

مقدمة الكتاب

الحمد لله الذي أنعم على عباده بالطيبات من الرزق، والصلاة والسلام على نبيه الذي أحلّ الطيبات وحرم الخبائث، وبعد:

يطيب للإنسان في هذه الدنيا الواسعة بعد انتهاء من العناء الدائم من مشاكل العمل وغيره أن يجلس إلى مائدة غنية بأصناف المأكولات الطيبة والشهية ذات الطعم المقبول للإنسان عند تناول الطعام

وقد أوصلت إلينا العادات والتقاليد منذ القدم وليومنا هذا أصنافاً مصنعة يصعب حصرها على الإنسان، منها ما هو مألوف من مأكولات بلدنا ومنها ما هو مستجد مع الحضارة القادمة إلينا من كل فج عميق.

إن الأطعمة العربية وأخص منها الأردنية فريدة من نوعها، متنوعة طيبة وزادت كثيراً عن الماضي، بفضل تعليم أبنائها والمدارس الفندقية الموجودة لتعليم الشباب الصاعد في هذه الأيام.

وبهذه الميزات احتلت المأكّل الأردنية مكاناً مرموقاً بين جميع أنواع الأطعمة العالمية. فمن الواجب علينا أن نحافظ عليها وأن نجعل الآخرين يتذوقونها كذلك إن جودة الطعام تساعد كثيراً على إنماء موسم السياحة كما هي الحال في البلاد المتقدمة.

هذا وقد ارتأيت عندما فكرت في جمع كتابي هذا أن يكون حاوياً على جميع ألوان أطعمتنا الأردنية، كما ذكرت فيه أهم أصناف المأكولات العالمية تعميماً للفائدة إذ لا بدّ من وجود كتاب شامل من نوعه في البيوت الأردنية والمؤسسات الفندقية وجميع فنادق السياحة على السواء وفقاً للطرق الفنية. . كما أنه يوفر على الطهارة وربات البيوت جهوداً مضيئة، ويتيح للسياح الأجانب تناول الأطعمة التي اعتادوها في بلادهم، كذلك يمكنهم - عدا ذلك - من تذوق الأطعمة الأردنية اللذيذة الطعم التي

لم يتعرفوا إليها قط في بلادهم، كما حافظت على أطعمتنا الوطنية التي يضرب المثل بجودتها وطيب مذاقها.

هذا وأعتبر من الواجب علي أن أبذل قصارى جهدي في خدمة المطبخ الأردني والصناعة الفندقية.

كما أضفت إلى كتابي هذا وصفات كثيرة من الكريكات والكاتويات وكعكات العيد والمثلجات والمرطبات، حتى يسهل على الإنسان الاختيار اللازم لتناول عمل يده.

ولا أدعي أنني بلغت الكمال، فالكمال لله وحده. ولكنني أرجو من جميع من يختارون ما ورد في هذا الكتاب من وصفات أن يوجهوا إلي ملاحظاتهم إن عثروا فيه على أخطاء، وأكون لهم شاكرًا وأصلح الخطأ في الطبعة المقبلة بإذن الله.

وأخيراً أسأل الله أن يتقبل منّا هذا العمل المتواضع، راجياً أن أكون قد وفقت في خدمة هذا المجتمع الطيب.

وآخر دعوانا أن الحمد لله ربّ العالمين.

المؤلف

ويحتوي هذا الكتاب على الموضوعات التالية مرتبة فيه وفق فصول ليسهل الرجوع إليها من خلال الفهرس:

- الفصل الأول: المعلومات العامة والخاصة.
- الفصل الثاني: المقبلات والسلطات.
- الفصل الثالث: اليخاني.
- الفصل الرابع: المحاشي.
- الفصل الخامس: الشوربات.
- الفصل السادس: المعجنات.
- الفصل السابع: الساندويش والكنيه.
- الفصل الثامن: المكبوسات والمخللات.
- الفصل التاسع: البيض.
- الفصل العاشر: الأرز.
- الفصل الحادي عشر: البطاطا.
- الفصل الثاني عشر: الكبب.
- الفصل الثالث عشر: الخضروات والكراتنات.
- الفصل الرابع عشر: اللحوم.
- الفصل الخامس عشر: الطرائد: الأرانب والغزلان.
- الفصل السادس عشر: الطيور.
- الفصل السابع عشر: الأسماك.
- الفصل الثامن عشر: الحلويات.
- الفصل التاسع عشر: المربيات والكمبوتات.
- الفصل العشرون: البوظة.
- الفصل الواحد والعشرون: المنبهات والمشروبات ويندرج فيها القهوة

- الشاي - النسكافة - الكاكاو - الزهورات - اليانسون - البابونج -
تقطير ماء الزهر والورد - صنع الخل .

الفصل الثاني والعشرون: الصلصات الأساسية وأنواع الزبدة المركبة،
ومرق اللحم وأنواع الروّ .

الفصل الثالث والعشرون: الحليب ومشتقاته .