام المتعارف عليها فى المطبخ الإيطالي.

وسوف نسوق بعض من قوائم الطعام للمطاعم الإيطالية فى الفنادق ذات الخمس نجوم الآتية:

أ - فندق شيراتون القاهرة (وتطور قوائم الطعام المقدمة منذ إفتتاح المطعم الإيطالي).

ب - فندق فيرمونت - القاهرة (فندق شيراتون هليوبوليس سابقاً).

ج - فندق إيزيس - الأقصر - المطعم الإيطالي.

د - فندق جراند حياة - القاهرة مطعم *Lafamilia*.

هـ - فندق سميراميس - إنتركونتيننتال مطعم *Pane Vino*.

أ - فندق شيراتون القاهرة:

يعتبر المطعم الإيطالي فى فندق شيراتون القاهرة أول مطعم من هذا النوع فى الفنادق فى مصر، لذا فقد تمت دراسة قوائم الطعام المقدمة لديه بشئ من التفصيل:

أولاً: تجربة الإفتتاح - قائمة الطعام الإيطالية الإفتتاحية.

ثانياً: تطور هذه القائمة بعد التشغيل.

أولاً: تجربة مطعم "لاماما" الإيطالي - فندق شيراتون القاهرة:

بدأ مطعم "لاماما" شيراتون القاهرة يقدم وجباته الإيطالية فى أوائل الثمانينات وقد حاز على إقبال يشهد له - خصوصاً أن المطاعم الإيطالية فى القاهرة كانت محدودة جداً، وكانت أسعار الأطباق المقدمة تناسب الوقت المقدمة فيه كما يلى:

جنيه

٢--	الحساء والخضروات
٤--	البيتزا
٤٢٥	الإسباجتى
٧٥٠	الأسماك
٩--	ريش الضانى

وهذا على سبيل المثال.

المجموعات والأطباق المقدمة فى القائمة:

بدأ تشغيل مطعم لاماما الإيطالي بقائمة طعام فريدة ولمدة (٦) أشهر من الإفتتاح، ثم تغيرت هذه المجموعات لكى تتلاءم مع رغبات العملاء، وحيث أن القائمة الأولى تمثل قائمة طعام تجريبية لدراسة السوق بالرغم من أنه كانت هناك أطباق ناجحة جداً أشاد بها العملاء.

إن مقارنة الجدول التالى الذى يمثل مجموعات الأطباق التى تم تعديلها بعد ملاحظة مدى الإقبال عليها يمكن أن تدلنا على الحقائق الآتية:

الفرق	عدد الأطباق	قائمة الطعام المعدلة	مسئول	عدد الأطباق	قائمة الطعام الأولى	مسئول
١ -	٤	فواتح شهية <i>Antipasti</i>	١	٥	فواتح شهية <i>Antipasti</i>	١
	٤	الحساء <i>Le Zuppe</i>	٢	٤	الحساء <i>Le Zuppe</i>	٢
	٤	البيزا <i>Le Pizze</i>	٣	٤	البيزا <i>Le Pizze</i>	٣
٤ -		بولنتا ريزوتي <i>Polenta Risotto</i>	٤	٤	بولنتا ريزوتي <i>Polenta Risotto</i>	٤
١ -	٨	العجائن <i>Pasta & Gnocchi</i>	٥	٩	العجائن <i>Pasta & Gnocchi</i>	٥
١ +	٤	الأسماك <i>Pesci</i>	٦	٣	الأسماك <i>Pesci</i>	٦
١ +	٥	الأصناف الرئيسية المفضلة <i>Piatti Favoriti</i>	٧	٤	الأصناف الرئيسية المفضلة <i>Piatti Favoriti</i>	٧
	٦	بيكاتا <i>Piccata</i>	٨	٦	بيكاتا <i>Piccata</i>	٨
	٤	السلطات <i>Insalate</i>	٩	٤	السلطات <i>Insalate</i>	٩
				٧	مختارات <i>Contorni/a Piarere</i>	١٠
	٨	الحلوى والجيلاتى <i>Dolcie Gelati</i>	١٠	٨	الحلوى والجيلاتى <i>Dolci a Gelati</i>	١١
	٣	القهوة <i>Caffe</i>	١١	٣	القهوة <i>Caffe</i>	١٢
	-	الأنبذة <i>Vini</i>	١٢	-	الأنبذة <i>Vini</i>	١٣
	٤٦			٥٧		

١ - مجموعات الأطباق التي زاد الإقبال عليها أكثر من المتوقع:

أ - مجموعة أطباق الأسماك.

ب - مجموعة أطباق الأصناف الفرنسية المفضلة.

لذا فقد قام مخطط قوائم الطعام بزيادة عدد الأطباق لإتاحة أكبر تنوع من المجموعتين وقدمت قائمة الطعام الجديدة أربعة أطباق سمك بدلاً من (٣) فقط، وأيضاً خمسة أطباق أصناف رئيسية بدلاً من (٤).

ويلاحظ أن المجموعتين المذكورتين يحوزان على أعلى الأسعار الموجودة في قائمة الطعام المقدمة، وهذا يساعد على زيادة المبيعات وبالتالي زيادة الربحية الحدية.

٢ – مجموعات الأطباق التي تم إلغائها:

قام مخطط قائمة الطعام بإلغاء مجموعتين من الأطباق هما:

(١) بولنتا وريزوتو *Polenta*

(٢) مختارات.

المجموعة الأولى تمثل أطباق شعبية إيطالية تعتمد على الغلال والحبوب وتخص سكانها، لذا لم تلاقى الإقبال اللازم وهى عبارة عن عصيدة غلال. أما المختارات فتضم مجموعات من أطباق البطاطس والباذنجان والفاصوليا والخضروات ولم تلق إقبالا أيضاً.

٣ – مجموعة الأطباق التي تم تخفيضها:

تم تخفيض طبق من مجموعة أطباق فواتح الشهية وهو يمثل حصيلة تغيير/إستبدال طبقين بدلاً من ثلاثة أطباق كانت موجودة فى القائمة الأولى. كذلك الحال تم تخفيض عدد الأطباق المعروضة من مجموعة العجائن وذلك بعد تعديل/وإستبدال عدد من الأطباق التي كانت مفروضة للحد من تقديم أعداد كبيرة للإختيار تؤدي فى النهاية إلى تشتت العملاء.

٤ – عدد الأطباق المعروضة:

بعد عمل التعديلات والغاء بعض المجموعات المعروضة فى القائمة الأولى قدمت القائمة عدد (٤٦) طبقاً بدلاً من (٥٧).

ملاحظة:

يمكن عمل المقارنات السابقة عن طريق الإطلاع على القائمتين الأولى والثانية المعروضة فى الصفحات التالية:

ثانياً: إخراج قائمة الطعام:

يلاحظ في كل من القائمة الأولى والثانية للمطعم الإيطالي مايلي:

(١) إسم المطعم:

إشترك إسم المطعم من الأم الإيطالية المشهورة بأنها بارعة فى تصنيع المأكولات.

(٢) شعار المطعم: الأم الممتلئة الكبيرة.

(٣) الإطار الجميل الذى يزين الصفحات التى تحتوى فى نهايتها على بعض المواد والأدوات المستخدمة فى الطهى.

(٤) الفراغ المدروس ما بين كادر الورق نفسه والكتابة والذى تم إتاحته لراحة أعين عملاء المطعم، وإجبارهم على التركيز على الأطباق المعروضة فى القائمة المقترحة وذلك بسهولة وبدون إجهاد.

(٥) إستخدمت أنواع الحروف اللاتينية الجميلة فى كتابة إسم الطبق الإيطالى (الحروف المائلة) ثم إستخدمت حروف أكثر جدية لكتابة ترجمة الطبق باللغة الإنجليزية.

(٦) إستخدمت اللغة العربية لتقدم للعملاء إسم الطبق ومحتوياته فى نفس الوقت (قلما نجد الإثنين معاً فى كتابة عرض قوائم الطعام باللغة العربية).



صورة طبق الأصل لغلاف مطعم لاما الإيطالية



Antipasti فواجم الحميد

Antipasti Della Mamma L.E. 11.85
A Variety of Hors d'oeuvre from the Buffet
مختارات من فواجم الشهية من البوفيه ١١.٨٥ ج.م

Antipasti Di Bergamo L.E. 10.50
Assortment of Delicatessen
تشكيلة من اللحوم الإيطالية الباردة ١٠.٥٠ ج.م

Fritto Di Mozzarella L.E. 6.35
Neapolitan Speciality of Fried Mozzarella and Cheese
جين الموزاريلا المقوية ٦.٣٥ ج.م

Insalata Di Frutti Di Mare L.E. 8.50
Seated Salad
سلطة فواكه البحار ٨.٥٠ ج.م

Le Zuppe الحساء

Minestrone Alla Genovese L.E. 2.65
Genovese Vegetable Soup
شورية الخضروات على الطريقة الإيطالية ٢.٦٥ ج.م

Zuppa Di Pesce L.E. 2.65
Fish Soup with Herbs
شورية طعام على طريقة كالابريز ٢.٦٥ ج.م

Zuppa Braso Di Pocco L.E. 2.65
La Manina Chicken Soup
شورية دجاج لامانا ٢.٦٥ ج.م

صورة طبق الأصل لقائمة طعام لامانا



صورة طبق الأصل لقائمة طعام لاماما



Pasta e Gnocchi العبايق

Spaghetti Al Pomodoro L.E. 5.50

Fresh Tomato Sauce

سباغتي التومودورو ٥.٥٠ ج.م.
مع صلصة الطماطم

Spaghetti Alla Bolognese L.E. 5.50

With Meat Sauce

سباغتي البولونيز ٥.٥٠ ج.م.
مع صلصة اللحم المفروم

Spaghetti Al Pesto L.E. 5.50

The Way La Mamma Like it

سباغتي الليستو ٥.٥٠ ج.م.
على طريقة لاماما المفضلة

Spaghetti Con Scampi L.E. 9.65

With Shrimps

سباغتي سكامبي ٩.٦٥ ج.م.
مع الجمبرى

Ravioli Alla Napoletana L.E. 6.05

Bounded in Tomato Sauce

رافولي مع صلصة الطماطم ٦.٠٥ ج.م.

Cannelloni Ripieni Al Suga Di Carne L.E. 6.50

Baked with Meat Sauce

كانيونلي مع صلصة اللحم المفروم ٦.٥٠ ج.م.

Casagne Verdi Al Forno L.E. 6.60

Home Made Green Lasagne

لازانيا خضراء على طريقة لاماما ٦.٦٠ ج.م.

Agnelotti Alla Panna L.E. 6.25

Ribbon Noodles with Cream Sauce, Cheese & Tomatoes

نونلز مع صلصة الكريم والجبنه والطماطم ٦.٢٥ ج.م.

صورة طبق الأصل لقائمة طعام لاماما



صورة طبق الأصل لقائمة طعام لاماسا



Piccata بيكاتا

Al Limone L.E. 12.65

With Lemon Sauce

بيكاتا ليمون ١٢ر٦٥ ج.م.

Ai Funghi L.E. 12.65

With Mushrooms

بيكاتا مع عش الفراب ١٢ر٦٥ ج.م.

Milanese L.E. 12.65

Dipped in Egg and Cheese

بيكاتا بالبيض والجبن ١٢ر٦٥ ج.م.

Piccata Vino Bianco L.E. 12.65

With White Wine

بيكاتا بالنبيذ الأبيض ١٢ر٦٥ ج.م.

Insalate السلاطات

Insalate Deili Ortolano L.E. 2.65

A Variety of Salads and Pickles from the Buffet

تشكيلة من السلاطات والمخللات من البوفيه ٢ر٦٥ ج.م.

صورة طبق الأصل لقائمة طعام لاماسا



صورة طبق الأصل لقائمة طعام لاماما







صورة لأول قائمة طعام لمطعم لاماسا

صورة طبق الأصل لقائمة طعام لاماسا

Pasta E Gnocchi

العجائن

Spaghetti

الإسباجيتسى

18. AL POMODORO

Fresh Tomato Sauce 4.25 L.E
١٨ - سباجيتى وصلصة الطماطم ٤.٢٥ ج.م

19. ALLA BOLOGNESE

With Meat Sauce 4.25 L.E
١٩ - سباجيتى بولونيز مع صلصة اللحم ٤.٢٥ ج.م

20. AROMATICI

With Anchovy Sauce 4.25 L.E
٢٠ - سباجيتى مع الحصرات الطازجة ٤.٢٥ ج.م

21. PRIMAVERA

With Fresh Vegetables 4.25 L.E
٢١ - سباجيتى مع الحصرات الطازجة ٤.٢٥ ج.م

22. "CASONSEI" DI BERGAMO

Ravioli Bergamo Style 4.50 L.E
٢٢ - رافيولى على طريقة بيرجامو ٤.٥٠ ج.م

23. PIZZOCHERI DI TEGLIO

Casserole of Noodles and Vegetable with Cheese 4.00 L.E
٢٣ - بونلز مع الحصرات والجبن ٤.٠٠ ج.م

24. LASAGNA VERDE AL FORNO

Home-Made Green Lasagne 4.75 L.E
٢٤ - لازانيا خضراء على طريقة البيت ٤.٧٥ ج.م

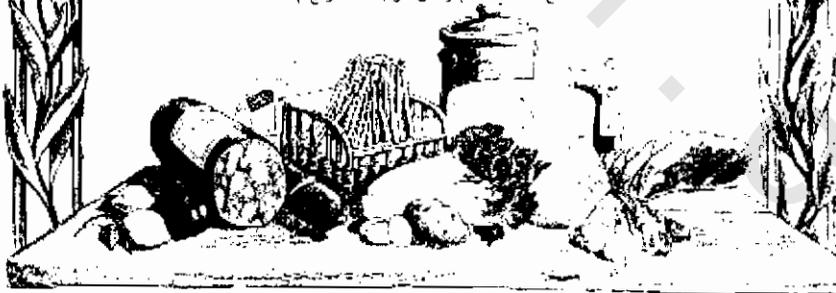
25. FETTUCCINE ALLA MAMMA

Ribbon Noodles with Cream Sauce, Cheese, Peas
and Tomatoes 4.50 L.E
٢٥ - بونلز شرائط مع صلصة كريما، جبن، بصل وطماطم ٤.٥٠ ج.م

26. GNOCCHI DI PATATE

Roman-Style Potato Gnoechi The Way La Mamma Serves Them- Choice of Tomato or Mushroom
Sauce 5.00 L.E

٢٦ - زلابية البطاطس الصغيرة على طريقة روما
مع صلصة الطماطم أو على العراب ٥.٠٠ ج.م



صورة طبق الأصل لقائمة طعام لاماما



صورة طبق الأصل لقائمة طعام لاماما

Piccata بيكاتا

35. FABTANA
Cheese 9.50 L.E

٣٥ - بيكاتا فابتانا مقممة مع اللحم والجبن
٩ صر ٠ ج ٠ م

36. AL LIMONE

With Lemon Sauce 9.50 L.E

٣٦ - بيكاتا الليمون
مقمة مع صلصة الليمون ٩ صر ٠ ج ٠ م

37. LA FUNGHI

With Mushrooms 9.50 L.E

٣٧ - بيكاتا مع عيش الفراب ٩ صر ٠ ج ٠ م

38. MILANESE

Dipped Egg and Cheese 9.50 L.E

٣٨ - بيكاتا ميلانيز مغموسة في البيض والجبن
٩ صر ٠ ج ٠ م

39. PAPAGALLO

The Chef's Speciality and Fantasy 9.50 L.E

٣٩ - بيكاتا باباجاللو على طريقة الشيف
٩ صر ٠ ج ٠ م
معدة من أجود أنواع اللحوم البقرية المستوردة
Prepared from the Finest Available
Imported Veal

Insalate

السلطات

40. INSALATE DELL'ORTOLANO

A Variety of Salads and Picles From the Buffet 2.00 L.E

٤٠ - تشكيلة من السلطات والمخللات من البوفيه ٢ صر ٠ ج ٠ م

Contorni a Piarere

مختارات

Accompaniments of Your Choice with All Fish and Meat Dishes:

مختار لكم من المصنوعات مع اللحوم والأسماك

A. PATATE

Potato of your Choice

أ - بطاطس على حسب إختيارك

B. RISOTTO ALLA MILANESE

Saffron Riee

ب - أرز بالزعفران

C. POLENTA

Commeal Mush

ج - بولينتسا

D. FEITUCCINE

Noodles

د - نودلز

E. VERDURE E LEGUMI

Vegetables of the Day

هـ - خضروات اليوم

F. FAGIOLI CON POMODORO

White Beans in Tomato Sauee

و - فاصوليا بيضاء مع صلصة الطماطم

G. MELANZANE FRUITO

Fried Eggplant

ز - باننجان مقلى



صورة طبق الأصل لقائمة طعام لاماما



Dolci & Gelati

الحلوى والجيلاتسى

41. LACIADITT

Lombardy - Style Fruit Fritters 2.50 L.E

٤١ - تشكيلة من الفواكه المقلية على طريقة لومباردى ٢.٥٠ ج.م

42. SPUMETTE DI NOCCIOLE

Hazelnut Meringue with Ice Cream 2.50 L.E

٤٢ - مازينج البندق مقدم مع الأيس كريم ٢.٥٠ ج.م

43. MACEDONIA DI FRUTTA

Fruit Salad 2.50 L.E

٤٣ - سلاطة الفواكه ٢.٥٠ ج.م

44. BUSECCHNINA ALLA MAMMA

Stewed Chestnut Pure with Ice Cream and Seryed
in a Biscuit Cup 3.00 L.E

Subject to Availability of Chestnuts

٤٤ - بيوريه ابو فروة مع الأيس كريم مقدم فى كأس من البسكويت
فى الموسم ٣.٠٠ ج.م

45. COPPA DI GELATO

Variety of Ice Creams and Sherbets 2.00 L.E

٤٥ - مختارات من الأيس كريم والجراتينا ٢.٠٠ ج.م

46. CESTINO DI FRUITTA FRESCA

Fresh Fruits 3.00 L.E

٤٦ - فواكه طازجة ٣.٠٠ ج.م

47. CREMA CAMELA

Cream Carmel 1.50 L.E

٤٧ - كريم كراميل ١.٥٠ ج.م

48. PASTICCERIA ASSORTITA

A Variety of Pastries and Cakes from the Trolley 2.00 L.E

٤٨ - تشكيلة من الحلويات والكيكات من التزوللى ٢.٠٠ ج.م

صورة طبق الأصل لقائمة طعام لاماما



Caffe القهوة

49. ESPRESSO 1.10 L.E.

٤٩ - إسبرسو ١.١٠ ج.م.

50. CAPPUCCINO 1.10 L.E.

٥٠ - كابوتشينو ١.١٠ ج.م.

51. CAPPUCCINO D'AMORE 1.10 L.E.

٥١ - كابوتشينو بالليكير ١.١٠ ج.م.

