

الباب الثاني

بعض الطبخات المعروفة عند أهل البر والمقناص
وخاصة في المملكة العربية السعودية



obeikandi.com

● الطبخة الأولى

طبخ الضب بالطريقة التايلندية (تام يم)

- ١- عدد ٤ ضيَاب (ضيَابان) وسط (٣٠سم)
- ٢- ربطة كزبرة مفرومة.
- ٣- ٤ روس ثوم
- ٤- ٣ بصلات وسط
- ٥- ٢٠٠ جرام زنجبيل طازج
- ٦- حبة واحدة طماطم

● الطريقة:

تؤخذ الضبَاب ويتم سلخها من الجلد حتى يصبح لونها مايل للبياض ثم تقطع قطعاً صغيرة ومن ثم تقلب مع البصل والثوم والزنجبيل والطماطم على نار متوسطة وبعد ذلك نسكب عليها حوالي ٤ لترات ماء ثم نضع الكزبرة المفرومة عليها ونضع ملعقتين أكل بهارات مشكلة ثم نتركها حتى تفوح ثم نضيف الملح حسب الرغبة وبعد ذلك تقدم مع الخبز الحار وهي عبارة عن شوربة بالهناء والعافية.

● طبخ كبسة الضب

المقادير كالاتي:

- ١- ٤ ضبَاب (ضِبَان).
- ٢- أرز لكل ٣ أشخاص كوب واحد من الأرز.
- ٣- ٣ حبات بصل.
- ٤- ٣ فصوص ثوم.
- ٥- ٣ حبات طماطم وسط.
- ٦- ملعقة أكل زنجبيل مطحون.
- ٧- ٣ ملاعق بهارات.

● طريقة التحضير:

تنظف الضبَاب ومن ثم تحسحس على النار مباشرة (شلوطة) حتى تنظف من القشرة التي عليها، ثم تغسل جيداً في ماء حار حتى تنظف، ومن ثم تقطع وتحمس مع البصل والثوم والطماطم حتى تتشرب بالكشنة، وبعد ذلك يضاف ٤ لترات من الماء على نار متوسطة مدة ساعة كاملة، وبعد ذلك تضاف الصلصة وبعد ربع ساعة يضاف

الملح والأرز، وتترك على نار هادئة حتى يشرب الأرز الماء المتبقي، وبعد ذلك تقدم على تبسي وهي حارة ويقدم معها السلطة بالهناء والعافية.

● طبخ كبد الضب

المقادير:

- ١ - عدد ٦ أكباد ضبَاب (ضِبَان).
- ٢ - عدد ٤ قطع شحم ضب (سلايق أو ثروب).
- ٣ - ملح حسب الرغبة.
- ٤ - عدد ملعقتين صغيرتين بهارات.

● طريقة التحضير:

يدوب الشحم (الثروب) في مقلاة حتى يذوب، وبعد ذلك توضع الكبدة والملح والبهارات مع الشحم المذاب وتقلب حتى تحمر وتصبح ناضجة، وبعد ذلك تقدم ساخنة وهي لذيذة على الإفطار، وهي ذات طعم قوي وبالهناء والعافية.

● طريقة سلطة البر

المقادیر:

- ١- عدد ٣ حبات بصل أبيض.
- ٢- عدد ٤ حبات طماطم.
- ٣- ملعقة صغيرة ملح ناعم.

● الطريقة:

يقطع البصل والطماطم قطع صغيرة ومن ثم یضاف إليها الملح، ثم تخلط جيداً حتى تتجانس، وبعد ذلك تقدم مع الأكل وبالهناء والعافية.

● طريقة قرص البر

المقادیر:

- ١- ٤ أكواب دقيق بر لقيمي.
- ٢- عدد بصلتين متوسطتين.
- ٣- لیتر ماء.
- ٤- فنجالين من السمن البري.

● الطريقة:

يعجن الدقيق مع الماء حتى يتجانس ثم يترك ساعتين حتى يتخمر العجين، وبعد ذلك يشب مجمار من السمر والحمض حتى يجمر ثم يفرش على الأرض في حفرة متوسطة حتى يكون عازل بين العجين والتراب فيصب العجين ويفرش على الجمر ثم يدفن من الأعلى بالجمر حتى يغطيه الجمر ويترك مدة ٤٥ دقيقة ثم يخرج ويبدأ تنظيفه من الجمر والعوالق التي علقت عليه ثم يدق بحجر حتى ينظف ويلين، وبعد ذلك يقطع في قدر متوسط الحجم، ويصب عليه السمن، ويقطع معه البصل قطعاً صغيرة فيخلط مع بعض، وبعد ذلك يؤكل، ويفضل أن يقدم معه الحليب وبالهناء والعافية.

● طريقة شوي الأرناب أو الوبر بالجلد

● الطريقة:

يعمل مجمار كبير نسبياً ويشب عليه حتى يجمر، ثم نضع الأرناب أو الوبر بعد تنظيف البطن ويترك عليها

الجلد، ومن ثم يحشا البطن بالبهارات وتوضع في بطنه بصلة كاملة، وبعد ذلك يدفن في المجرار مدة ٤٥ دقيقة، وبعد ذلك يخرج من المجرار وينظف ويزال عنه الجلد، ثم يقدم مع السلطة وبالهناء والعافية.

● طريقة شوي الطيور المهاجرة

الصفاري والدخل والقميري

● الطريقة:

تنتف الطيور ثم توضع في إناء فيه ماء وملح مدة ٢٠ دقيقة، وبعد ذلك تشبك في الأسيخ وتقلب على النار مدة ٢٥ دقيقة، وبعدها تؤكل مباشرة من السيخ، فيكون لها لذة عجيبة وغير عادية وبالهناء والعافية.