Vini الأبنية

Please Call the Wine Butler for All Wine Service

برجاء التكرم باستدعاء الساقى لتقديم كل ما تحتاجه

من الأبنية المصرية والمستوردة

By The Carafe

بالكراف

Small (3dl)

صغير

Half (5dl)

متوسط

Large (7.5 dl)

كبير

By the Glass

بالكوب

Our Wines are All A Fine Blend of Egyptian Wines

الأبنية المصرية المقدمة تعتبر من أجود أنواع الأبنية المصرية

١٢% خدمة / ٥٠ قرش خبز وزبد

Service 12%/Cover Charge 50 P.T.

صورة طبق الأصل لقائمة طعام لاساما

ثانياً: تطور قوائم الطعام (من التعديل الثاني) إلى (القائمة الثالثة المتبعة اليوم)
المطعم الإيطالي لاماما - فندق شيراتون القاهرة:

من أجل تفهم طبيعة تغيير قوائم الطعام فقد إستعان الكاتب بقوائم طعام المطعم الإيطالي عام الفين إلى اليوم لبيان ماهى التطورات التى مرت على هذا المركز البيعى:

أولاً: إلغاء بوفيه المشهيات الباردة التى كانت دائماً فى إستقبال العملاء عند دخولهم المطعم والذى كان يعرض فيه مهارات الشيفات الإيطاليين فى تصنيع المشهيات الباردة سواء بالإستعانة بالخضروات أو اللحوم بأصنافها وأنواعها المختلفة.

وكان هذا العرض الرائع كل يوم يمثل أحد الدعائم الأساسية فى إقبال العملاء وتشوقهم لتذوق هذه الأصناف المعروضة.

ولكن وجد أن عرض المأكولات بهذه الطريقة لا يمثل الطريقة الصحية السليمة للمحافظة على المأكولات من الميكروبات، وقد جرت محاولات عديدة لتغطية هذا العرض الهائل ولكن كلها باءت بالفشل.

ثانياً: كان المطعم يستعين بقوائم ثابتة من المطبخ الإيطالي لترويج مبيعاته فى فترات الكساد، ولكن اليوم إستعانت قائمة الطعام فى المقدمة بعرض ثلاث درجات من قوائم الطعام الثابتة ذات أسعار متفاوتة.

تبدأ بسعر ٩٥ جنيه وتعرض طبق المنسترون (الخضروات) بالأسباجتى والجبنة البرمزون ومعه طبق رئيسى هو من الدجاج بالأعشاب والبطاطس وأخيراً طبق الحلو وهو عبارة عن فطيرة مشلنتة ومقرمشة.

ثم قائمة طعام أخرى بسعر ١١٠ جنيها وتحتوى على سلطة بالجبنة الموزاريللا والطماطم والكارى وطبق رئيسى من الهامور "سمك" بالليمون ومشوى وطبق الحلوى من فواكه الموسم المقطعة شرائح.

وأخيراً الطبق الثالث بسعر ١٣٥ جنيها والذي يختلف عن القائمتين السابقتين فى أنه يعرض أربعة أطباق وليس ثلاثة أطباق فقط:

الطبق الأول : فطيرة الخضروات المشوية.

الطبق الثانى : إسباجتى بصلصة الطماطم والريحان.

الطبق الثالث : تورنيديو "بقرى بأعشاب".

الطبق الرابع : مجموعة مختارة من الأيس كريم.

أما قوائم الطعام الثابتة التى كانت تقدم فى فترات الكساد فقط فكان يتم عمل قائمة طعام منفصلة ذات حجم صغير.

وفيما يلى نسخة من هذه القائمة للإستدلال والمعرفة.

صورة طبق الأصل من قائمة الطعام الجديدة (الثانية)
لفندق شيراتون القاهرة (Set Menu)

SET MENU 1 L.E. 95.00

Minestrone di Verdure alla Contadina
Farm style Vegetable Soup

Pollastralla Croccante al Forno
Oven Roasted crispy Chicken with Herbs & Potatoes

Sfaghatinu alle Mele
Served with Cinnamon Cream Sauce & Vanilla Ice Cream

SET MENU 2 L.E. 110.00

Insalatina di Mozzarella e Pomodoro alla Caprese
Accompanied with Black Kalamata Olive Paste & Fresh Basil

Mosaica di Frutta Fresca Affollata
Mosaic of Sliced Seasonal Fresh Fruits

SET MENU 3 L.E. 135.00

Fimballo di Verdure all Graticolo
Served with Barbecued Tomato & Toasted Pine Seed Dressing

Spaghetti con Salsa di Pomodoro Fresca e Basilica
Spaghetti with Fresh Tomato Sauce and Fresh Basil

Tournedos di Manzo al Rosmarina
Beef Tournedos with fresh Rosemary accompanied with Roasted Bell Pepper Sauce

Selezione di Gelati Misti
Choice of Ice Cream

All Prices are subject to 12% service charge and 10% sales tax

This speciality restaurant
with the Italian ambiance and décor
offers typical Italian dishes
prepared ti irugubak recuoos

The following menu consists of
LA MAMMA specials.

ANTIPASTI DELLA MAMMA

Variety of Hors d'oeuvres

* * *

OSSO BUCCO MILANESE

RISOTTO AL FUNGHI

Veal Knuckle in tomato Sauce

* * *

CROSTATATA DI RICOTTA

Cheese Pie

* * *

L.E. 18.00 + 12%

إن هذا المطعم الذى تم إعداده خصيصاً
بديكوراته وجوه الرائع - الذى يتفلك
إلى إيطالية

يقدم لكم أشهى الأطباق
بكل الخامات والمقادير الإيطالية

مختارات من فواتح الشهية

* * *

أوسوبوكو ميلانيز

أرز مع عس الغراب

* * *

فطيرة الجبن

* * *

١٨٠٠ جنية + ١٢% خدمة



**OUR ITALIAN RESTAURANT
ON 1ST. FLOOR
OPENED FROM 12 NOON
TILL 1.00 A.M.**

S

فندق وحلاليو هيراتون القاهرة
Cairo-Sheraton Hotel & Casion
The Hospitality People of
ITT

La Mamma
in your room



ثالثاً: يلاحظ أن جميع الأطباق المكونة لقوائم الطعام الثانية مختارة أصلاً من ضمن الأطباق الموجودة في قائمة طعام تحت الطلب *La Carte* لكى لا يزيد المطبخ من أعباءه في تخزين المواد الأولية أو أعداد الأطباق.

مكونات قائمة الطعام لاماما

تتكون قائمة طعام لاماما من مجموعة المأكولات الآتية:

هناك ثمانى مجموعات كل مجموعة تحتوى على عدد من الأطباق

عدد الأطباق	مجموعات الأطباق		م
	بالعربية	بالإيطالية	
٦	المقبلات	<i>Antipasti</i>	١
٦	أطباق الباستا (المعجنات)	<i>I. Paste</i>	٢
٧	البيتزا	<i>I. Pizze</i>	٣
٣	أطباق السمك	<i>I. Pesci</i>	٤
٢	أطباق الأرز	<i>I. Risotto Mantecate</i>	٥
٣	الحساء	<i>I. Zuppe</i>	٦
٥	أطباق اللحوم	<i>Le Carni</i>	٧
٣	الحلوى	<i>L Dolci</i>	٨
٣٥	إجمالى الأطباق المعروفة في قائمة الطعام		

وعلى ذلك نرى أن عامل الوقت يلعب دوراً جوهرياً فى تقديم عدد الأطباق المتاحة فى قوائم الطعام حتى فى مطعم واحد وهو مطعم لاماما:

- ١ - فقد بدأ بعدد ٥١ طبقاً فى قائمة الطعام الأولى
- ٢ - ثم بعدد ٤٦ طبقاً فى قائمة الطعام الثانية
- ٣ - واليوم بعدد ٣٥ طبقاً فى قائمة الطعام الأخيرة

الأسباب الحقيقية للحد من عدد الأطباق المعروضة:

مع تطور التكنولوجيا وتنوع طلبات ورغبات العملاء بالإضافة إلى زيادة تكلفة المواد الأولية مع زيادة تكلفة العمالة الفنية فقد بدا واضحاً فى سياسات إدارة المأكولات والمشروبات أن يتم الحد من الآتى:

- ١ - الحد مما يطلق عليه الإعداد الأولى للمأكولات لتقديمها إلى العملاء فى أسرع وقت ممكن وهو المصطلح الذى يطلق عليه *Mise en Place*
- ٢ - الحد من تنوع المواد الأولية المستخدمة فى إعداد قوائم الطعام لأنها تمثل تكلفة حقيقية.
- ٣ - الحد من تكلفة المخزون الذى يخدم التموين المستمر للتشغيل بدون توقف وبالتالي الحد من تكلفة رأس المال العاطل.
- ٤ - إتاحة فرصة أكبر للعملاء للتركيز على عدد محدود من الأطباق المعروضة للإسراع فى دورة الإعداد والتقديم وسرعة دوران إشغال الكرسى الواحد فى المطاعم.

المصطلحات المستخدمة في القائمة

صلصة تتكون من طماطم وريحان وموزريلا.	<i>Caprese</i>
شرائح رقيقة جداً من اللحم النيئة عادة تقدم مع صلصة مايونيز.	<i>Carpaccio</i>
فطيرة مطهية ذات أشكال متعددة قد تحتوي على خضروات ولحوم أو تحتوي أيضاً على حلويات.	<i>Timballo</i>
مشوية على الفحم "باربيكيو".	<i>Graticola</i>
أنواع المكرونة وأشكالها:	
معجنات رقيقة وطويلة.	<i>Spaghetti</i>
معجنات على شكل فتاحة الزجاج (حلزونية).	<i>Fusilli</i>
معجنات أنبوبية الشكل.	<i>Rigatoni</i>
معجنات على شكل شريط طويل (Emilia - Romagna)	<i>Tagliatelle</i>
معجنات محشوة مربعة الشكل قصيرة وصغيرة.	<i>Ravioli</i>
صلصات المكرونة / البيتزات:	
صلصة بالسلاما والطماطم والفلفل الأحمر والجبن (مصدرها لازيو).	<i>Amatriciana</i>
بمكونات بسيطة مثل الزيت والطماطم وشريحة من جبن الموزريلا والريحان والأوريغانو.	<i>Margherita</i>
صلصة مكونة من الطماطم أساساً بالإضافة إلى الثوم والزيت والأنشوجة والزعر وزيت الزيتون.	<i>Napoletana</i>
صلصة مكونة من الطماطم والسالمون المدخن وجبن الموزريلا والكريمة والريحان.	<i>Nordica</i>
بيتزا يتم ملء كل مربع منها من المربعات الأربعة بنوع معين من المأكولات.	<i>Quattro Stagioni</i>
صلصة مكونة من طماطم وجبن موزاريللا وجمبرى والكلماري وفواكه البحر بالريحان.	<i>Allo Scoglio</i>
أنواع البيتزات:	
عبارة عن فطيرة محشوة من الداخل بأى أنواع من الحشو ويتم خبزها أو تحميرها.	<i>Calzone</i>
السمك:	
رقائق صغيرة دائرية الشكل سواء من اللحم البقري، البتلو الضاني أو الأسماك.	<i>Medaglioni</i>
سمك همور.	<i>Cernia</i>
جمبرى كبير.	<i>Gamberoni</i>
خليط من الجبن الراكوتا والجرجير.	<i>Alpeggio</i>
مزيج من عش الغراب والزعفران.	<i>Sforzesca</i>
شوربة إيطالية تقليدية مكونة عادة من الطماطم والبسلة والفاصوليا والكوسة والبطاطس والبصل والريحان والبقدونس والثوم بالمعجنات، الأرز (تقدم فى الصباح - مصدرها ميلانو لومبارديا).	<i>Minestrone</i>
شوربة سمك تطهى بالبصل والأعشاب (مصدرها فنتو).	<i>Brodello</i>
اللحوم:	
دجاج روستو.	<i>Pollastrella</i>
عبارة عن شريحة سمكة من الفلوتو يتم شويها أو تحميرها ويتم عادة خدمتها وتحته خبز محمر ويقدم فوقها إما نخاع البقر أو عش الغراب أو الفواجا (كبد الأوز وأجزاء من الترفل).	<i>Tournedos</i>

نبات عشبي يطلق عليه باللغة العربية إكليل الجبل وهو نبات من البحر الأبيض المتوسط يوجد حالياً في جميع أنحاء العالم، ويمكن في الطهي أن يستخدم مجفف أو طازجاً ويضيف نكهة إلى الصلصات والشوربة واللحوم المحمرة.	<i>Rosemarino</i>
مصطلح فرنسي أصلاً <i>Medaillon</i> من اللحمة أساساً التي تقطع دائرية أو بيضاوية الشكل من القطع الممتازة من اللحم مثل <i>Tenderloin</i> .	<i>Medaglioni</i>
طبق إيطالي اللفظ يعني يقفز إلى الفم (يتكون من شرائح رقيقة من اللحم البتلو متبل بـ <i>Sage</i> إما أن تترك مفرودة أو يتم تدويرها ويتم إضافة إليها لحم الخنزير المحمر في الزيت والذي تم تتبيله في نبيذ المرسلا.	<i>Saltimbocca</i>
مصطلح إيطالي يعني الكستلية وهي أساساً مصدر الهام إلى الكوستلية التي تطلق عليها النمسا <i>Wiener Schnitzera</i> .	<i>Costolette</i>
خل إيطالي مصنوع من نوع من العنب <i>Trebbiano</i> يمر من خلال ألواح خشب تصنع منها براميل صغيرة الحجم من شجر الكريز وشجر التوت الأرضي وشجر البلوط وشجر أبو فروة يتم تخزينه لسنوات طويلة حتى يصبح سميكاً.	<i>Balsamico</i>
طبق يتكون من قطعة رقيقة من ساق البتلو.	<i>Ossobuco</i>
	<i>Cremolada</i>
	الحلوى
نورثة حلوة (بالشيكلاته).	<i>Tartino</i>
سائحة - منصهرة - دائية (عادة ماتكون ساخنة).	<i>Fondente</i>
حلوى سميكة من الكريمة والفانيليا.	<i>Panna Cotta</i>
حلوى لذيذة يتم تحضيرها عن طريق كيكة إسفنجية مسقية بالقهوة، ويتم تحضيرها على شكل رقات من الجبنة المسكروني ويتم رش الكاكاو (مصدرها <i>Veneto</i>).	<i>Tiramisu</i>

Antipasti ... Appetizers

- Insalatina di Mazzarella e Pomodora alla Caprese*
Con emulsione di Olive Kalamata a Basilico
Fresco
- Mozzarella Cheese and Tomato Salad*
Accompanied with Balck Kalamata Olive Paste
& Fresh Basil L.E. 32.00
- Carpaccia di Manzo*
Con Insaltina di Rucola e Funghi al Balsamico, Scagliette
di Parmigiano e Basilico
- Thinly sliced Raw Beef Fenderloin*
Served with Rocket & Mushroom Salad,
Parmesan Shavings and Basil Oil L.E 55.00
- Insalatina di Mare Tiepida*
Con Zucchini in Carpione e Vinalgrette ai
Peperoni Arrostiti
- Warm Sauteed Seafood Salad*
Served with Fried & Marinated Zucchini &
Roasted Bell Peppers Vinalgrette L.E 65.00
- Timballa di Verdure alla Graticola*
Con Coulis di Pomodoro alla Brace e Pinoli
Tostati
- Grilled and Marinated Vegetables Timbale*
Served with Barbecued Tomato & Pine Seed
Dressing L.E. 32,00
- Insalata della Mamma*
Peola, Perie di Grano, Pomodora, Funghi e
Polletto Saltati e Crostini al Caprino
- La Mamma Salad*
Fresh Rocket, Sweet Corn, Tomato, Sauteed
Mushrooms & Chicken accompanied with
Warm Goat Cheese Crouons L.E 35.00
- Antipasta Della Mamma*
Combinazione di Antipasti Misti
Carpese, Carpaccio, Verdure Grigliate ed
Insalatina di Mare
- A Selection of Mixed Appetizers*
Tomato & Mozzarella, Beef Carpaccio, Grilled
Vegetables and Seafood Salad L.E 45.00

المقبلات

- إنسلاتينا دي موزاريليا إيه
بومدورو كابريزي
سلاطة جبنة موزاريليا
وطماطم مع زيتون أسود
كلاماتا وريحان ٣٢ ر.٠٠
جنبه
- كارباشيو دي مانزو
شرائح فيليه اللحم البقري النيئ
تقدم مع سلاطة الجرجير
وعش الغراب وشرائح جبنة
بارميزان، زيت الريحان
٥٥ ر.٠٠
جنبه
- إنسلاتينا دي ماري لبييدا
سوتيه سلاطة فواكه البحر
تقدم مع كوسة مقلية مثبلة،
فلفل أخضر روستو ٦٥ ر.٠٠
جنبه
- تمبالو دي فيردور الأجراتيكولا
خضروات تمبال مشوية ومثبلة
تقدم مع طماطم وصوص
الصنوبر
٣٢ ر.٠٠
جنبه
- إنسلاتينا ديلا ماما
جرجير، ذرة حلو، طماطم،
عش الغراب ودجاج سوتيه،
مع كروتون جبنة الماعز
٣٥ ر.٠٠
جنبه
- سليزيوني دي التيباستي
دبل جيورنو
تشكيلة من المقبلات
٤٥ ر.٠٠
جنبه

صورة طبق الأصل لأحدث قائمة طعام لاماما

Le Paste ... Pasta Dishes

*Spaghetti con Salsa di Pomodora Fresco e
Besifca*

Spaghetti with Fresh Tomato Sauce
and Fresh Basil L.E. 30.00

Fusilli alla Carrettiera

Con Tonno, Olive Nere e Capperi
Fussilli Noodles with Tuna, Black
Olives, Capers & Tomato Sauce
L.E. 30.00

Rigatoni alla Amatriciana

Con Manzo Affumicato, Cipolle e
Pomodoro
Rigatoni with Smoked Beef, Onions
& Tomato Sauce L.E. 30.00

Paghiatelle

Con Granchio Fresco
Flat Homemade Noodles Served with
Fresh Crab Sauce L.E. 35.00

Ravioli di Ricotta e Spnaci

Al Pomodorino Fresco
Ricotta & Spinach Ravioli Served
with a Light Tomato Sauce L.E. 45.00

Lasagnetta Classica alla Modenese

Con Ragout di Carne e Salsa
Bechamel
Classic Oven Baked Lasagna
With Veal Ragout & Bechamel Sauce
L.E. 42.00

أطباق الباستا

إسباجتى كون صلصة دى
بومدورو فرسكو إيه باسيليكو
إسباجتى مع صوص الطماطم
والريحان الطازج ٣٠ ر.٠٠ جنيه

فوسيلى ألا كاريتيرا كون نونو
نودلز الفوسلى مع التونة، زيتون
أسود، كابرى، صوص الطماطم
٣٠ ر.٠٠ جنيه

ريجاتونى ألا أماتريكياتا

مكرونه بجاتونى مع اللحم البقرى
المدخن، بصل، صوص الطماطم
٣٠ ر.٠٠ جنيه

باجليا أى فيينو

نودلز تقدم مع صوص الكابوريا
الطازج ٣٥ ر.٠٠ جنيه

رافىولى دى ريكوتا إيه سبناتشى
رافىولى بالجبنه الريكوتا والسبانخ
تقدم مع صوص الطماطم
٤٥ ر.٠٠ جنيه

لازانيتا كلاسيكا ألا مودليز

لازانيا فى الفرن مع راجو اللحم
البتلو وصوص البشاميل
٤٢ ر.٠٠ جنيه

صورة طبق الأصل لأحدث قائمة طعام لاماما

*Le Pizze ... Pizza**Margherita*

Pomodoro, Mozzarella e Basilico Fresco
Tomato, Mozzarella Cheese & Fresh Basil
L.E. 35,00

Napoletana

Pomodoro, Aglio, Acciughe, Oregano e
Olio di Oliva
Tomato, Garlic, Anchovies, Oregano &
Olive Oil L.E. 36,00

Nardica

Pomodoro, Salmone Affumicato,
Mozzarella, Panna e Basilico Fresco
Tomato, Smoked Salmon, Mozzarella,
Fresh Cream & Fresh Basil L.E. 36.00

Quatra Stagioni

Pomodoro, Mozzarella, Carciofi, Funghi,
Peperoni e Tacchino Affumicak
Tomato, Mozzarella Artichokes,
Mushrooms, Bell Peppers & Smoked
Turkey Ham L.E. 42,00

Allo Scoglio

Pomodoro, Mozzarella, Carciofi, Funghi,
Peperoni e Tacchino Affumicak
Tomato, Mozzarella Artichokes,
Mushrooms, Bell Peppers & Smoked
Turkey L.E. 48,00

البيتزا

مارجريتا

طماطم، جبنة موزاريللا، ريحان
٣٥٫٠٠ جنيه

نابوليتانا

طماطم، ثوم، زيت، أنشوجة، زعتر،
زيت زيتون ٣٦٫٠٠ جنيه

نوردিকা

طماطم، سالمون مدخن، جبنة
موزاريللا، كريمة طازجة، ريحان
٣٦٫٠٠ جنيه

كواترو ستاجيوني

طماطم، جبنة موزاريللا، خرشوف،
عش الغراب، فلفل أخضر، دندى
مدخن ٤٢٫٠٠ جنيه

الوسكوليو

طماطم، ثوم جبنة موزاريللا، جمبرى
صغير، ٤٨٫٠٠ جنيه

صورة طبق الأصل لأحدث قائمة طعام لاماما

J Pesci ... Fish Courses

Filetto di Branzino Croccante
Profumato alle Erbe
Pan Fried Seabass Fillet with
Mediterranean Herbs
L.E. 76.00

Medagliani di Cernia alla Griglia
Con Battuto di Limone e
Preszzemolo
Grilled & Mannated Hammour
Medallions Served with a Lemon &
Parsley Green
Sauce L.E. 65.00

Gamberoni Farfalla Croccanti
Cospy Grilled & Roasted Butterfly
Jumbo Prawns L.E. 135.00

أطباق السمك

فيليتو دى برانزينو كروكانتى
فيليه سمك الوقار المقلى مع
أعشاب البحر المتوسط
٧٦ ر.٠٠ جنيه

مداجليونى دى تشرنيا ألا جريجليا
دوائر سمك الهامور المشوى يقدم
مع صوص الليمون والبقدونس
٦٥ ر.٠٠ جنيه

جامبرونى فارفالا كروكانتى
جمبرى مشوى وروستو
١٣٥ ر.٠٠ جنيه

صورة طبق الأصل لأحدث قائمة طعام لاماما

T Risotto Mantecati Rice Dishes أطباق الأرز

Risotto Alpeggio

Con Rucola Mantecato al Brie
Risotto with fresh Rocket & Brie
Cheese L.E. 36,00

Risoto alla Sforzesca

Con Funghi e Zafferano
Risotto with fresh Mushrooms &
Saffron L.E. 36,00

Le Zuppe...Soups

Minestrone di Verdure alla Contadina

Farm style Vegetable Soup L.E.
23,00

*Pasta e Ceci alla Joscana con Olio al
Rosmarino*

Tuscany style Chick Pea Soup with
Noodles & Extra Virgin Olive Oil
L.E. 23,00

Brodetto alla Mediterranea

Con Crostini all'Aglio
Seafood Soup
With Garlic flavored Bread
Croutons L.E. 60,00

ريزوتو البيدجيو

ريزوتو مع الجرجير وجبنة بريّة
٣٦ ر.٠٠٠ جنيه

ريزوتو ألاسفوريسكا

ريزوتو مع عش الغراب والزعفران
٣٦ ر.٠٠٠ جنيه

الحساء

مينيستروني دي فردور ألكونتادينا

شوربة خضروات
٢٣ ر.٠٠٠ جنيه

باستا إيه تشيشي ألاتوسكانا كون
اليوال روزمارينو

شوربة الحمص على طريقة
توسكاني مع النودلز وزيت الزيتون
٢٣ ر.٠٠٠ جنيه

بروديتو ألامديترانيا

شوربة فواكه البحر مع كروتون
الثوم ٦٠ ر.٠٠٠ جنيه

صورة طبق الأصل لأحدث قائمة طعام لاماما

Le Carni... Meat Courses

Pollastrella Croccante al Forno

Con profumi di Alloro e Rosmarino e
Patate in Tecia
Oven Roasted Crispy Chicken with Herbs
& Potatoes L.E 58,00

Tournedos di Manza al Rosmarina

Con coulis di Peperoni alla Brace Beef
Tournedos with fresh Rosemary
accompanied with Roasted Bell Pepper
Sauce L.E 98,00

Medaglioni di Vitella Saltimbocca

Con Manzo Affumicato ed Erba Salvia
An Fried Veal Medallions Topped with
Sage & Smoked Beef in a light White
Wine Sauce L.E 78,00

Castolette di Agnella al Balsamico

Pan Fried Lamb Chops glazed with
Balsamic Vinegar Gravy L.E 68,00

Ossobuco in Gremolada

Servitor con Risotto Classico alla
Milagnese
Stewed Veal Shank accompanied with
Milanese Style Saffron Risotto L.E. 66,00

أطباق اللحوم

بولاستريلا كروكانتي ال فورنو

دجاج روستو مع الأعشاب
والبطاطس ٥٨ ر.٠٠ جنيه

تورنيديو دي مانزو ال

روزمارينو

شرائح اللحم البقري مع
روزماري طازج وصوص الفلفل
الأخضر ٩٨ ر.٠٠ جنيه

مداليوني دي فيتلو

سالتييمبوكا

دوائر اللحم البتلو المقلّي مع اللحم
البقري المدخن وصوص النبيذ
الأبيض
٧٨ ر.٠٠ جنيه

كستوليت دي أنيلو ال

بالساميكو

ريش ضاني مقلية مع صوص
خل البالسليك ٦٨ ر.٠٠ جنيه

أوسوبوكو إن جريمولادا

ضلع بتلو مع ريزوتو بالزعفران
على طريقة ميلانيز
٦٦ ر.٠٠ جنيه

صورة طبق الأصل لأحدث قائمة طعام لاماما

T Dolci ... Desserts

الحلوى

Tortino di Cioccolate Fondente

Servito con Gelato alla Vaniglia

Warm Chocolate Cake

Served with Vanilla Ice Cream

L.E. 25.00

Panna cotta alla vaniglia

Con salsa di fragole

Vanilla Flavored Cream Pudding

Served with strawberries coulis

L.E. 25.00

Tiramisu'

Alla Veneziana

Mascarpone Cream Cheese

Layered

With coffee flavored biscuit L.E.

25,00

تورتينو دى تشكولاتو

فندنتيه

تاترت الشيكولاته يقدم مع آيس

كريم الفانيليا ٢٥ر٠٠ جنيه

بنا كوتا ألافانيليا

كريمة الفانيليا المطهوه على

الطريقة الإيطالية تقدم مع

صوص الفراولة ٢٥ر٠٠ جنيه

تيراميسو

كريمة الجبنة المسكربونى مع

طبقات البسكويت بنكهة القهوة

٢٥ر٠٠ جنيه

صورة طبق الأصل لأحدث قائمة طعام لاماما

ب - فندق هليوبوليس القاهرة Fairmont

مطعم ليوناردو Leonardo :

يعتبر "مطعم ليوناردو" الإيطالي الموجود في فندق هليوبوليس "شيراتون هليوبوليس سابقاً" والذي سوف يصبح اسمه في المستقبل Fairmont أحدث المطاعم الإيطالية في الفنادق الخمس نجوم.

وتتميز قائمة الطعام المقدم في هذا المطعم بعدة مميزات غير موجودة في قوائم طعام الفنادق المماثلة.

١ - أضافت هذه القائمة مجموعة من الخدمات للعملاء غير متوفرة في المطاعم الأخرى الشبيهة:

(١) الإشارة بحرف "a" الإنجليزية بأن جميع الأطباق بهذه الإشارة تعنى أنها تحتوى على كحول (a) Contains Alcohol لتنبية المسلمين، أو غير محبى الخمر.

(٢) الإشارة بحرف (V) الإنجليزية تعنى أن هذا النوع من الأطباق يتفق مع النباتيين حيث يتكون من نباتات (V) Vegetarian Dish.

(٣) الإشارة بأن جميع الأطباق الموجودة في قائمة الطعام يمكن طهيها بدون كحول.

(٤) ولعدم الدراية بالسوق المصرى، ذكرت عبارة "جميع الأسعار بالعملة المصرية" وهى فى العادة معروفة لدى الجميع.

(٥) إستخدمت اللغة الإنجليزية لكتابة إسم الطبق مع إضافة المصطلحات الإيطالية للدلالة على طريقة تصنيعه وإعداده.

(٦) تناسى القائم على تخطيط هذه القائمة كل من مجموعتى: السلطات / الحلوى.. ليضمهم إلى قائمة طعامه لكي تساعد على زيادة الأرباح

الحدية للفندق وتساهم في تخفيض نسبة تكلفة المأكولات المستخدمة إلى المبيعات الفعلية.

(٧) إتمدت بعض الأطباق المقدمة في قائمة الطعام على مواد أولية مستوردة (مأكولات: لحوم الضانى الإسترالية - ولحوم الأجوسى البقرية - أسماك بحر الشمال) وذلك لتصنيع الأطباق الإيطالية فى حالة لا تتواجد فى أى مطعم / أو مطعم فندق فى مصر.

التعليق العام على قائمة الطعام:

١ - المجموعات المقدمة فى قائمة الطعام:

قدمت هذه القائمة (٥) (خمس) مجموعات من المأكولات فقط وهى:

عدد الأطباق				
٨ أطباق	<i>Antipasti</i>	<i>Starters</i>	مجموعة المشهيات	أ
٢ طبق	<i>Zuppi</i>	<i>Soup</i>	مجموعة الحساء	ب
٧ أطباق	<i>Risotto & Pasta</i>	<i>Rice & Pasta</i>	مجموعة الأرز والمعجنات	ج
٨ أطباق	<i>Pesce & Fruit di Mare</i>	<i>Fish & Sea Food</i>	مجموعة الأسماك وفواكه البحر	د
٤ أطباق	<i>Carne</i>	<i>Meat</i>	مجموعة اللحوم	هـ
٢٩ طبقاً				

أ - مجموعة المشهيات:

تتكون مجموعة المشهيات من الأطباق الآتية:

الطبق الأول: باسم المطعم نفسه يحتوى على خضروات (خس مشكل -

طماطم - زيتون - جبن شيدر وخبز *Focaccia* وهو عبارة عن خبز

مسطح عادة يكون محشو بالجبنة والخضروات ولحم الخنزير

.(Liguria)

الطبق الثانى: يحتوى على فواكه البحر والخضروات والأعشاب.

الطبق الثالث: أساسه جبنة موتزاريلا مع فلفل مشوى وجرجير وخرشوف
بصلصة البستو على الطريقة اليوسكانية..

صلصة Pesto أحد أشهر أنواع الصلصات الإيطالية ويتم تحضيرها
بالريحان الطازج والصنوبر (وأحياناً الجوز) وزيت الزيتون
والثوم وجبنة اللبن الضانى والبرميزون والملح (*Liguria*
)*Genoa*.

الطبق الرابع: يتكون من شرائح سمك السالمون والهامور.

Carpaccio رقائق رفيعة جداً من اللحم النيء عادة ما تقدم مع صلصة
مايونيز.

الطبق الخامس: يتم إختياره من بوفيه المشهيات المقدم من الشيف بواسطة
عملاء المطعم.

الطبق الأخير: *Bresaole* يعتبر طبق تقليدى ضمن مجموعة المشهيات يعتمد
على اللحم البقرى المجففة عن طريق الهواء والمحللة وناضحة، يتم
تقطيعها إلى شرائح وإضافة الزيت والليمون والفلفل عليها (*Valtellina*
)*Lombardia* -) وقائمة الطعام يضاف إليها أيضاً قطع من السممان
والجبين البارميزون لعمل طبق يحتوى على مزيج من الحلو والمالح
فى آن واحد وهو أسلوب طهى وتقديم المأكولات الإيطالية.

ب - مجموعة الحساء:

(١) قدمت قائمة الطعام نوعين من الشرب: واحد بدون كحول - واحد
بكحول.

الشورية الأولى تم إعدادها على طريقة ساردينيا (جزيرة سردينيا حيث تنتوع فواكه البحر المستخرجة من شواطئ الجزيرة) وذلك بالإضافة إلى نبات الشمار ومرقة الثوم.

أما الشورية الثانية المقدمة فمن إقليم فينيسيا أساسها الفاصوليا الحمراء مع المعجنات وزيت نبات إكليل الجبل.

الشورية الأولى تعتمد على الأسماك وفواكه البحر والشورية الثانية تعتمد على الفاصوليا وهى من أشهر النباتات الجافة التى يعتمد عليها المطبخ الإيطالي فى صنع الشورية.

ج - مجموعة الأرز والمعجنات:

قدمت قائمة الطعام نوعين من الأطباق لتصنيعها:

١ - نوع يعتمد على الأرز. ٢ - نوع يعتمد على المعجنات.

النوع الأول:

الأرز: ويطلق عليه فى اللغة الإيطالية / المطبخ الإيطالي ريزوتو.

الريزوتو Risotto: هو طبق من الأرز يتم طهيه على نار هادئة حتى يصبح قوامه كالكريمة (لزجه) وذلك عن طريق تشرب الأرز للمرقة المضافة إليه.

قدمت قائمة الطعام طبقين:

١- الطبق الأول: يتم إضافة عش الغراب وجبنة برميزون على الريزوتو فيصبح أسم الطبق *Mushroom Risotto* بدلا من *Funghi Risotto* وذلك لسهولة القراءة وتقريبها للمفهوم الإنجليزي والفرنسى.

٢- الطبق الثاني: أضيف إلى الريزوتو "فواكه البحر" لتصبح تسميته *Seafood Risotto* وتم كتابته بإتباع نفس الطريقة السابقة.

ملاحظة عامة:

يلاحظ أن من بين ٢٩ طبقاً مقدماً في هذه القائمة أن ١٣ طبقاً منهم يعتمد على الأسماك وفواكه البحر مما يشير إلى أن القائمة على تخطيط قوائم الطعام متأثر جداً بالأسماك وفواكه البحر، وهذا يضعف من التنوع المطلوب في قائمة الطعام.

النوع الثاني:

يعتمد على تقديم أطباق المعجنات وقد حاول أن يقدم أكبر تشكيلة ممكنة.

عدد الأطباق	نوع المعجنات
٢	رافيولي <i>Ravioli</i>
١	لازانيا
١	حسب ما يفرضه رئيس الطهاة (ويختلف من يوم لآخر)
١	القاهرة الكلاسيكية (حسب إختيار النوع الأول أو الثاني مع توحيد المأكولات المجملة والمكملة).
٥	أطباق

ملاحظة:

التنوع في أنواع المعجنات والصلصات المقدمة يأتي عن طريق ما يقدمه كل يوم رئيس المطبخ حسب رغبات العملاء والنزلاء، وتغيير طلباتهم.

د - مجموعة الأسماك وفواكه البحر:

ملاحظات:

(١) قدمت القائمة (٨) أنواع من أطباق الأسماك وفواكه البحر وواضح أن إدارة الفندق / المطعم تعتمد على الآتى للوفاء بالمواد الأولية المطلوبة لتصبح هذه الأطباق متوفرة:

أ - إستيراد بعض أنواع الأسماك وفواكه البحر من الخارج، وهذا يمثل عبئاً كبيراً على الإدارة ويوحى بالشك فى قدرة الإدارة على توفير إحتياجاتها من هذه المواد الأولية بصفة منتظمة.. مثال ذلك إستيراد أسماك بحر الشمال مونك *Monk Fish* وسمك السلمون *Salmon*.

ب- تخزين كميات من الأسماك المتنوعة لكى تفى بالتزاماتها المستمرة.

(٢) قدمت قائمة الطعام طبق لازانيا *Lasagna* فى مجموعة الأرز والمعجنات باللحم البقرى والجبن وتقدم مرة أخرى (وهذا يعتبر تكراراً) فى طبق آخر *Lasagna* بفواكه البحر.

(٣) إستخدمت هذه المجموعة المصطلحات الإيطالية الآتية:

Caponata (يتم تصنيعها أساساً من الخضروات) "كرفس - قرنبيط - سبانخ - بصل - طماطم - فلفل أخضر - هندباد - زيتون - باذنجان" وتطهى فى الزيت والخل وتقدم الأنشوجة والكابرى (من إقليم *Silicia*)
Arrabiatta (المعنى طريقة الغضب) صلصة بالطماطم الحريفة وصلصة الشيلى.

Palemitana صلصة زيت الزيتون وعشب إكليل الجبل والطماطم والثوم الكابرى.

Puttanesca (المعنى العاهرة).. صلصة تتكون من الطماطم وفلفل أحمر حار والزيتون الأسود (إقليم Lazio).

وفى القائمة يتم تصنيع الطبق بإضافة أنشوجة.

(٤) توجد ملاحظة هامة فى طريقة كتابة إسم الطبق مثال: "*Mediterranean Sea Bass*" إسم الطبق لا يوجد إطلاقاً.

أ - طريقة تقديم السمك المعروض وهو القاروص وهل تكون سمكة كاملة - نصف / شرائح / قطع مستديرة...

ب - طريقة تصنيعه (أى طهيته).

ج - ماهى المجملات والمأكولات المساعدة المصاحبة والتي يجب أن يتضمنها إسم الطبق نفسه، ولكن جاء فى الشرح أن قطعة السمك المقدمة سيتم لها الآتى:

* تقطيعها إلى قطع مستديرة.

* أنه سوف يتم قلى هذه القطع.

* أنه سيصاحبها ثلاث أنواع من الصلصات.

* تجاهل ذكر المأكولات المصاحبة والمكملة للطبق.

ونفس الوضع بالنسبة لطبق الـ *Veal* الموجود فى مجموعة اللحوم.