● طريقة مشروب القرقاص (القريص)

المقادير:

١- ثماني شجيرات قرقاص كاملة ومغسولة.

٢- سكر حسب الرغبة.

● الطريقة:

توضع شجيرات القرقاص في إبريق ملآن بالماء ومن ثم يتم إضافة السكر ويوقد عليها نار متوسطة حتى تغلي، وتترك في حالة الغليان مدة خمس دقائق، وبعد ذلك تصفى وتقدم ساخنة وبالهناء والعافية.

● طريقة عمل مشروب الشيح

المقادير:

- ١- ستة أعواد من شجر الشيح.
- ٢- قليل من القرفة (الدارسين).
- ٣- سكر حسب الرغبة.

● الطريقة:

تتنظف أعواد الشيح ثم تغسل، ثم توضع في إبريق ماء، وتضاف القرفة والسكر وتغلى في درجة حرارة متوسطة حتى تغلي، وبعد ذلك تقدم ساخنة وبالهناء والعافية.



obeikandi.com

شحنة عزية كاملة حسب العدد للرحلة	مساحات	دبة غاز ٥ أو ٧ أو ١٢ أو ٢٥ رطل + محول غاز	جهاز ماجلان أو قارمن	خيمة حسب عدد الأشخاص
سكين ردايه + قدر ضغط (كاتم)	جاروف حفر (كريك) يوجد منه تسفيت	غاز ٢ عين + لي غاز ٣متر	دربيل منظار مقرب	رواق متحرك ثمانية متر
بساط (مدة) حسب العدد الموجود	مطرقة	ذراية ٧ رصات ٦٨ سم	خريطة للموقع	جراكل حسب التقسيم لكل شخص
تمر + طحين	هيب (حديدية حفر ١٢٠ سم)	تركاية تسفيت ٢٨ في ١٨ سم	لمبة على البطارية مفناطيس	ترمس ثلج كبير خاصة في الصيف
ملح	شبكة شوي	مشاع جمر	محول كهربائي ياباني + ليترات + سلك كهربائي	بزبوز رحلات + لي مويه ٥ أمتار

هذه مجموعة متكاملة لمكونات الرحلة وهي مجموعة مقترحة

شنطة معاميل متكاملة مقترحة

- شنطة مقاس ٤٠ × ٤٥ × ٨٠ ضد الماء والغبار لعدد عشرة أشخاص.
- قدر مقاس ١٠ لترات ضغط أو ألمنيوم عادي + قدر ٦ لترات احتياط.
- صحن مقاس ٥٥ وآخر مقاس ٤٥
- ٢ علب طقم بلاستيك كبير يضاف طقم ٥ علب صغيرة
- دله حجم كبير
- دله حليب أبو تاج حجم ١٥
- إبريق مع فلتر حجم ١٨
- إبريق تفويح حجم ٢٢
- فز ٢ عين مع دبه ٧ رطل مع رأس محول
- سكين تقطيع كبير
- ٤ سكاكين خضار

مجموعة متكاملة من المعامل

- شنطة عزية (معامل) حجم مناسب لـ ٦ أشخاص
- ٦٠×٤٠×٣٠ ويكون القماش ضد الماء والغبار
- قدر حجم ٨ لترات ضغط أو عادي
- دله وسط
- إبريق حجم ١٦ للشاهي
- إبريق تفويح حجم ١٨
- إبريق حليب أبو تاج حجم ١٣
- ٥ علب بلاستيك ذات غطاء محكم حجم ١ لتر
- دافور ٥ رطل مع رأس شعلة كبير
- ملاس
- ٣ ملاعق وسط
- مفك علب صلصة
- ذراية ٤٠ سم ٧ رصات
- ملقاط للفحم ٣٠ سم

- سكين تقطيع
- ٣ سكاكين خضار
- ٨ بيلات و ٨ فناجيل



شنطه شاي وقهوة مقترحة

■ شنطه قماش محشو إسفنج سماكة ١ سم يفضل قماش

تتراني

■ دافور صغير (دافور كارتريج) مع ٢ دبه غاز سبير

■ ذراية ٣٠ سم

■ ملقاط ٣٠ سم

■ دله صغيرة

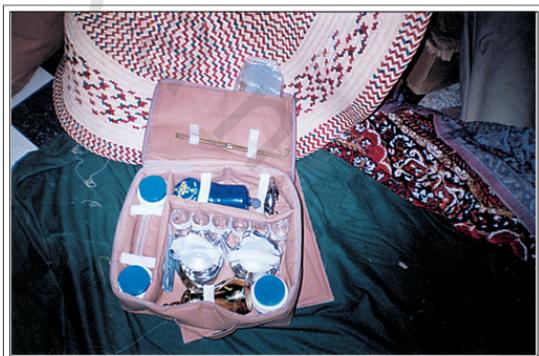
■ ١ إبريق ١٤ و ١ إبريق ١٢

■ ٦ بيالات

■ ٦ فناجيل

■ ٤ علب بلاستيك حجم نصف لتر

■ بيز وفوطة





منظر من الشوكي ١٤٢٢هـ



نبات القحويان (البابونج البري)



منظر من الشوكي ١٤٢١هـ - ١٤٢٢هـ



منظر من الشوكي ١٤٢١هـ - ١٤٢٢هـ



روضة أم القطا ١٤٢٣هـ



منظر لأحد أودية الدوادمي



السيول في الدوادمي



منظر من شعيب الطوقي



الضب يرعى



طبخ الغداء (أم القطا) ٤٢٣ هـ