مجموعة اللحوم:

ملاحظات عامة:

(١) إستخدمت كلمة *Medallion* (كلمة فرنسية فى الأصل) وهى عبارة

عن رقائق لحم مستديرة مرتين المرة الأولى لشرح طبق السمك

Mediterranean Seafood

والأخرى لكتابة مسمى طبق آخر من اللحم *Grilled Medallion's*
of Angus Beef

وهذا التكرار يضعف من قيمة قوائم الطعام.

(٢) إستخدمت ريش اللحم الأسترالية بالرغم من أن اللحوم
الضاني اللباني المصرية أكثر جودة وطعم وتذوق من أى لحوم
أخرى.

(٣) أن سعر طبق الريش الأسترالية المشوية تعتبر أعلى سعر، اضيف
إلى طبق المجملات من الخضروات والأعشاب واللازانيا بالبادنجان
ليتحول الطبق إلى الطبق الإيطالي.

(٤) آخر طبق فى قائمة اللحوم هو "Veal" وهذا يمثل الأسو بوكو
Osso Bucco الطبق المتواجد فى معظم قوائم الطعام فى مطاعم
الفنادق الخمس نجوم ومع ريزوتو وصلصة طماطم.

PESCE & FRUITI DI MARE - Fish & Seafood - الأسماك وفواكه البحر

Seafood Lasagna	75.00
<i>Open layers of pasta with mediterranean seafood, oven roasted tomato and shellfish cream.</i> لآزانيا فواكه البحر	
Mediterranean Sea Bass	75.00
<i>Pan fried sea bass medallions, trio of sauces, black olive tapenade, green olive pesto and sun dried tomato relish</i> فليه سمك قزوص مقدم مع ثلاث أصناف من الصوص	
Grilled Seafood Caponata	125.00
<i>Grilled prawns, scallops, calamari, and hammer fish, with caponata scented tagliatelle</i> تشكيلة من أسماك وفواكه البحر، 75 مري، جمري	
Prawns Arrabiatta	115.00
<i>Plump Mediterranean prawns in a spicy tomato based sauce and your choice of homemade pasta</i> جمري الأريباتا بصوص الطماطم الحريف والخضرك من انواع المعينات الطازجة	
Misto di Pesce alla Griglia	115.00
<i>Mixed grill of daily fresh fish, shrimp, salmon and calamari</i> تشكيلة من أسماك البحر الطازجة، جمري، سمك، كالماري	
Salmono alla Palemitana	85.00
<i>Grilled salmon marinated in olive oil and rosemary with tomato, capers and garlic</i> سالمون بالامينتالا مشوي معن بزيت الزيتون والروزماري والطماطم، كابر	
North Sea Monkfish	95.00
<i>Roasted with sweet mustard and dill, peppercorns and a citrus-chilli scented bisque</i> سمك بحر الشمال "مونك" مطبوخ معن بقمحترنة وتشبت واللجون والملل	
Spaghetti Puttanesca	42.00
<i>Pasta with a fresh tomato, anchovy caper, chili, basil and organic olive oil sauce</i> اسلميني هذاحة بونابكا مع الطماطم الطازجة، فنوجة كابر، قتل حار، ربحان، زيت زيتون	

صورة طبق الأصل من قائمة طعام مطعم ليوناردو - فندق هليوبوليس القاهرة

الأرز و المعجنات - Rice & Pasta - RISOTTO e PASTA	
Mushroom Risotto <i>Italian arborio rice, ragout of wild mushrooms and parmesan reggiano cheese</i> رزوتو بفطر الغراب	52.00
Seafood Risotto <i>Fresh seafood braised with shellfish stock and finished with spicy basil mussarone cheese</i> رزوتو بلؤلؤ البحر	54.00
Homemade Ravioli (v) <i>Of four cheeses and spinach with caponata sauce</i> رافوليون طاجين بلجن المشبل وخبثاخ وملصمة كايوناتا	45.00
Pumpkin Ravioli (v) <i>Over roasted pumpkin and amaretti ravioli with a light parmesan chive cream</i> رافوليون فرج تصل	45.00
Lasagna <i>Black Angus beef ragout, fresh sheets of pasta and parmesan cheese slowly baked to perfection</i> اللازانيا	45.00
Cairo Classic (v) <i>Roasted pain biscuits, pine nuts, parsley, sweet peppers, coriander, organic olive oil and pasta or risotto of choice</i> القاهرة الكلاسيكية، إختيارك من الأرز أو الرزوتو مع قبق النخل، رومكو، صنوبر، بقدونس، الفلفل الأحمر، كزبرة، زيت زيتون	42.00
Pasta Special <i>Chef's daily, ask server for details</i> طبق رئيس الطهي الخاص، الرجاء الإستعلام من طاقم المنظمة	45.00
اللحم - Meat - CARNE	
Grilled Medallion's of Angus Beef <i>Herb crushed potatoes, medley of vegetables and a roasted garlic sauce</i> فيليه أنجوس بقري مقدم مع البطاطس والخضروات وصوص الثوم	125.00
Australian Lamb Chops <i>Grilled zucchini, tomato and chive vinaigrette, potato and eggplant lasagna</i> ريش ضلان أسترالي مقدم مع كوسة مشوية وطماطم بالاهشاب والبطاطس، لازانيا بالانجيل	135.00
Stinco D'Agello <i>Lamb shank in tomato demi-glace with porcini risotto</i> موزة ضلان مقدم مع صوص الطماطم وأرز بيضلي	70.00
Veal <i>Espresso and roast garlic braised "osso bucco" gremolata risotto and a pan reduction</i> موزة بتلر مقدم مع الأرز وصوص اللحم	80.00

صورة طبق الأصل من قائمة طعام مطعم ليوناردو - فندق هليوبوليس القاهرة

فندق إيزيس الأقصر

المطعم الإيطالي

يتكون الفندق من (١٠٠) غرفة خمس نجوم وبه مطعم إيطالي (إشغال كامل "١٥٠" عميل) يحتوى على (٤٠) كرسي فقط ورغم ذلك فإن قائمة طعام هذا المطعم تحتوى على مجموعة المأكولات الآتية:

عدد الأطباق فى كل مجموعة	الأطباق المقدمة			م
	بالإيطالية	بالإنجليزية	بالعربية	
٣	<i>Antipaste Freddi</i>	<i>Cold Appetizers</i>	مشهيات باردة	١
٣	<i>Antipasti Caldi</i>	<i>Hot Appetizer</i>	مشهيات ساخنة	٢
٣	<i>Le Delizie Della Nona</i>	<i>Soups</i>	الحساء	٣
٩	<i>Pasta, Pasta, Pasta</i>	<i>Pasta</i>	العجائن	٤
٧	<i>Specialita di Terrazza</i>	<i>Special Plates</i>	الأطباق الرئيسية	٥
٩	<i>Pizza</i>	<i>Pizza</i>	بيتزا	٦
٦	<i>Le Delizie di Fine</i>	<i>Dessert</i>	الحلويات	٧
٤٠ طبق	مجموع الأطباق			

ملاحظات عامة على مجموعة المأكولات والأطباق المقدمة:

١ - قدمت قائمة الطعام مجموعة المأكولات الكاملة الإيطالية، ولا إعتراض أو ملاحظة عليها، ولكن الإعتراض هنا يأتى بسبب عدد وتنوع الأطباق المعروضة والتي لا تتناسب مع حجم المطعم نفسه (٤٠) كرسي فقط، حيث أن هذه القائمة تحتاج إلى الاعداد الأولى للمأكولات الموجودة فى قائمة الطعام وهو ما يطلق عليه *Mise en Place* وهذا يتطلب إستخدام خامات وتصنيعها نصف طهى لكى تعد المأكولات لخدمة الأطباق بصورة سريعة، وهذا ما يعرض المطعم إلى مشكلة المأكولات النصف مصنعة المتبقية كل يوم وهو ما يطلق عليه *Leftover*.

- ٢ - بلغ عدد الأطباق المعروضة لكل من المعجنات والبيتزا (٩) أطباق وهو يمثل عبئاً كبيراً على إدارة المطعم من حيث:
- أ - تخزين المواد الأولية للتصنيع.
- ب - استثمار أموال كبيرة لشراء هذه المواد.
- ج - أعباء أكبر على الطهاة (الطباخين).
- د - تشتيت أكبر للعملاء لتعدد المعروض من الأطباق.
- هـ - زيادة تكلفة المأكولات المصنعة والمأكولات المهدرة.
- ٣ - لا تتناسب نوعية السياحة الموجودة في الأقصر مع عدد الأطباق المتاحة في قائمة الطعام بالرغم من أن أعلى طبق (الجمبرى) لا يتعدى سعر بيعه عن ٦٢ جنيهاً.
- ٤ - استخدام لحم البتلو في ثلاث أطباق مقدمة كأطباق رئيسية وذلك من إجمالي عدد (٧) أطباق وتناسي تقديم طبق من اللحم الضانى.
- ٥ - حتى الحلوى قدمت (٦) أطباق (وهذا عدد كبير بالنسبة لعدد المقاعد "٤٠ كرسى").
- ولبيان عدم ملاءمة عدد الأطباق المعروضة في هذه القائمة نستطيع أن نسوق المقارنة الآتية:

عدد الأطباق المعروضة في القائمة	عدد العملاء الأقصى المحتمل ١٥ فرد للغرفة	عدد الغرف	إسم الفندق
٢٩ طبقاً	٨٨٢	٥٨٨	فندق هليوبوليس
٤٠ طبقاً	١٥٠	١٠٠	فندق إيزيس

Antipasti Freddi Cold Appetizers		جنيه	مشهيات باردة
Antipasti Misti Assorted Italian Hors D'oeuvre	L.E 20.00	٢٠,٠٠٠	تشكيلة من المقبلات الإيطالية
Mozzarella Con Pomodoro E Basilico Mozzarella Cheese With Tomato Salad And Basilic	L.E 18.00	١٨,٠٠٠	موتزاريلا مع الطماطم مجملة بالريحان
Gamberetti Allo Marinara Shrimps Marinated With Lemon, Parsley, And Garlic	L.E 40.00	٤٠,٠٠٠	حميرى متبل بالليمون والبقدونس والثوم
Antipasti Caldi Hot Appetizer			مشهيات ساخنة
Crostine Di Mozzarella Mozzarella Croustade	L.E 18.00	١٨,٠٠٠	موتزاريلا مقرمش مع صوص الطماطم
Funghi Misti Trifolati Mixed Sauted Mushrooms in garlic, Parsley and red wine	L.E 24.00	٢٤,٠٠٠	تشكيلة من عشى الفطرايح مع صلصة الثوم والبيض مجملة بالبقدونس
Fegatini di pollo alla olive nere Chicken liver with black olives	L.E 22.00	٢٢,٠٠٠	كبدة دجاج سوتيه مع الزيتون الأسود
Le Delizie Della Nonna Soups			الحساء
Minestrone alla Milanese Vegetable soup	L.E 12.00	١٢,٠٠٠	مينيستروني
Tortellini in brodo Tortellini in consomme	L.E 12.00	١٢,٠٠٠	كوسوميه مع معجنات البيت
Gamberetti con crema Shrimps with cream	L.E 15.00	١٥,٠٠٠	حساء الحميرى بالكريمة
PASTA PASTA PASTA			العجائن
Carosello Di Pasta alla Quattro stagioni Festival of pasta	L.E 25.00	٢٥,٠٠٠	مهرجان السكرونة
Penne all' arrabbiata Pasta with tomato and chillies sauce	L.E 18.00	١٨,٠٠٠	بينتا مع الصلصة الحريفة
Lasagne alla calabrese Pasta slices with broccolf and zucchini	L.E 18.00	١٨,٠٠٠	لازانيا بالبروكلي والكوسة
Cannelloni con ricotta E broccolf Cannelloni filled with ricotta and broccolf	L.E 18.00	١٨,٠٠٠	كناوليس مع الجينة الريكوتا
Ravioli alla ricotta E spinaci con burro naturale Ravioli alla ricotta cheese and spinach	L.E 20.00	٢٠,٠٠٠	رفيولي بالمعبانج والجينة الريكوتا
Fettuccine alla carbonara Noodle with egg & smoked turkey and cream sauce	L.E 20.00	٢٠,٠٠٠	نوديلز مع الرومي المدخن والبيض وصلصة الكريمة
Spaghetti al pesto pasta with herbs sauce	L.E 20.00	٢٠,٠٠٠	اسباجتى بصلصة الأعشاب
Spaghetti Bolognese	L.E 18.00	١٨,٠٠٠	اسباجتى بصلصة اللحم المفروم
Spaghetti Napoli	L.E 18.00	١٨,٠٠٠	

صورة طبق الأصل لقائمة المطعم الإيطالي – فندق إيزيس الأقصر

د - فندق جراند حياة - القاهرة

مطعم Lafamilia

يتكون فندق حياة من ٧١٤ غرفة - مطاعم متعددة، أحدهم مطعم لافاميليا، الذي يقدم أطباق المطبخ الإيطالي وبه ٤٠ كرسي.

مجموعات المأكولات المقدمة في قائمة الطعام:

قدمت قائمة الطعام في هذا المطعم ٧ (سبعة) مجموعات من المأكولات هي كالآتي (كل مجموعة بها عدد من أطباق):

م	إسم كل مجموعة	عدد الأطباق
١	المشهيوات Antipasti / Appetizers	٧ أطباق
٢	الحساء Zuppe / Soups	٣ أطباق
٣	البيتزا Pizze / Pizza	١٠ أطباق
٤	العجائن / أرز Pasta / Risotto	١١ طبق
٥	الأطباق الرئيسية Secondi / Main Courses	٨ أطباق
٦	الحلوى Dolci / Desserts	١٤ طبق
إجمالي عدد الأطباق المقدمة في القائمة		٥٣ طبق

بذلك تكون هذه القائمة محتوية على أكبر عدد متنوع من الأطباق المعروضة حيث أن عدد النزلاء الذي يمكن التردد على هذا المطعم قد يزيد عن ألف عميل/نزيل (٧١٤ : ١٥ فرد في الغرفة) وذلك من أجل إشباع أكبر عدد ممكن من النزلاء/ العملاء، ويعتمد المطعم على سرعة دوران الكرسي لإشباع رغبات أكبر قدر ممكن من العملاء.

أ - أهم مميزات هذه القائمة:

ذكرنا من قبل أن عدد الأطباق الموجودة في قائمة الطعام هو ٥٣ طبقاً، وفي الواقع أن هذا العدد يمكن أن يتزايد إذا أخذنا في الاعتبار:

أولاً: بالنسبة للمشهيات فيوجد طبق عبارة عن سلطة سيزار *Insalata Cesare* كأساس.. هذا الطبق يمكن تقديمه بثلاث طرق مختلفة:

١ - سلطة بالدجاج *Con Pollo*

٢ - سلطة بالجمبرى *Con Gamberi*

٣ - سلطة بالسلمون المدخن *Con Salmone Affumicato*

وبذلك هناك طبقين يمكن إضافتهم إلى إجمالى القائمة.

ثانياً: من مائدة العجائن الإيطالية تقدم القائمة للعميل/الزبون فرصة الاختيار بين:

اسباجتى فرن *Penne Spaghetti*

إسباجتى عريض *Fittucine*

مكرونه حلزوني *Fusilli*

مكرونه رافيولى *Ravioli*

مكرونه شرائط طويلة *Tagliatelle*

وبذلك يمكن إضافة عدد لاحصر له من التبديل والتوفيق لأنواع الأطباق التى يمكن تصنيعها إلى الستة عجائن السابق ذكرها.

ثالثاً: استعانت هذه القائمة فى الجزء الخاص بالأطباق الرئيسية باللحوم الإسترالية لتقديم طبق (والذى يكون فى العادة من اللحوم المجمدة)

Bistecca di Manzo

ويتم معالجتها أثناء الطهي لتفقد قيمتها الغذائية (في هذه الحالة ينظر فقط إلى شكل القطعة - ليونة اللحم بعد معالجتها ويضاف إليها الطعم بالبهارات والأعشاب المصاحبة).

رابعاً: عند تقديم أطباق الحلوى يلاحظ أن معظمها إستعان باللغة الإنجليزية لتوصيف أطباق الحلوى.

- 1 - *Chocolate terrine.*
- 2 - *Rapberry crème brulee.*
- 3 - *White chocolate fondant.*
- 4 - *Apple flan.*
- 5 - *Milk pudding.*

.....

وقد إستعان بطبق شرقي *Om-Aly* وقدمه ضمن قائمة الحلوى كما أضاف طبق آيس كريم هندي *Kulfi - Mango*

كما يلاحظ أنه إنفرد بتقديم طبق من الجبن المستورد والمحلى فى آخر القائمة مقدمة مع خبز عين الجمل.

خامساً: أن مقارنة عدد غرف فندق شيراتون القاهرة (٦٦٠) غرفة وأجنحة وعدد غرف فندق جراند حياة (٧١٤) غرفة نلاحظ أن هناك (٥٤) غرفة زيادة فى فندق جراند حياة لا يبرر وجود فروق كبيرة فى عدد الأطباق الموجودة فى قائمة طعام كل منهما فى المطعم الإيطالي بالنسبة للمجموعات الآتية:

الفرق	فندق حياة	فندق شيراتون القاهرة	
٣ +	١٠	٧	البيتزا
٥ +	١١	٦	المعجنات
٣ +	٨	٥	أطباق اللحوم
١١ +	١٤	٣	الحلوى
٢٢	٤٣	٢١	

ومما يؤكد أن هناك زيادة غير طبيعية في عدد الأطباق المعروضة في هذه القائمة أن عدد الكراسي الموجودة في مطعم *Lafamilia* هو ٤٠ كرسي في حين أن عدد الكراسي الموجودة في مطعم لاماما في شيراتون القاهرة هو ١٠٤ كرسي.

نتائج زيادة الأطباق عن المطلوب... هي:

- ١ - زيادة في تكلفة المأكولات المصنعة حيث يتطلب العمل اليومي تحضير المأكولات مسبقاً وهو ما يطلق عليه *Mise en Place*.
- ٢ - زيادة المخزون من السلع وبالتالي زيادة الإستثمارات في شراء المواد الأولية.
- ٣ - زيادة مصروفات التخزين.
- ٤ - زيادة في العدد والآلات والمعدات.
- ٥ - زيادة عدد العمالة وتكلفتها.
- ٦ - زيادة في نسبة الفاقد والتالف.
- ٧ - زيادة في مصروفات تدريب العاملين.

antipasti / appetizers		المشهييات	
insalata caprese con olio di oliva extra vergine, pesto al basilico e aceto balsamico mozzarella and tomato with extra virgin olive oil, basil pesto and balsamic vinegar reduction	60	٦٠	نصلاطا كابريس كيون اوليو سلاطة كابريس مع جوس الموززيللا والطماطم منسلة بوريث الزيتون و الزرعلى وخل البلمسيك
carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano e rucola servito su una salsetta di mostarda alle erbe e limone e con budino di salvia thin slices of raw beef, shaved parmesan and rocket on herb flavoured mustard with lemon dressing and sage pudding	80	٨٠	كاروتشيو دي مافزو كيون سلفيا شرايح من اللحم البقرى التين مع جين الدوميز ان بالاعشاب مثل بالمعتردة والليمون و بودنج الاعشاب المرمره
Insalata "cesare" freshly tossed caesar salad con pollo with chicken con gamberi with fried prawns con salmone affumicato with smoked salmon	55	٦٥	انسالاتا دي سيزار سلاطة سيزار الطازجة تقدم على الطريقة التقليدية
legumi alla griglia farciti con parmigiano, ricotta alle erbe cotta al forno e pesto char-grilled vegetable stack with parmesan, baked herb ricotta cheese and pesto	65	٨٥	كيون يولو مع الدجاج كيون جامبيرى مع الحميرى كيون سالمونى الليميكتو مع السموس
insalata e verdure di stagione con scaglie di parmigiano mixed seasonal leaves and vegetables and grana padano parmesan cheese shavings	50	٥٠	ليجومى الا جريليا شخرا ات مشوية مع جين اليرميزون والريكوتا مع الاعشاب والريحان
salmono norvegese affumicato con blinis di patate e crema di rafano norwegian oak smoked salmon with crisp potato pikelets and horseradish cream	85	٨٥	ان سالاتا ميستا سلاطة خضراء مشكلة مقدمة مع شرائح جين اليرميزون
fritto di calamari con maionnaise piccante deep fried calamari with spicy aioli	70	٧٠	سالمونى نورفيجيز افوميكتو مماك سلمون مدخن مقدم مع الطماطم وكريمة التبول
			فريتو دي كالامارى سبيط مقلي مقدم مع صلصة مافونيز الحارة بالزور

صورة طبق الأصل لقائمة مطعم لافاميليا Lafamilia - فندق جراند حياة القاهرة

Zuppe / soups		حساء	
crema di funghi con crostini all'aglio, nociolate tostate e olio piccante	40	٤٠	كريميا دي فونجي حساء عش المراب مع البندق المسمن وريت الفلفل الحار مطعم مع حيز التوم
cream of mushrooms with garlic crostini, toasted hazelnuts and chilli oil		٤٠	ميسستروني حساء الفطر يولات مع الريحان وجبن البرمبران
zuppa di verdure con parmigiano	40	٤٠	زوبيا دال جورنو حساء اليوم
vegetable soup with parmesan cheese			
zuppa del giorno	40		
soup of the day			
PIZZE / PIZZA		بيتزا	
margherita	45	٤٥	مارجريفاتا بيتزا مارجريفاتا مشفحة مع الطماطم وجبن الموتزريلا والريحان
tomato and mozzarella with fresh basil		٥٥	بومودورو بريساولا بيتزا بريساولا مع الطماطم والموتزريلا
pomodoro, mozzarella, bresaola, gorgonzola e rucola	55	٥٥	مقدمة مع اللحم البقري المجفف وجبن الروكفور والجرجير
tomato, mozzarella, air-dried beef and blue cheese topped with rocket		٥٥	فونجي بيتزا فونجي مع الطماطم وجبن الموتزريلا وعش الثراب الطازج
funghi	55	٥٠	ناپولييتانا بيتزا ناپولييتانا مع الطماطم، جبن الموتزريلا والأنشوجة
tomato and mozzarella with roasted mushrooms		٥٠	مشفحة مع الزيتون الأسود والأوريغانو
napoletana	50	٧٠	فونجي دي ماري بيتزا فونجي دي ماري مع الطماطم والفتل العلو
tomato, mozzarella, anchovies, black olives and oregano		٧٠	بيتزا فونجي دي ماري مع الطماطم والفتل العلو
pomodoro, frutti di mare e un pizzico di peperoncino	70	٧٠	كواترو ستاجيوني بيتزا الاربعة انواع مقدمة مع الأوريغانو - الخضراوات، عش الثراب،
tomato, seafood and a hint of chilli		٧٥	النسوس وجبن الموتزريلا
quattro stagioni	65	٧٥	سالاميتو دي مازو مع اللحم البقري، عش المراب، البصل وجبن البرمبران مع سدوس طماطم
tomato, oregano, wood-roasted vegetables, mushrooms, sausage, mozzarella		٧٥	كواترو فورميجي بيتزا مع جبن الجور جونزو لا، البهوكورينو، انا ميران
salamino di manzo, peperoncino, funghi, cipolla e mozzarella	65	٧٥	وجبن الموتزريلا مع سدوس الطماطم
beef salami, chilli, mushrooms and onions on a tomato base, mozzarella cheese		٧٠	سالاموني الوبيكانو بيتزا مع سمك سلمون مدخن مع جبن الموتزريلا المسمحة،
quattro formaggi	65	٧٠	الأدوكادو، والبيكون البقري
gorgonzola, pecorino, mozzarella and parmesan cheese		٦٠	هيجيتارينا بيتزا الخضراوات مع الطماطم، جبن البرمبران، عش الثراب، الكوسة،
spinaci, avocado, pancetta canadese, salmone affumicato e mozzarella	70		المانجان والتملح الأخضر مع الأوريغانو - سدوس الطماطم
spinach, avocado, canadian beef bacon, smoked salmon and mozzarella cheese			
vegetariana	60		
tomatoes, mozzarella cheese, mushrooms, zucchini, eggplant, green peppers and oregano			

all prices are in Egyptian pounds
subject to 12% service charge and applicable taxes

صورة طبق الأصل لقائمة مطعم لافاميليا Lafamilia - فندق جراند حياة القاهرة

pasta - risotto		العجائن	
risotto allo zafferano con scampi e rucola saffron risotto with pan-fried prawns and rocket salad	85	٨٥	ريزوتو الأرز الطريش ريزوتو بالخمران والحرمون مقدم مع الحمص
lasagne al forno lasagne with minced beef, mozzarella and fresh rocket salad	65	٦٥	لازانيا مع جبن الموتزريلا ولحم مفروم مع الفريشان للنازح والحر جبر
ravioli di ricotta alle erbe con burro di melissa, piccola insalata cipolla di peperoni e zucchine arrosto ricotta and herbs ravioli with lemon grass butter served with warm roasted ball peppers and zucchini salad	75	٧٥	رافولي دي ريكوتا رافولي مع جبن الريكوتا والأعشاب مشوية مع سلاطة الفلفل والكوسة الدافئة مشوية مرسمة أخصاف الليمون.
from the italian pasta table		من عائلة الصحن الإيطالية	
select from: penne, spaghetti, fettuccine, fusilli, ravioli or tagliatelle			مختار من: من، بس، سباغيتي، فتوتشيني، فوسيلي، رافولي أو تاجلياتال
with the sauce of your choice:			مع صلصة حسب اختياركم
putanesca: napoleana sauce tossed with anchovies, olives, chili and capers	65	٦٥	بوتانيكا صلصة نابوليانا مع الأنشوجة، زيتون، فلفل حار وكافري
boscaglia: beef bacon, mushrooms, garlic, parmesan cheese and parsley	65	٦٥	بوسكاليا بيكون مقلي، عش فربا، توم جين بالرميزان وبشونين
napoletana: onion, basil, tomato concasse and finished with a hint of garlic	65	٦٥	نابوليانا بصل، ريبل، طماطم وتوم
arrabbiata: olive oil, red chilies, napoletana and flat leaf parsley	65	٦٥	أرابياتا زيت زيتون، فلفل أحمر حار، نابوليانا مع أوراق البقدونس
salmon: smoked salmon, leek and finished with parmesan cheese	75	٧٥	سلموني سمك السلمون المدخن، كرات، وجبن بالرميزان
frutti di mare: seafood in a fragrant tomato sauce and artichoke pesto	75	٧٥	فروني دي ماي مواكبة البحر مع صلصة الطماطم وبيستو الفندوشوف
pollo e funghi: roasted chicken with mushroom cream	75	٧٥	كولي بولودي فنجي دجاج ريزوتو مع كريمة عش الفربا
carbonara: beef bacon, eggs, butter, parmesan cheese and finished with cream	70	٧٠	كاربونارا بيكون مقلي، توم، جين بالرميزان، عش ريبل وكريمة

جميع الأسعار بلغة جنيه مصري
٥٠٠ - ١٠٠٠ جنيه مصري - ١٠٠٠٠ جنيه مصري

صورة طبق الأصل لقائمة لمطعم لافاميليا Lafamilia - فندق جراند حياة القاهرة

secondi/main courses

الأطباق الرئيسية

galletto arrosto con limone e pasta alle erbe fini servito con ratatouille di verdure baby chicken with lemon and herb paste and ratatouille vegetables	85	A0	جاليتو ارويستو دجاج صمبر مشيل بالليمون والأعشاب ومقدم مع المصمرفات
pollo organico o saltimbocca alla romana di vitello australiano con pancetta canadese, mozzarella, salsa e servito con insalata "cesare" e polenta organic chicken or australian veal saltimbocca flavoured with sage, rolled with mozzarella and canadian bacon and served with caesar salad and baked polenta	110	110	بوللو اوريغانكو دجاج عضوي أو لحم بقر أسترالي مع الأعشاب ملفوف بعين الموتزوتيللا والبيكون الكندي مقدم مع سلطة سيرار والبولينتا
medaglioni di filetto di vitello australiano con melanzane grigliate e concasse al pomodoro e basilico con parmigiano australian veal fillet medallions with grilled eggplant and tomato and basil concasse and parmesan cheese	120	120	ميدالينيون دي فيلتو دي فيتيلو دواير فيتيج الينينو الأسترالي مع اللياندجان المشوي والطماطم
salmones della tasmania alla griglia con rucola e purea di gamberetti seared tasmalian salmon with rocket and prawn mash	120	120	سلمون دلا تسمانيا مدك سلمون أستمونيا مقدم مع الجرجير والحصرى المهروس
branzino al forno con carciofi, pomodori e patate al forno al rosmarino o riso baked seabass with artichokes, tomatoes and oven-baked rosemary potatoes or rice	105	105	برانزينو الاهورنو مدك فالومن مطبوخ مع العرشوف والطماطم والبندوس يقدم مع الأرز أو البطاطس مع أعشاب روزماري
bistecca grigliata di manzo australiano grilled australian rib-eye	120	120	بيستكا جريليتا دي مانزو اوسترايليتو ريب آي ستيك أسترالي
filetto tenderloin	170	170	فيليتو فيليه بقرى
cotoletta d'agnello lamb cutlet	130	130	كوتليتتا دنيلو ريش منقبي
servito con funghi o verdure e patate fritte served with sauteed mushrooms or vegetables and steak fries			مقدمة مع عيش الخبز سوتيه ويطاطس بالكريمة أو خضروات سوتيه

all prices are in english pounds
subject to 12% service charge and applicable taxes

جميع الأسعار بالعملة المصرية
يضاف إليها 12% خدمة وصورة ورسوم

صورة طبق الأصل لمطعم لافاميليا Lafamilia - فندق جراند حياة القاهرة

<i>Dolci / desserts</i>			الحلوى
Cappuccino cheesecake	45	٤٥	تارت الجبنة
With mocha cream			مع الكابيتشينو وكريمة الموكا
Buttermilk pannacotta			بانكوتسا
With mocha cream	40	٤٠	كريمة الفانيليا الإيطالي مع الليمون والنعناع والكمثرى
Chocolate terrine	45	٤٥	موس شيكولاته
With golden leaves on mango and jasmine sauce			مقدم مع الأوراق الذهبية مع المانجو وصوص الياسمين
Raspberry erème brulee	45	٤٥	كريم برولية
With brown sugar garnish			مع التوب الأحمر وبسكويت البندق والسكر
White chocolate fondant	45	٤٥	شيكولاته بيضاء فوندون
With vanilla bean ice cream			مقدمة مع آيس كريم الفانيليا
Apple flan	45	٤٥	تارت التفاح الساخن بالبلح
With date puree and coffee ice cream			مع آيس كريم القهوة
Blueberry and lemon bread butter pudding	45	٤٥	بودنج التوت وبشر الليمون
With vanilla milk shake			مقدم مع ميلك شيك الفانيليا
Chocolate and macadamia brownie	45	٤٥	كعكة الشيكولاته مع عين الجمال
With butterscotch sauce and white chocolate ice cream			مقدم مع آيس كريم شيكولاته
Milk pudding	40	٤٠	أرز باللبن
With ground rice and toasted pistachio nuts			مع الفستق المحمص
Kulfi-mango and pistachio ice cream	40	٤٠	كولفى
With sliced tropical fruits			آيس كريم هندي مع المانجو والفستق وفاكهة الموسم
Selection of homemade ice cream	40	٤٠	مختارات من الآيس كريم
Freshly cut fruit	40	٤٠	شرائح فاكهة الموسم الطازجة
With a scoop of ice cream or sorbet of your choice			المقدمة مع بولة آيس كريم أوسورييه حسب إختياركم
Om aly	40	٤٠	أم على
Pastry flakes baked with milk, sugar, nuts and raisins			مع اللبن الطازج والمكسرات والزبيب
International and local cheese selection	55	٥٥	طبق من الجبن المستورد والمحلى
With walnut bread			مقدمة مع خبز عين الجمال

صورة طبق الأصل لمطعم لافاميليا Lafamilia - فندق جراند حياة القاهرة

هـ- المطعم الإيطالي بانافينو Pane Vino :

فندق إنتركونتيننتال - سميراميس:

يقع الفندق في قلب مدينة القاهرة ويطل على النيل مباشرة، وهو مكون من ٧٣٠ كرسي - به مطعم بانافينو الإيطالي، ويحتوي على ٦٠ كرسي، ومعظم عملاءه من رجال الأعمال، ويعتمد على سرعة دوران الكرسي، والسياسات البيعية للوصول إلى أرقام أهدافه البيعية.

وتتكون قائمة الطعام المقترحة في هذا المطعم من:

عدد الأطباق

١٠	١ - المقبلات <i>Gliantipasti di Pane Vino</i>
١٠	٢ - الباستا <i>I primi di Pane Vino</i>
٤	٣ - الشوربة <i>Le Zuppe</i>
١٠	٤ - بيتزا <i>Le Pizze di Pane Vino</i>
٧	٥ - الأطباق الرئيسية <i>I secondi di Pane Vino</i>
١	٦ - الحلوى <i>Dolci</i>
<u>٤٢ طبقاً</u>	إجمالي الأطباق

التنبيه:

- (١) أن فندق شيراتون القاهرة - مطعم لاماما الذي به أكثر من ١٠٠ كرسي تحتوي قائمة طعامه على ٣٥ طبقاً في حين أن هذا المطعم الذي به ٦٠ كرسي فقط لديه ٤٢ طبقاً في قائمة طعامه.
- (٢) يلاحظ أن طبق الحلوى هو طبق يومي ويترك للشيف.

ملاحظات:

(١) إتمدت قائمة الطعام فى الجزء الخاص بالمقبلات على تقديم ثلاثة أنواع

من الأطباق لكل من *Carpaccio* (رقائق رقيقة جداً من اللحم النيئ):

أ - شرائح رقيقة من اللحوم النيئة أساسها لحم بقرى مع جبنة البرميزون وعش الغراب.

ب - شرائح رقيقة من السمك السلمون مع الكابر والليمون والشبت.

ج - شرائح رقيقة من الجمبرى مع السلطة والليمون.

كذلك ثلاثة أطباق من *Insalata* (السلطة) فى حين أن مطعم لاماما الموجود

فى شيراتون القاهرة قدم طبقاً واحداً فقط أساسه لحم البقرى، إن هذه الطريقة

تعطى للعميل مزيداً من الاختيار.

كما قدمت المقبلات أيضاً ثلاث أنواع من السلطات *Insalata*:

• واحد *Caprese* (سلطة بالطماطم والريحان والموزاريلا).

• الثانى *Mista* (مشكل).

• الثالث *Polipo* (الإخطبوط) *Calamari* (كالامارى) *Seampi* (جمبرى).

كذلك قدم طبق *Bresaola* وهو طبق وطنى *Valtelina Lombardia* يتكون

من لحم بقرى مملح ومخلل مخفف يتم تقطيعه إلى شرائح وتقديمه فى الزيت

والليمون والفلفل.

وقد قدمت قائمة طعام مطعم *Leonardo* نفس الطبق.

أما بالنسبة للباستا (المعجنات) فقد قدمت قائمة الطعام التالي:

عدد

- ١ أرز (ريزوتو بعش الغراب والبرميزون).
 - ١ رافيولى على طريقة جدتي (Lanona).
 - ١ لينجويونا *Linguine* وهى عبارة عن شرائط رقيقة من المعجنات.
 - ١ ريجاتوني *Rigatoni* وهى عبارة عن عقل قصيرة سميكة من المعجنات.
 - ١ فوسيل *Fusilli* معجنات حلزونية بالخضروات.
 - ١ فيوكى معجنات فيوكى بالطماطم والجبنه البرميزون.
- بالإضافة إلى اللازانيا والأسباجتى، وقد حاول المخطط تقديم أكبر قدر ممكن من التنوع فى المعجنات.

أما بالنسبة للشورية فقد إستخدم تعبير *Stracciatella* لتقديم شوربة الإستراسياتيلا *Zuppa Stracciatella* وهى عبارة عن مرقة ومعها بيض مضروب وجبنه برميزون والمرقة فى هذا الطبق من الدجاج.

أما بالنسبة للبيتزا فيلاحظ:

(١) أنه إستخدم نفس المسميات الموجودة فى معظم قوائم الطعام مثل *Margherita / Quattro Formaggi / Quattro Stagioni*

(٢) إستخدم ايضاً مسميات جديدة وأضاف إليها بعض المكونات مثل :

Pizza Isola di Montecristo
Pizza Leonardo Da Vinci
Pizza Classica

(٣) إستخدم مسميات أطباق تدل على مكوناتها :

Pizza al Tonno
Pizza al Pollo

أما فيما يتعلق بالأطباق الرئيسية وهي المصدر الحقيقي للإيرادات العالية،
فقد إستعان بالآتي:

عدد الأطباق

٢	لحم بتسو
٢	لحم بقرى
١	لحم دجاج
٢	أسماك وفواكه البحر

Gli Antipasti di Pane Vino

(Antipasto for One)

Carpaccio di Manzo 44.00
beef carpaccio with parmesan cheese and mushrooms

Carpaccio di Salmone 48.00
marinated salmon with capers, lemon and dill

Carpaccio di Scampi 52.00
con Insalata al Limone
shrimps carpaccio with salad and lemon

Insalata Caprese 40.00
fresh mozzarella cheese, tomatoes, fresh basil and pesto
dressed with balsamic and olive oil

Insalata Mista 38.00
Italian mixed salad with tomato, cucumber,
onion and balsamic dressing

Insalata di Polipo 49.00
con Calamari e Scampi
octopus salad with shrimps, calamari, vegetables and lemon

Bresaola 48.00
Italian dry beef dressed with parmesan cheese
rucola, lemon and olive oil

Frittura di Calamari 44.00
fried calamari with lemon and salad

Spedini di Scampi con Salsa 65.00
all'Erba Cipollina
shrimps skewer with salad and dill coulis

Antipasto degli Italiani 40.00
Italian antipasto with artichokes, mushrooms, onions,
bell pepper, garlic, eggplant and zucchini

All prices in LE and subject to service charges and taxes.

المقبلات

(تقدم لشخص)

كاربانتيشو دي مانزو ٤٤,٠٠
كاربانتيشو لحم بقرى مع جبنه البارميزان و فطر العراب

كاربانتيشو دي سالمون ٤٨,٠٠
كاربانتيشو سمك سالمون مثل الكايزر و الليمون و البصل

كاربانتيشو دي سكامبى ٥٢,٠٠
كون إنصالاتا الليمون
سلطة الحمصى مع السلطة و الليمون

إنصالاتا كابريس ٤٠,٠٠
جبنه الموزاريلا الطازجة مع الطماطم و الريحان و البصل و زيت الزيتون

إنصالاتا ميستا ٣٨,٠٠
سلطة إيطالية مشكله مع الطماطم و الخيار و البصل و البصل و الليمون

إنصالاتا دي بوليو كون ٤٩,٠٠
كالامارى إية سكامبى
سلطة أخطبوط مع الحمصى و الكالامارى و الخضروات و الليمون

بريسولا ٤٨,٠٠
كاربانتيشو لحم بقرى إيطالى مع الجبنه البارميزان
و الرنكولا و الليمون و زيت الزيتون

فريتورا دي كالامارى ٤٤,٠٠
كالامارى مقلى مع الليمون و السلطة

سميديني دي سكامبى ٦٥,٠٠
كون صالسا الابرنا سيبولينا
حمصى مع السلطة و البصل

أنطياستو دي إيطاليانى ٤٠,٠٠
سلطة إيطالية من الخرشوف و عشب العراب
و البصل و الفلفل و الثوم و الباذنجان و الكوسه

جميع الأسعار بالحمصى المصرى بالإضافة الى الخدمة و الضريبة

صورة طبق الأصل من قائمة طعام المطعم الإيطالى (بانافينو)

فندق إنتركونتيننتال - سميراميس

I Primi di Pane Vino

Risotto ai Funghi di Bosco 44.00
mushrooms risotto with parmesan cheese

Lasagne al Forno 48.00
homemade meat lasagne

Ravioli della Nonna 48.00
sauteed homemade fresh pasta stuffed with beef and mushrooms, parmesan cheese and tomato sauce

Spaghetti al Pomodoro 48.00
spaghetti with tomato sauce, basil and parmesan cheese

Linguine alle Vongole 48.00
linguine with clams, garlic, onions and parsley with or without white wine

Rigatoni ai Quattro Formaggi 45.00
pasta with fontina, parmesan, gorgonzola, ricazzanella cheese and cream sauce

Penne al Ragù di Carne 49.00
penne pasta with bolognese sauce

Spaghetti allo Scoglio 65.00
spaghetti with shrimps, clams, cuttle fish, garlic and tomato sauce

Fusilli Primavera 45.00
pasta with vegetables and tomato sauce

Gnocchi al Pomodoro 48.00
potatoes dumpling with tomato sauce and parmesan cheese

Le Zuppe

Zuppa Stracciatella 34.00
chicken consommé with eggs, parmesan cheese and nutmeg

Minestrone alla Genovese 36.00
Italian vegetable soup with pesto

Zuppeta di Pesce alla Livornese 38.00
seafood soup with tomatoes served with crispy bread

Zuppa di Ciarciofi 34.00
artichokes soup with garlic, asparagus and cream

الباستا

ريزو الا فونجى دى بوسكو ٤٤,٠٠
ريزو مع عشب الغراب و الجبن البارميزان

لازانيا الا فورنو ٤٨,٠٠
لازانيا باللحمه الممرجه

رافيولى ديلا نونا ٤٨,٠٠
رافيولى محتويه باللحم المفرد المدخن و جبن البارميزان و صوص الطماطم

إسباجنى الا بومودورو ٤٨,٠٠
إسباجنى مع صوص الطماطم و البصل و الجبن البارميزان

لينجوينى الا فونجول ٤٨,٠٠
لينجوينى مع المعطر و البوم و البصل و البندوس (مع اوتدوى البند الابيض)

ريجاتونى ايه كواترو فرماجى ٤٥,٠٠
ريجاتونى مع جبن فورتيولا و جبن فونسا و جبن مدجيه و جبن ريجريان و الكريمة

بنا الراجو دى كارن ٤٩,٠٠
بنا مع صوص البونسير

إسباجنى الاسوجلجو ٦٥,٠٠
إسباجنى مع خميرى، كالمارى، قطع سمك و معطر مع الثوم و صوص الطماطم

فوسيللى بريمافير ٥٥,٠٠
باسما مع الخضروات و صوص الطماطم

جوتنشى الا بومودورو ٤٨,٠٠
طاطس مع صوص الطماطم و الجبن البارميزان

الشوربة

روبيا سترىكتلا ٢٤,٠٠
شوربه دجاج مع البيض و الجبن البارميزان

مينسترونى الا جينوفيس ٣٦,٠٠
شوربه خضروات يطبخه مع البندوس

زوبيتا دى بيسنن الا ليفورنيس ٢٨,٠٠
شوربه مأكولات بحريه مع الطماطم و الجبن الممجن

كركيوفى ٢٤,٠٠
شوربه خضروات مع البوم و الاسلراجوس و الكريمة
جميع الأسعار بالعملة المصرى بالإضافة الى الخدمة و الضريبة

صورة طبق الأصل من قائمة طعام المطعم الإيطالي (باتافينو)

فندق إنتركونتيننتال - سميراميس

Le Pizze di Pane Vino

بيتزا

Pizza Margherita 34.00

pizza with mozzarella cheese, tomato sauce and oregano

Pizza Isola di Montecristo 42.00

pizza with tomato sauce, clams, shrimps, salmon, calamari, cuttle fish, garlic, mozzarella cheese and oregano

Pizza Leonardo da Vinci 40.00

pizza with mozzarella cheese, watercress, mushrooms, dry beef, parmesan shavings and cherry tomatoes

Pizza Quattro Stagioni 40.00

pizza with mushroom, artichoke, eggs, turkey ham, black olives, mozzarella cheese, tomato sauce and oregano

Pizza Classica 35.00

pizza with mozzarella, fresh tomato, parmesan, fresh basil, oregano and olive oil

Pizza Prosciutto e Funghi 42.00

pizza with mozzarella, tomatoes sauce, turkey ham, mushrooms, oregano and olive oil

Pizza Quattro Formaggi 42.00

pizza with mozzarella, gorgonzola, fontina and parmesan cheese smoked cheese, tomato sauce and oregano

Pizza agli Scampi 58.00

pizza with shrimps, garlic, tomato sauce, mozzarella and oregano

Pizza al Tonno 34.00

pizza with tuna, garlic, onions, mozzarella, tomato sauce and oregano

Pizza al Pollo 42.00

pizza with chicken fillet, garlic, bell pepper, mozzarella, tomato sauce and oregano

All prices in LE and subject to service charges and taxes

بيتزا مارجرينا ٣٤,٠٠

بيتزا مع الجبنة الموزاريلا وصوص الطماطم و أعشاب الأورغانو

بيتزا ايسولا دي مونتكريستو ٤٢,٠٠

صوص طماطم مع المزار و الحمرى و سمك السلمون مدعى و كالمارى و نهر . جبنة موزاريلا و أعشاب الأورغانو

بيتزا ليوناردو دا فينسى ٤٠,٠٠

جبنة موزاريلا مع خوجير، عيش عراب، لحم بقرى و جبنة البارميزان و الطماطم

بيتزا كواترو سناجوني ٤٠,٠٠

بيتزا مع عيش العراب و الحمرى و اللحم و الدبك الرضى و البنيو، الأسود و جبنة موزاريلا و صوص الطماطم و أعشاب الأورغانو

بيتزا كلاسيكا ٣٥,٠٠

جبنة موزاريلا مع الطماطم الطازجة و جبنة بارميزان و ريحان و زيت الزيتون و أعشاب الأورغانو

بيتزا بروشونو ابة فونجى ٤٢,٠٠

جبنة موزاريلا مع صوص الطماطم و دباك رضى و عيش عراب و زيت الزيتون و أعشاب الأورغانو

بيتزا كواترو فروماجو ٤٢,٠٠

جبنة موزاريلا مع جبنة جورجونولا و جبنة فونسا و جبنة مدحجة و جبنة بارميزان مع صوص الطماطم و أعشاب الأورغانو

بيتزا أجلي سكامبى ٥٨,٠٠

حمرى مع صوص الطماطم و جبنة موزاريلا و أعشاب الأورغانو

بيتزا الأتونو ٣٤,٠٠

نهر مع نهر و صل و جبنة موزاريلا و صوص الطماطم و أعشاب الأورغانو

بيتزا الأبولو ٤٢,٠٠

دجاج مع النور و الفلفل و جبنة موزاريلا و صوص الطماطم و أعشاب الأورغانو

جميع الأسعار بالعملة المصرية بالإضافة إلى الخدمة و الضريبة

صورة طبق الأصل من قائمة طعام المطعم الإيطالى (باتافينو)

فندق إتركونتننتال - سميراميس

I Secondi di Pane Vino

- Cotoletta alla Milanese 82.00**
pan-fried veal loin, "milanese style"
- Tagliata di Manzo con Rucola e Pachino 84.00**
sliced beef on a bed of rocket salad
with parmesan cheese and grilled tomato
- Scaloppine di Vitello al Limone 78.00**
veal scallop with lemon sauce
(with or without white wine)
- Pollo alla Diavola con Salsa Rosa 68.00**
chicken fillet with pink sauce, bell pepper, mushrooms and garlic
- Salmon in Salsa d'Arancia 68.00**
salmon cooked in the oven, dressed with orange sauce
- Filetto di Manzo al Gorgonzola 85.00**
beef fillet with gorgonzola cheese and cream
- Orata con Frutti di Mare, 72.00**
Olive e Pachino
Sea bass with shrimps, clams, calamari,
black olives and tomato basil sauce

I Dolci

- Scelta di Dolci 25.00**
Choice of desserts from our display

All prices in LE and subject to service charges and taxes

الأطباق الرئيسية

- كونولينا الا ميلانيز ٨٢,٠٠**
لحم بقر مطهي على طريقة ميلانيز
- تاجلياتا دي مانزو كون ريكولا ٨٤,٠٠**
إبة باشينو
شريحة لحم بقر مع سلطة روكا والخضار المارمران والطماطم المشوية
- سكالوبيني دي فيتلو الا ليمون ٧٨,٠٠**
إسكالوب لحم بقر مع صوص الليمون
(مع أو بدون النبيذ الأبيض)
- بولو الا ديافولا كون سالفا روسا ٦٨,٠٠**
فيليه دجاج مع صوص الفلفل والتماثل وعشب الريحان والتوم
- سالمون إن سالفا دارنكيا ٦٨,٠٠**
سمك سالمون في الفرن مع صوص الجبن
- فيلتو دي مانزو ال جورجونولا ٨٥,٠٠**
فيليه بقر مع حبة جورجونولا والكريمة
- باجيلو كون فروتي ٧٢,٠٠**
دي ماري أوليف إبة بومودوي باشينو
فيليه سمك ديبس يقدم مع الخضروات

الحلوى

- سيلاتا دي دولسي ٢٥,٠٠**
إختيارك من الحلويات

جميع الاسعار بالحبة المصري بالإضافة إلى الخدمة و الضريبة

صورة طبق الأصل من قائمة طعام المطعم الإيطالي (باتافينو)

فندق إنتركونتيننتال - سميراميس

٣ - قوائم طعام للمطاعم الإيطالية

بفنادق الخمس نجوم

(١) في منطقة القاهرة.

(٢) في منطقة الغردقة.



Antipasti - appetizers

Carpaccio del giorno al funghi , thin sliced of tenderloin beef fillet with its traditional dressing	LE 41
Bruschetta di salmone , fresh salmon skewer with hot pepper, onion and mushrooms	LE 62
Funghi all'aglio , sautéed garlic mushroom in a creamy cheese sauce	LE 28
Bresaola marinata , Italian cured beef, marinated with extra virgin olive oil and lemon	LE 42
Fritto misto , fried sea food with balsamic sauce	LE 45
Buffet di antipasti , assortment of traditional appetizer	LE 44

Zuppe - soups

Zuppe Da Mario , seafood with crab soups served with garlic bread	LE 31
Crema di funghi , mushroom cream soup served in farmers bread with oregano	LE 29
Minestrone con pesto , vegetable soup with pesto	LE 22

Risotto

Risotto alla marinara alla saffrono , risotto sea food with saffron and cream sauce	LE 44
Risotto di pollo al funghi , risotto with chicken and mushroom cream sauce	LE 36
Risotto al limone , with lemon peel, smoked salmon and peas	LE 38
Risotto con zucchine e scampi , risotto with zucchini and shrimps	LE 37
Risotto vegetariano , selected vegetable & mushroom	LE 30

Make your own pasta

Your choice from of our pasta selection

Spaghetti, Farfalli, Linguine, Green fettuccini, Penne, Fusilli, Tagliatelle, Red fettuccine

Your choice from our sauces selection

Ragu di pomodoro seppia , calamari with tomato sauce	LE 31
Alla putanesca , with black olives, anchovies, capers and tomato sauce	LE 30
Alla carbonara , beef bacon, Parmesan cheese, cream and egg	LE 34
All'arabiate , tomato, garlic and chili	LE 28
Alle vongole , clams with fresh chili pepper, garlic (aglio olio)	LE 31
Ai frutti di mare , seafood and tomato sauce	LE 42
Alla bolognese , minced meat with garlic, pesto and tomato sauce	LE 33
Di pomodoro fresen e basilico , fresh tomato and basil sauce	LE 29
Alfredo , sliced mushrooms in a light cream sauce	LE 30

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know
about the ingredients used please ask for the supervisor
of the restaurant, subject to 21% service charge & 10% sales tax



Specialita di pasta

Lasagna al forno, white and green pasta with beef, béchamel sauce and Parmesan	LE 36
Ravioli di branzino con ragu di granchio, sea bass ravioli with crabmeat sauce	LE 34
Gnocchi con salsa di pomodoro, gratinated potato with tomato sauce and Parmesan	LE 32
Tortellini al ragu, stuffed minced meat with cream sauce	LE 34
Cannelloni di magro, pasta rolls filled with spinach and ricotta cheese	LE 35

Pizza

Margherita, tomato sauce with mozzarella cheese and oregano	LE 27
Da mario, mushroom, sausage, salami and garlic	LE 32
Quattro stagioni, artichokes, pepper, mushroom and salami	LE 32
Rucola, blue cheese, black olives, ricotta and basil	LE 28
Frutti di mare, tuna, calamari, baby shrimps, anchovies	LE 36
Bolognese, minced meat, artichokes and eggs	LE 30
Ortolana, spinach, onion, mushrooms, eggplant, red and green pepper	LE 30
Pollo e funghi, chicken, mushrooms, olives and dried tomatoes	LE 34
Calzone, fillet with smoked beef, mushrooms and olives	LE 34
Mediterranea, tuna, anchovies, capers and sun dried tomato	LE 31
Siciliana, smoked turkey, mushrooms, green peppers and olive	LE 32

Piatti di pesce – fish dishes

Filetto di spigola al limone, fillet of seabass with pine nuts and lemon sauce	LE 69
Gamberi alla erbe aromatiche, sautéed shrimps with vegetables, garlic and herbs	LE 95
Sogliola con panna burro e limone, pan fried sole with butter and lemon sauce	LE 115
Salmon e al vapore tonato, steamed salmon with lukewarm tuna sauce	LE 79

Piatti di carne – meat dishes

Petto di pollo ripieno, sautéed chicken breast stuffed with mozzarella cheese and mushroom	LE 58
Scalopine al limone, veal scaloppini served with lemon sauce	LE 75
Costolette di agnello alla griglia con peperonata, grilled lamb cutlets with ratatouille	LE 88
Medaglioni di vitello al gorgonzola, sautéed veal medallions with blue cheese sauce	LE 75
Filetto all' antica, grilled fillet of beef with assorted fried vegetables	LE 82

Dolce e gelati

Tiramisu della mamma, the classic original recipe	LE 20
Cassata Siciliana, layered ice cream with candied fruits with strawberry sauce	LE 20
Panna cotta, the lightest and tasty Italian dessert with bitter almond flavor	LE 20
Crostata al limone, lemon tart with raspberry coulis	LE 18
Macedonia di frutta, fresh fruit salad with mango ice cream	LE 16
Selezione di gelati, selection of ice cream (per scoop)	LE 10

*For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know
About the ingredients used please ask for the supervisor
All above prices are subject to 12% service charge & 10% sales tax*

Antipasti / Starters

Insalata con Noce

Moscatoletti salad with marinated red beets with truffle oil, truffle, Gorgonzola cheese and balsamic vinaigrette

L.E 55.00

Insalata Caprese

Mozzarella served on sliced fresh tomatoes, drizzled with basil oil

L.E 50.00

Carpaccio di Manzo

Thinly sliced beef tenderloin, served with vegetables julienne salad, fava beans and truffle scented dressing

L.E 78.00

(S) Funghi Portabella

Grilled Portabella mushroom with shallot sauce, Mascarpone cheese, flavored polenta and Parmesan cheese

L.E 80.00

(S) Tian di Aragosta

Lobster and peach tian with curried coconut coulis

L.E 130.00

Zuppe / Soups

Guazzeto di Pesce

The classic Tuscan seafood soup served with garlic bread

L.E 78.00

Zuppa di Funghi

Mushroom cream soup, served with saffron sour cream

L.E 48.00

Zuppa del Giorno

Soup of the day

L.E 42.00

(H) Healthy Dish

(S) Signature Dish

Above prices are in Egyptian pounds and subject to 12% service charge and all applicable governmental taxes

Primi / Pasta

Ravioli di Melanzane

Homemade ravioli stuffed with eggplant, Mozzarella cheese in tomato & Basil sauce

L.E 72.00

Gnocchi di Patate

Homemade potato gnocchi in a rich bell pepper coulis and Ricotta cheese

L.E 68.00

Linguine con Gamberi e Panura Piccante

Linguini pasta with shrimps, extra virgin olive oil, sweet peppers & spicy panure

L.E 95.00

(S) *Pappardelle Verdi al Ragù di Pollo*

Homemade spinach pappardelle pasta with duck ragout and fried carrot

L.E 90.00

(H) *Risotto con Sedano Pere e Pecorino*

Carnaroli rice with celery & Tuscan Pecorino cheese, topped with fresh pear sherbet

L.E 78.00

(H) *Rigatoni con Verdura e Ricotta*

Rigatoni pasta with grilled vegetables, basil pesto and Caciotta cheese

L.E 60.00

(S) *Lasagnette con Uova e Crema di Capesante*

Homemade lasagnette with Sea scallops veloute, crab meat and grapes

L.E 110.00

(H) *Healthy Dish*

(S) *Signature Dish*

Above prices are in Egyptian pounds and subject to 12% service charge and all applicable governmental taxes

Pesce e Carni / Seafood & Meat

Branzino con Salsa di Crostacei

Pan roasted seabass fillet with tomato sauce, potato gratin, black olives & bread crumbs
LE 135.00

(S) Tonno in Crosta allo Zenzero

Pan seared yellow fin tuna in almond crust, ginger sauce and sun-dried tomatoes
 flavored vegetarian cous cous
LE 130.00

Salmonone alla Crema Bianca di Basilico

Oven roasted salmon drizzled with basil infused cream sauce & black tagliolini
LE 145.00

(S) Sogliola Napoleon

Sole medallion with tomato confit, grilled polenta & black olive pesto
LE 145.00

Petto di Pollo all' Aglio

Fried breaded chicken breast stuffed with sweet garlic mousse, caramelized shallot
 served with macaroni & cheese gratin
LE 130.00

(A) Timballo di Agnello Brasato

Braised Lamb shank in citrus honey and bell peppers served with mashed potatoes,
 melon and mint salad
LE 120.00

(A) Filetto di Manzo

Pan roasted beef fillet in a port wine reduction, Porcini mushroom and braised
 endive, potato truffle cake
LE 230.00

(S) Costoletta di Vitello con Salsa Piccante

Sauteed veal chops in curried carrot sauce, mushroom ragout & homemade potato
LE 150.00

(H) *Healthy Dish* (A) *Contains Alcohol* (S) *Signature Dish*

Above prices are in Egyptian pounds and subject to 12% service charge and all applicable governmental taxes.

Dolci / Dessert

Irasisu

The famous Italian sweet of cream cheese and ladyfingers with coffee.

L.E 35.00

Panna Cotta

Timbale of cream with orange caramel sauce and maple walnuts ice cream.

L.E 35.00

(S) Frutti di Bosco

Red berries with gratinated lime thyme

L.E 40.00

Trio di Cioccolato

Combination of chocolate sherbet with chocolate mousse and cake.

L.E 45.00

Torta di Carote

Carrot cake drizzled with ginger cheese cream & raspberry sherbet.

L.E 40.00

(V) Piatto di Frutta

Selection of seasonal fresh fruit cut.

L.E 35.00

(S) Signature Dish

(V) Vegetarian

Above prices are in Egyptian pounds and subject to 12% service charge and all applicable governmental taxes.

Insalate	السلطات
<p>Caesar's Salad The original Caesar salad with anchovies, croutons and parmesan cheese served table side LE 45.00</p>	<p>سموزار سلاط سلاط الكيسر التقليدي مع الأندوجة وكبدز الحفنة وجبن البارميزان ٤٥.٠٠ جنيه</p>
<p>Marinata di Mozzarella di Bufala Pomodori Pachino Buffala mozzarella and plum tomato marinated in olive oil and pistachio vinaigrette LE 45.00</p>	<p>ماريناتا دي موتزارولا دي بختالا بومودوري باتشينو موزارلا بقرى مع طماطم حنطة بيت الزيتون وعل الحنطة ٤٥.٠٠ جنيه</p>
<p>Insalata delle Ortolano Seasonal green salad with olive oil and balsamic lemon vinaigrette LE 30.00</p>	<p>إنسلطه ديلا اورتولانو سلاط الخضراوات الحضرار مع زبد الزيتون وبلمستك دل الزيتون ٣٠.٠٠ جنيه</p>
<p>Bruschetta Grilled Italian style bread topped with three different flavors: sun-dried basil, mini filet grouper with goat cheese and marinated shrimp LE 35.00</p>	<p>بروشيتا الخمر الإيطالي مجمل بالطماطم والبصل وبلمه مع جبن الماعز والحجمير ٣٥.٠٠ جنيه</p>
<p>Insalata Toscana Warm seafood salad tossed with cherry tomato, and fresh herb dressing LE 55.00</p>	<p>إنسلطه توسكانا سلاطه فواكه البحر الدافئة مع الطماطم الطرية وصوص الأعشاب الطازج ٥٥.٠٠ جنيه</p>
Risotti	الأرز
<p>Risotto alle Chioggiotta Rice served with mixed seafood LE 65.00</p>	<p>ريزوتو ألاف تشيوجيوتا الأرز مع المأكولات البحرية ٦٥.٠٠ جنيه</p>
<p>Risotto alla Milanese Coni Funghi Saffron rice with sauté mushroom LE 50.00</p>	<p>ريزوتو ميلانيز كون فونجيس أرز مخران مع عسل الخرب ٥٠.٠٠ جنيه</p>
<p><small>Prices are subject to 12% service charge, 10% sales tax and LE 1.01 environmental tax</small></p>	<p><small>بخطري السلفر ١.٠١ جنيه، ١٠٪ ضريبة مبيعات و ١٢٪ ضريبة ملاءم</small></p>

المعجنات

تورتيليني ديلو تشيف

مكينة تورتيليني مع جبن الريكوتا
وعيش القراب وجبن أنما جيران
110,000 جنيه

فيتوتشيني ألالا سالموني

جودون حصراء مع الالامون المعد من
مع صوص كريمة الالامون اعظم
110,000 جنيه

لينجوين ليوناردو

مكينة لينجوين مع سبريند صدور الفراخ وعيش
الالامون وطعام سمك راي وسبانخ وجوز
وزناليون
110,000 جنيه

بنغنه ألالا أريباتا

مكينة بنغنه بالتوم والريحون الالامون
مع صوص الطماطم الحار
110,000 جنيه

سباجتي ألالا كارونارا

مكينة سباجتي الالامون مع صوص
مع صوص كريمة الالامون اعظم
110,000 جنيه

ميديترياني

عشونجيس مع التونة المشوية
والالامون والحريشوف والريحون الالامون
وعيش الماعز
110,000 جنيه

لازانيا فيردى ألالا كابوناتينا

لازانيا مع صوص كريمة الالامون مع صوص الالامون
وجبن الالامون
110,000 جنيه

أطباق المأكولات البحرية الرئيسية

سالمون ألالا جريليا كون ليتتيتشيس بانسيتا

قراية الالامون المصنوع
مقدم مع الحريشوف الالامون مع صوص الالامون
وعيش القراية الالامون المعد من
110,000 جنيه

كورنيا ألالا رومانو

هيليه رومانو الالامون مع صوص الالامون
وكراية الالامون والبطاطس الحار
110,000 جنيه

جمبروني ألالا ديوشولا

جمبري البحر الأحمر المصنوع
مقدم مع صوص الالامون مع صوص الالامون
110,000 جنيه

جريلياتا ميسستا دي بينش

مشكلة من سمك الماريس المصنوع والسبيط والجبن والالامون
مقدم مع الالامون مع صوص الالامون المعد من
110,000 جنيه

أراجوستا ألالا ترميدور

الالامون مع صوص الالامون مع صوص الالامون
مع أجمباركيم مع صوص الالامون مع صوص الالامون
السعر الالامون كجم

Pasta

Penne all Arrabiata

Penne toasted with garlic, black olives
and spicy tomato sauce
LE 45.00

Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti pasta prepared
with smoked veal bacon and creamy sauce
LE 45.00

Linguine Leonardo

Linguine pasta with sautéed chicken breast,
mushrooms, sun - dried tomato,
spinach, garlic and olive oil
LE 60.00

Lasagne Verdi alla Caponatina

Lasagna filled with vegetables caponata, béchamel sauce
and mozzarella cheese
LE 55.00

Tortellini dello chef

Homemade tortellini with ricotta,
mushroom and parmesan cheese
LE 55.00

Fettucine al Salmoni

Green noodles with smoked salmon
and tomato cream sauce
LE 55.00

Mediterranean

Fettucine with grilled zucchini, eggplant,
artichoke hearts, black olive and goat cheese
LE 55.00

Specialita di Pesce

Cornia alla Romana

Grilled seabass filet, herbs, vegetables,
and grain potato
LE 85.00

Salmon alla Griglia Con Lenticchie Pancetta

Grilled salmon filet served with trident of artichoke filled with
black lentil, tomato mushroom and smoked beef bacon
LE 115.00

Gamberoni alla Diavola

Red Sea shrimps grilled to perfection and served with
spicy tomato garlic sauce
LE 145.00

Aragosta alla Termidora

Traditional gratin lobster served with your choice of Bernie's
or thormidor sauce. The house speciality
(per availability price per kilogram)

Grigliata Mista di Pesce

Grilled seabass, calamari, shrimps and octopus, served
with touch of balsamic relish, basil, green and red pepper
LE 145.00

ثالثاً: مطاعم إيطالية ذات مطابخ مشتركة:

يقصد بالخدمات المشتركة فى هذا النوع من المطاعم أن الأطباق المقدمة يغلب عليها المطبخ الإيطالى، ولكنها تقدم أيضاً أطباق عالمية لكى تستوعب أكبر قدر ممكن من العملاء.. مثال ذلك مطاعم سلسلة *La Casetta* وتتكون قائمة طعام هذا المطعم من مجموعة المأكولات الآتية:

(١) الخبز *Bread* (ويلاحظ أن المسمى كتب باللغة الإنجليزية وليست اللغة الإيطالية).

(٢) الشوربة *Soup*

(٣) السلطات *Salads*

(٤) الجارنيش (المأكولات المصاحبة) *Garnishes*

(٥) العجائن *Pasta*

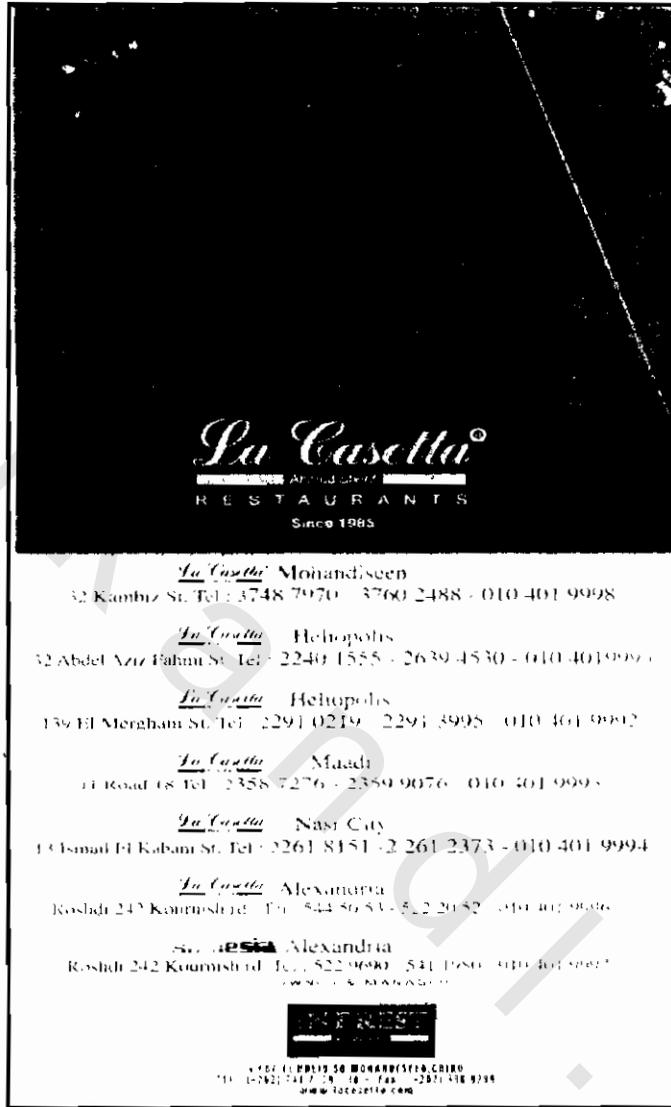
(٦) البيتزا *Pizza*

(٧) الحلوى *Desert*

(٨) المشروبات *Beverages*

وتعتبر كل من المجموعات الآتية : الخبز - العجائن والبيتزا أطباق إيطالية ١٠٠%، أما باقى المجموعات فتجمع بين الأطباق الإيطالية والعالمية وخصوصاً الأطباق الخاصة لهذا المطعم.

بهذه التركيبة من المأكولات إستطاع صاحبها أن يكون له (٨) مطاعم إثنين منهم بالإسكندرية وستة فى القاهرة خلال عشر سنوات.



La Casetta®
RESTAURANTS
Since 1985

La Casetta Monandiseen
32 Kambiz St. Tel: 3748 7970 - 3760 2488 - 010 401 9998

La Casetta Helopolis
32 Abdel Aziz Fahmy St. Tel: 2240 1555 - 2639 4530 - 010 401 9999

La Casetta Helopolis
139 El Merghani St. Tel: 2291 0219 - 2291 3995 - 010 401 9992

La Casetta Maadi
El Road 68 Tel: 2358 7276 - 2359 9076 - 010 401 9995

La Casetta Nasr City
14 Ismael El Kabani St. Tel: 2261 8151 - 2 261 2373 - 010 401 9994

La Casetta Alexandria
Roshdi 242 Koumish rd. Tel: 544 86 53 - 522 20 52 - 010 401 9996

La Casetta Alexandria
Roshdi 242 Koumish rd. Tel: 522 9690 - 541 1980 - 010 401 9997
www.lacasetta.com

La Casetta
www.lacasetta.com

www.lacasetta.com

صورة طبق الأصل لقائمة مطعم La Casetta

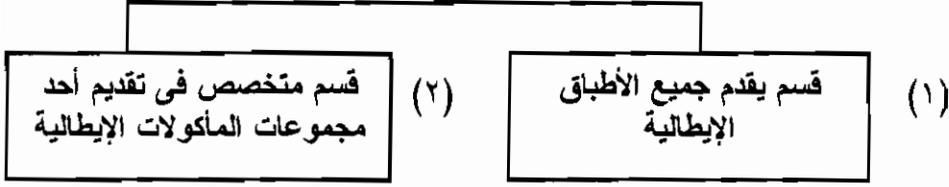
رابعاً: المطبخ الإيطالي والرأسمالية الإيطالية: (المطاعم الإيطالية – الأمريكية)

إستطاعت الرأسمالية الأمريكية إستغلال الإقبال العالمي على المأكولات الإيطالية لتكون مجموعات من الشركات لخدمة البشرية فى المأكولات الإيطالية فى جميع أنحاء العالم، وقد إستطاعت هذه الرأسمالية الأمريكية إستخدام كافة التكنولوجيا الموجودة لديها وسخرتها لنقدم الأطباق الشهية.

ومن أهم المميزات المضافة إلى المأكولات الإيطالية من الرأسمالية الإيطالية:

- (١) المقدره الماليه للإنتشار فى جميع أنحاء العالم.
- (٢) المقدره الفنيه التى إستطاعت بها أن تضع المعايير القياسيه للعمل بالنسبه لكل من:
 - أ - جودة المواد الأولية المطلوبه لتصنيع الأطباق.
 - ب- وضع أنماط تصنيع تستطيع بها توحيد المذاق والتكلفة والرقابه والجوده.
 - ج- وضع أطر عمل تستطيع بها أن تضمن إستمرارية العمل بكفاءة وجديه وفاعليه.
 - د - إقامة نظم حوافز للعاملين.
 - هـ- العناية بشكل الطبق النهائى قبل تقديمه للعملاء.
 - و - إضافة المأكولات المصاحبه التى تجعل من كل طبق تجربه جديده لكل عميل.

ويمكن تقسيم المطاعم الإيطالية / الأمريكية إلى قسمين رئيسيين:



(1) قسم تقديم جميع الأطباق الإيطالية:

إذا إستعرضنا مفهوم سلسلة مطاعم *Carino's* الأمريكية المنشأ الإيطالية الفن نجد أنها مطاعم تستخدم المطبخ الإيطالي فى أحسن صورة والتي تتمشى مع الذوق المصرى والذوق العالمى، وقد سميت نفسها *Carino's Grill* لشهرتها فى تقديم المشويات.

وتتقسم قائمة الطعام الخاصة بها إلى ثمانية مجموعات:

المجموعة الأولى: تختص بأطباق المشهيات والبيتزا وأطلق على عنوانها *Appetizer's & Pizza*

المجموعة الثانية: تقدم جميع المشويات المتاحة فى القائمة من اللحوم الإستيك *Grilled Steak* (تقدم أربعة أطباق من الإستيك المشوى : سمك - فلتو - ريش).

المجموعة الثالثة: من على الشواية أو من على النار *From the Fire* وهذه القائمة تتوسط منتصف القائمة المطوية بطريقة تجعل هذا الجزء فى وسط القائمة، أمام العين مباشرة، وقد قدمت 9 أطباق، 4 أطباق من الفراخ واحدة مشوية بالليمون والأخرى بالصلصة الحارة والثالثة مقطعة قطعاً صغيرة *Medallion* وطبق الجمبرى السوتيه بالفراخ وآخر بدون، وطبق تنبال (فطيرة) وطبق من السمك السلمون المشوى.

المجموعة الرابعة: أطلق عليها إسم *Classic Italien* ومعناه الأطباق التقليدية، وتحتوى على أطباق المعجنات (لازانيا - رافيولى) المصاحبة بالفراخ أو الأسماك أو الجبن (إنجل هير - فتوشينى) أو لحمة البتلو وتقدم ١٤ طبقاً.

المجموعة الخامسة: وهى عبارة عن الشوربة والسلطات *Soups & Salads*.

المجموعة السادسة: تتكون من ثلاثة أنواع من السندويشات المشوية *Grilled Paninis*.

(٢) مطاعم متخصصة فى تقديم نوع واحد من المأكولات والأطباق الإيطالية:

نجد المطاعم السريعة المنتشرة فى أنحاء العالم ويطلق عليها:

Fast Food Restaurant

أن هناك مطاعم سريعة متخصصة أساساً فى نوع واحد من المأكولات والأطباق الإيطالية عن طريق شركات الإمتياز الأمريكية، وقد تم إنتشار هذه المطاعم عن طريق نظام يطلق عليه *Franchise* وهى شركات لديها القدرة المالية والفنية والإدارية والتشغيلية فى إختيار أنواع معينة من المأكولات وتطويرها ووضع أسس ونظام تشغيلها بحيث يمكن تحقيق مثلث النجاح للمطاعم سريعة الخدمة والجودة والطعم وأسعار بيع مقبولة.

ونجد على سبيل المثال كل من سلاسل المطاعم السريعة الآتية:

Pizza Hut المتخصصة أساساً فى تقديم البيتزا

Papa John's متخصصة أساساً فى تقديم البيتزا

Domino's متخصصة أيضاً أساساً فى تقديم البيتزا

وهناك شركات أمريكية لها فروع مطاعم فى أنحاء العالم ولديها نظام عمل خاص بكل منها وتعمل كل واحدة من هذه الشركات على عمل الأبحاث والتدريبات لتقديم الأتى:

(١) الأحجام المناسبة لعملائها / الأشكال / السّمك.

(٢) تقديم المكونات الأجود عن طريق تقديم عجينة طازجة مصنعة من أجود أنواع القمح الممزوجة بمياه عادية / معدنية.

* إختراع صلصة الطماطم اللذيذة والطازجة والممزوجة بالأعشاب ذات النكهة المتميزة.

* إختيار أفضل أنواع الخضروات الطازجة.

* الإستعانة باللحوم الصافية بدون دهون، كذلك جبنة الموزاريلا الصافية.

* طريقة عجينة البيتزا وإستخدام الطريقة اليدوية أو الميكانيكية (فرق فى الطعم).

* درجة تسوية البيتزا لى تتفق مع الذوق العام.

(٣) تقديم المأكولات والأطباق الأخرى التى يمكن أن يتم تقديمها إلى العملاء مثال ذلك:

* المعجنات / أنواعها / صلصاتها.

* بوفيه السلطات.

* أنواع البطاطس ودرجة تسويتها.

* أجنحة الدجاج.

* حلقات البصل.

* المقبلات التى يتم إتاحتها للعملاء.

PIZZA
PAPA JOHN'S
Better Ingredients.
Better Pizza.

حان وقت البيتزا الحقيقية

Call Papa

19277
El Mohandessen
Atlas Hotel, Gamet El Dewal St.
المهندسين

26214446
El Shams Club
31 Abd El Hamid Badawy St.
نادي الشمس

25173300
New Maadi
82 El Nasr St.
المعادي الجديدة

Now Open

City Stars
New Food Court
سيني ستارز
الفور شورب الجديد

صورة طبق الأصل من قائمة طعام بيتزا PAPA JOHN'S

Our Pizzas البيزا

Classic Pizzas كلاسيك بيتزا

Super Papa's سوبر بابا
All The Meats كل اللحوم

Small	Medium	Large	Thin	Family
15.00	25.00	30.00	30.00	50.00

Pepperoni Pizza بيبروني بيتزا
Garden Special جاردن السبسيال

Small	Medium	Large	Thin	Family
15.00	20.00	25.00	35.00	45.00

Pizzas of The World بيتزا حول العالم

Hawaiian هاوايان
Arabian Always ارايبان
Indian Splendor انديان
Mexican Ole مكسيكان
Little Italy ليتل ايطالي

Small	Medium	Large	Thin	Family
15.00	25.00	30.00	40.00	45.00

Specialty Pizzas البيزا المميزة

Green Garden Delight جرين جاردن دلايت
Hot & Spicy هوت اند سبايس
3 Cheese ثري تشيز
Chicken Florentine تشيكن فلورنتين
Chicken BBQ تشيكن باربيكو
Marinara مارينيرا
Fisherman's Catch فيشيمانز كاتش

Small	Medium	Large	Thin	Family
15.00	25.00	30.00	40.00	50.00

Small	Medium	Large	Thin	Family
25.00	35.00	45.00	55.00	65.00



Banana Cinnapie بيتزا بالي الموز

Choose Your Favorite Salad From The Fresh Salad Bar
اختر المفضلة الخاصة بك من بار الساlet الطازجة المتوفرة

Salad Bar
بار السلاطات
12.00

Starters المقبلات

Breadsticks 6.00 بريد ستريكس
Cheesesticks 10.00 تشيز ستريكس
Potato Wedges 8.00 بطاطس وحجز
MUSHROOM M.Y.T.C 10.00 مشروم ماجيوت
Onion Rings 8.00 حلقات بصل
Chicken Wings 12.00 اجنحة الدجاج
Chickenstrips 15.00 تشيكن ستريس

Papa's Sampler Platter 18.00
4 For All 25.00

Free Your Choice of Dipping Sauces
الخيار من المفضل منها مجاناً

10% Sales Tax to be added
3 L.E. Delivery charge to be added

All Papa John's Pizzas have Zero Trans Fat

Papa John's named #1 in Customer Satisfaction among all fast food restaurants for seven consecutive years
الجائز على جائزة الرضا للعملاء لسبع سنوات متتالية

صورة طبق الأصل من قائمة طعام بيتزا PAPA JOHN'S

خامساً : مطاعم متخصصة في تقديم المعجنات الإيطالية كطبق أساسي:

كما توجد مطاعم متخصصة أيضاً في تقديم نوع واحد من أنواع الأطباق الإيطالية وهي أطباق المعجنات والتي تلقى ترحيباً كبيراً من الشعب المصري، فإذا نظرنا إلى قائمة الطعام لسلسلة مطاعم *DiDo's* نلاحظ الآتي:

أن هذه القائمة تتكون من المجموعات الآتية:

عدد الأطباق

١٠	١ – سلطات <i>Insalate</i>
١٨	٢ – الطبق الرئيسي <i>Primi Diatti</i> (في هذا المطعم هو المعجنات)
	ويقوم العميل بإختيار نوع المكرونة (٤):
	أ – إسباجتى
	ب – فتوشينى
	ج – بينى
	د – فوسيللى
٤	٣ – مختارات <i>Nostri Specialita</i>
٣	٤ – حلويات <i>Dolsi</i>
<u>٣٥</u>	

ملاحظة:

يتضمن البند الثالث مختارات أربعة أطباق إثنين يعتمدان على اللحم البتلو والإثنين الآخرين يعتمد أحدهما على الفراخ وواحد على السمك.

سادساً : كافيتريات تقدم مأكولات خفيفة إيطالية ضمن قوائم طعامها:

نجد أن الشواطئ الخاصة - فى فصل الصيف تقدم لعملائها بعض المأكولات الخفيفة - وتعتبر هذه الخدمة جزء أساسى من ضمن الخدمات المقدمة، فنجد مثلاً:

(١) شاطئ تهيتى - فى قرية مارينا يقدم قائمة طعام مكتوبة باللغة الإنجليزية فقط، حيث يفترض أن عملائه يقرأونها وتتكون هذه القائمة من:

عدد

٣	١ - مشهيات <i>Appetizers</i>
٨	٢ - سلطات <i>Salads</i>
٤	٣ - سندويشات <i>Sandwiches</i>
٢	٤ - بيرجر <i>Burgers</i>
١٢	٥ - بيتزا <i>Pizza</i>
٨	٦ - معجنات <i>Pasta</i>
٧	٧ - الطبق الرئيسى <i>Main</i>
٣	٨ - مأكولات بحرية <i>Seafood</i>
٧	٩ - حلويات <i>Desserts</i>
	١٠ - مشروبات <i>Beverages</i>

وتمثل الأطباق الإيطالية ٣٧% من قائمة الأطباق المعروضة فى قائمة الطعام الخاصة بهذه الكافيتريا.

(٢) ميزون توماس:

وتقدم هذه الكافيتريا عدد (٢٢) طبقاً من البيتزا علاوة على ركن الإضافات المتعددة بها.

PIZZA

Margarita	LE 24.00
Tomato sauce, Mozzarella, Oregano	
Funghi	LE 26.80
Tomato sauce, Mushrooms, Oregano, Garlic	
Napolitana	LE 27.50
Tomato sauce, Mozzarella, Olives, Anchovies, Garlic, Oregano	
Formaggio	LE 29.50
Tomato sauce, Cheddar, Mozzarella, Blue Cheese, Emmental, Gouda, Oregano	
Quattro Stagioni	LE 37.00
Tomato sauce, Mozzarella, Mushrooms, Smoked Veal, Salami, Olives, Oregano, Garlic	
Marinara	LE 33.00
Shrimps, Calamari, Onion, Garlic, Tomato sauce, Mozzarella, Parsley	
Vegetariano	LE 29.50
Tomato sauce, Mozzarella, Sweet corn, Onions, Mixed Peppers, Oregano	
Picante	LE 37.00
Tomato sauce, Mozzarella, Hot Peppers, Salami, Oregano	
Salmone	LE 34.00
Tomato sauce, Mozzarella, Onion, Capers, Smoked Salmon, Garlic, Oregano, Drill	
Cabretta	LE 32.00
Tomato sauce, Mozzarella, Chicken, Mushroom, Olives, Oregano	
La Pietra	LE 32.50
Tomato sauce, Mozzarella, Smoked Veal, Peppers, Mushroom, Garlic, Oregano	
Al Tonno	LE 32.50
Tomato sauce, Mozzarella, Tuna, Hot Peppers, Oregano	

All Prices adding service ++

PASTA

Pick your favorite Pasta

Farfalle – Penne – Fettuccine - Spaghetti

Napolitana	LE 22.00
Savory Tomato Sauce, Mushrooms, Oregano	
Arrabiata	LE 22.00
Tomato sauce, Chili, Red Peppers, Oregano, Garlic, Fresh Basil	
Quattro Fromaggi	LE 29.00
Cheddar, Gouda, Emmental, Blue Cheese melted in a Creamy white sauce with Broccoli	
Pesto	LE 33.00
Mushrooms, Onions, Creamy Pesto sauce	
Vegetriano	LE 32.00
Broccoli, Mushrooms, Zucchini, 3 kinds of Cheese, Cream sauce	
Frutti Di Mare	LE 47.50
Shrimps, Calamari, Clams, Sea bass, Dill, Parsely, Tossed with your choice of Creamy white sauce or Tomato sauce	
Salmone	LE 43.50
Asparagus, Smoked Salmon, Dill, Cream	
Pollo & Funghi	LE 33.00
Creamy Tarragon sauce, Mushrooms, Chicken, Parmesan cheese	



MAISON THOMAS



1111 BOPHIS (E) E. Marghams St. Tel: 4392914 / 4396360 Mobile: 012 2962200

Zurich: 157 26 00 / Juba: 31 35 785 / 3150443 / Mobile: 012 4366000
 Mulhouth: 29 58 42 52 / Tel: 30 68 136 / 3096131 / Mobile: 012 6697004
 Meadi: Cairo: 16 64 02 00 / Tel: 8243600 / 8386814 / Mobile: 012 2612984
 U.C. Anna: 300 16 / Mobile: / Mobile: 012 6611017

SINCE 1922

SINCE 1922

PIZZA

(Spicy sauce upon request on any Thomas Pizza)

		REGULAR	LARGE
MARGHERITA	Tomato sauce, Mozzarella, Vegetables	19.95	29.95
NAPOLIANA	Tomato sauce, Mozzarella, Anchovies, Olives, Oregano	23.95	34.95
VEGETARIAN	Tomato sauce, Mozzarella, Mushrooms, Olives, Oregano	25.95	37.95
SALESIANA (VEG)	Tomato sauce, Mozzarella, Fresh Tomatoes, Olives, Oregano	20.95	32.95
CAPRICIOSA	Tomato sauce, Mozzarella, Mushrooms, Onions, Egg, Green peppers, Oregano	25.95	37.95
ITALIANA	Tomato sauce, Mozzarella, Tuna, Onions, Green peppers, Olives, Oregano	24.95	36.95
DI ALBERGATORI	Tomato sauce, Mozzarella, Calamari, Green peppers, Mushrooms, Olives, Oregano	41.95	46.95
MARGHERA	Tomato sauce, Mozzarella, Calamari, Shrimps, Anchovies, Oregano	26.95	39.95
LEONARDO	Tomato sauce, Mozzarella, Pork Ham or Smoked Roast Beef, Mozzarella, Peppers, Anchovies, Oregano	35.95	49.95
MONACO	Tomato sauce, Mozzarella, Pork Ham or Smoked Roast Beef, Pineapple, Oregano	28.95	40.95
PIU' SWISS	Tomato sauce, Mozzarella, Beef Salami, Chicken Luncheon, Oregano	25.95	38.95
MILANO	Tomato sauce, Mozzarella, Basterma, Mushrooms, Olives, Oregano	24.95	36.95
HOT DOG	Tomato sauce, Mozzarella, Hot dog, beef sausage, Mushrooms, Onions, Barbecue sauce	27.95	40.95
MERID	Tomato sauce, Mozzarella, Chicken, Sweet corn, Onions, Green peppers, Hot sauce	23.95	36.95
CAJUN	Tomato sauce, Mozzarella, Eggs, Mushrooms, Olives, Oregano, Hot pepper	35.95	49.95
CAJUNO MEXICANO	Tomato sauce, Mozzarella, Pork Ham or Smoked Roast Beef, Oregano, Hot sauce, Shrimp	39.95	49.95
THOMAS	Mozzarella, Garlic, Basil, Olive oil, Oregano	22.95	34.95
ALFREDO	Mozzarella, Pork Ham or Smoked Roast Beef, Mushrooms, Oregano	27.95	38.95
REGINA	Double Mozzarella, Onions, Oregano	24.95	36.95
REGINA MONACO	Double Mozzarella, Onions, Pork Ham or Smoked Roast Beef, Oregano	25.95	40.95
REGINA (2 PERSONS)	Tomato sauce, Mozzarella, Pork Bacon, Swiss cheese, Onions, Sweet Cream, Eggs, Oregano		12.95
SALMON (2 PERSONS)	Tomato sauce, Mozzarella, Smoked Salmon, Onions, Green peppers, Sweet Cream, Eggs, Oregano, Mayon		25.95

EXTRA PIZZA TOPPINGS

(Each additional ingredient)

		REGULAR	LARGE
EXTRA CHEESE	Mozzarella, Cheddar, Gouda, Brie, etc.	4.50	6.50
	Cherry/Gouda Cheese	6.50	9.50
EXTRA MEAT	Pork, Chicken, Bacon, Salmon, Puffinballer, Beef, Chicken, Sausage, Turkey, Chicken, Roast Beef, Lamb, Lamb	1.00	2.00
EXTRA SEAFOODS	Anchovies, Tuna, Calamari, Shrimps, Smoked Salmon	4.50	6.50
			9.00
EXTRA VEGETABLES	Green peppers, Artichokes, Tomatoes, Onions, Sweet corn, Pineapple slices, Mushrooms	2.00	3.00
			5.00
EXTRA EGGS	1 extra soft egg on "Regular", 2 on "Large"	1.00	2.00

SANDWICHES

(French Baguette Bread)

FRISCH	Pork/Salmon or Beef Salami, Butter, Dijon mustard, Cornichons-pickles	17.95
PIGALCI	Emmental cheese, Butter, Dijon mustard, Cornichons-pickles	19.95
PARISIAN	Pork Ham or Smoked Roast Beef, Emmental cheese, Butter, Dijon mustard, Cornichons-pickles	22.95
ENGLISH	Smoked Turkey or Roast Beef, Dijon Mustard, Butter, Cornichons-pickles	19.95
ITALIAN	Pork, Mortadella or Beef Salami, Gouda cheese, Lettuce, Tomatoes slices, Olive oil	18.95
VENEZIA	Pork Ham or Smoked Roast Beef, Mozzarella, Tomatoes slices, Butter	17.95
CAPRI	Mozzarella, Anchovies, Tomatoes slices, Olives, Butter	17.95
CHICKEN	Chicken Mayonnaise salad, Lettuce	19.95
TUNIS	Tuna salad, Mayonnaise, Onions, Olives, Green peppers, Lettuce, Tomatoes slices, Hot Pepper, Smoked Salmon, Lemon, Lettuce, Butter, Onions, Capers	19.95
SCOTTISH	Roast Beef, Lettuce, Onions, Hot Pepper, Lemon, Butter, Olive oil	21.95
ROYAL		34.95

SALES TAX AND SERVICE CHARGE TO BE ADDED TO PRICES MENTIONED

OPEN 24 HOURS
FREE HOME DELIVERY

MAISON THOMAS		SINCE 1922	SINCE 1977
HOT SANDWICHES			
CRÔQUE MADAME	Emmental cheese, Tomatoes slices, Dijon mustard, Butter	23.95	
CRÔQUE MONSIEUR	Pork ham or Smoked roastbeef, Emmental cheese, Butter	23.95	
MAISON TOAST	Smoked Turkey, Emmental cheese, Tomatoes slices, Butter	23.95	
PANINO	Smoked Roastbeef or Pork Ham, Mozzarella cheese, Tomatoes slices, Basil leaves, Olive oil	17.95	
BOU BOU	Beef sausage, Gouda cheese, Mustard, Ketchup	18.95	
HAMBURGER	150 grams of 90% lean minced rumpsteak in THOMAS'S unique sauce, Onions, Lettuce, Tomatoes, ...	19.95	
CHEESE BURGER	THOMAS hamburger topped with melted Gouda cheese	24.95	
<i>French Fries</i>		5.95	
HOT MEALS <i>(Served with home made french fries)</i>			
CHICKEN BROCHETTE	Grilled Chicken cubes, Green peppers, Mushrooms, Onions, Tomatoes, Lettuce with Tartare and Mustard sauces	29.95	
CHICKEN PAN	Pane Chicken breast, Lettuce with Tartare and Mustard sauces	34.95	
CHICKEN PANNE (HUGE)	Pane Chicken breast, Pork Ham or Smoked Roastbeef, Melted Mozzarella, Tomato sauce, Oregon	37.95	
SHANSA	Veal "escalope panée", Lettuce with Tartare and Mustard sauces	37.95	
SHANSA (HUGE)	Veal "escalope panée", Pork Ham or Smoked Roastbeef, Melted Mozzarella, Tomato sauce, Oregon	40.95	
<i>Extra Tartare / Mustard sauces</i>		2.95	
SALADS			
NORMANDY	Potatoes, Boiled Eggs, Green Onions, Parsley, Mayonnaise	10.95	
THOMAS	Chicken, Gouda cheese, Pineapple, Peaches, Bananas, Oranges, Cocktail sauce	16.95	
MI SHROOMS	Mushrooms, Lemon, Parsley, Garlic, Extra Virgin Olive oil	20.95	
PROVENCE AILE	Marinated Peppers, Artichoke hearts, Mushrooms, Green olives, Garlic, Extra virgin Olive oil, Avocado, Oregon	21.95	
NIJONI	Uncle Ben's rice, Tuna, Red onions, Peppers, Boiled Eggs, Katamata olives, Tomatoes, Boccadonna, Olive oil	15.95	
BOUIC	Smoked Salmon, Boiled Potatoes and Eggs, Onions, Celery, Extra virgin Olive oil, Lemon, Avocado	12.95	
CAL VARE	Squids marinated in olive oil, Garlic, Parsley, Lemon	15.95	
CAPRISE	Bocconomi, Tomatoes, Basil leaves, Extra Virgin Olive oil, Oregon	15.95	
BU LEMAY	Green and Red Peppers, Tomatoes, Boccadonna, Sweet Corn, Extra virgin Olive oil, Balmón, Avocado, Lemon	16.95	
HOME MADE DESSERTS <i>(Regular size serves : 2 persons, Large size : 6 to 8 persons)</i>			
		REGULAR	LARGE
CHOCOLATE CAKE	Plain	12.95	14.95
CHOCOLATE CAKE (HONEY)	Topped with English Cherry Jam	27.95	24.95
APPLE TART	A classic French "gateau" tart	14.95	49.95
CHOCOLATE APPLE TART	The same with a yummy custard	14.95	49.95
TART TARTIN	"La Mère Tartin" unique recipe with caramelised apples	24.95	79.95
CHOCOLATE TART	Its "meringue" munitain makes all the difference	13.95	39.95
CHOCOLATE CAKE	A basic for chocolate addicts	13.95	37.95
CHOCOLATE CARAMEL	Our classic chocolate cake stuffed with Caramel and Walnuts	17.95	46.95
CHOCOLATE MOUSSE	The light choice for chocolate addicts	19.95	
<i>(: In Large size these desserts are only available on order - Please call us 24 hrs before)</i>			
TAXES, TIPS AND SERVICE CHARGE TO BE ADDED AT PRICES VALID FROM 11/1/2015			
OPEN 24 HOURS			
FREE HOME DELIVERY			