

الفصل السابع

الساندويش والكنبية

SANDWITCHES

يطلق اسم الساندويش على طبقتين من الخبز، سواء كان خبز توست، أو خبز حمام، أو خبز همبرغر، أو مشروح، فيهما نوع من الحشوة، سواء كانت دجاجاً مسلوقاً أو محمراً، أو كانت لحمه روسته، أو بيضاً، أو جبنة أو لبنة أو غير ذلك مما يصلح حشوة للساندويشات. . . ويختلف الساندويش باختلاف الحشوة، ويسمى باسمها.

إن كانت الحشوة دجاج يكون اسم الساندويش سندويش دجاج، وإن كانت روسته يكون سندويش روسته. . . إلخ.

أشكال الساندويش:

أ- الشكل المستطيل: وذلك مثل خبز الحمام، يفتح الرغيف بشكل طولي ويدهن بالزبدة ثم يحشى بالحشوة المطلوبة سواء كانت لحوماً، أو طيوراً، أو جبنة أو غير ذلك.

ب - دائري: مثل خبز الهمبرغر، وذلك يفتح الرغيف بشكل دائري، ويحشى أيضاً كما سبق، أو همبرغر.

ج - مثلث: وذلك من خبز التوست؛ قطعتين تدهن بالزبدة وتحشى بالدجاج أو لحمه، ثم تطبق القطعتين وتثبت بواسطة عيدان كرون، ثم تقسم نصفين بشكل مثلث.

د سندويش عرائس: أي من الخبز المشروح، يحشى بالحشوة المطلوبة ويلف مثل الأسطوانة.

الحشوة المستعملة للساندويشات:

يحشى الساندويش بأنواع كثيرة من أنواع الطعام، سواء كانت من

لحوم الطيور بأنواعها، والأسماك أو مشتقات الألبان من أنواع عديدة من الجبنة، أو اللبنة أو المربيات بأنواعها.

كذلك يمكن استعمال الزبدة لدهن الخبز في كثير من الأحيان وشرحات البندورة والخيار، والمكبوسات بأنواعها أيضاً، ويزين كذلك بورق الخس، أو النعنع إن كانت الحشوة لبنة مثلاً.

يقدم السندويش بعد أن يلف بمحارم ورق ويقدم على طبق مغطى أيضاً بمحرمة ورق على شكل مثلث، وفي كثير من الأحيان يقدم معه، على حدة زجاجة كتشب وكذلك وعاء من الملح والبهار أيضاً، كما يمكن أن يقدم معه اللبن الرائب أو السلطة.

ويقدم السندويش في أغلب الأحيان ساخناً، إلا في بعض الحالات التالية:

مثل سندويش مربى بأنواعه، أو أي مادة حلوى.

* * *

ساندويش لافاييت

Sandwiches - Lavaiat .

يدخل في تحضير ساندوتشات لافاييت - في العادة - لحم الدجاج والزبدة وزيت القلي وخبز التوست والبيض والجبن والخس والطماطم، حيث تتبع في ذلك الخطوات التالية:

١- يغسل لحم الدجاج جيداً بالماء ثم يطبخ في قدر عادية إلى أن ينضج تماماً ثم يرفع من القدر ويقطع شرائح بعد أن تستبعد منه العظام.

٢- يقطع خبز التوست إلى شرائح رقيقة، تدهن سطوحها العلوية بطبقة من الزبدة ثم تقرد فوقها طبقة من شرائح لحم الدجاج ومن فوقها طبقة أخرى من الزبدة تليها طبقة من شرائح الجبن، يأتي فوقها شريحة خبز أخرى مدهونة بالزبدة يجري تثبيتها بشريحة الخبز الأولى ببعض عيدان الكردون.

٣- يكسر البيض في وعاء متسع ثم يخفق خفقا جيدا ثم تغمس فيه الشرائح التي تم إعدادها حتى تبدوا وكأنها قد تملغمت بمخفوق البيض تماماً ثم تقلى بعد ذلك بزيت القلي حتى يحمر لونها تقريباً.

٤- تقطع الشرائح بالسكين على هيئة مثلثات صغيرة ثم توضع في الأطباق المعدة لتقديمها إلى المائدة حيث يتم تزيينها بشرائح ورق الخس وشرائح الطماطم ويحتفظ بهذه الأطباق لتقدم إلى المائدة عند الطلب.

* * *

الكنبيه

Canapie

تحضر الكنبيه في العادة من الخبز الإفرنجي أو خبز التوست؛ الذي يقطع شرائح ذات أشكال مختلفة منها المربع والمستطيل والمستدير ومنها على هيئة القلب، حيث تدهن هذه الشرائح بالزبدة المذابة قبل أن يضاف إليها أي نوع من أنواع المواد الغذائية التي تسمى الكنبيه باسمها مثل الجبن الأصفر واللبنه والروستو والمرديلا والسلامة والكافيار والطن والسلمون ولحم الدجاج والجزر وخلافها.

وقد تحضر الكنبيه من البسكويت المملح حيث تعامل كل قطعة بأشكالها المختلفة معاملة شرائح الخبز سواء كانت أشكال هذا النوع من البسكويت مربعة أم مستطيلة أم مستديرة.

هذا من جهة، ومن جهة أخرى فيمكن أن تحضر الكنبيه من عجينة الترتلات المملحة أيضاً، حيث تقطع وتشكل أشكالاً مختلفة إما على هيئة قارب أو قلب أو شختورة أو غير ذلك.

ولكن مع ملاحظة أنه قبل أن يضاف إلى هذه القطع أية مادة من أنواع المواد الغذائية الأخرى تحشى أو تملأ إما بالمايونيز وإما بأي نوع من أنواع الصلصات المختلفة كصلصة الروستو أو الهليون.

وفيما يلي شرح لأنواع الكنبيه المشهورة.

أنواع الكنيه

١- كنيه اللبنة:

وتحضر بدهن شرائح الخبز بالزبدة المذابة ثم تملح اللبنة وتفرد فوق الشرائح بواسطة كيس وقرطاس مخرم. وتزين كل شريحة حسب الذوق إما ببعض أوراق النعناع وإما بشرائح الخيار أو الطماطم أو الفلفل الحلو.

٢- كنيه الجبن الأصفر:

تدهن شرائح الخبز بالزبدة المذابة. ثم يقطع الجبن شرائح رقيقة تتناسب مع شرائح الخبز وهيئاتها ثم توضع كل شريحة من الجبن فوق الشريحة التي تناسبها من شرائح الخبز وتزين كما ذكر في تزيين كنيه اللبنة.

وهنا تجدر الملاحظة أنه يمكن استخدام جبن الروكفور بدلاً من الجبن الأصفر وفي هذه الحالة لا بد من عجن كل ٥٠٠ غرام من جبن الروكفور بمائة وخمسين غراماً من الزبدة حيث تمد العجينة فوق شرائح الخبز ثم تزين حسب الذوق.



٣- كنيه المرتديلا:

كالعادة تدهن قطع البسكويت المالح أو شرائح الخبز بالزبدة. ثم تقطع المرتديلا شرائح رقيقة تتناسب في هيئاتها وأشكالها مع قطع البسكويت أو شرائح الخبز وبعد ذلك تزين حسب الطلب وتقدم إلى المائدة.

٤- كنيه الروستو:

تحضر كنيه الروستو كما تحضر كنيه المرتديلا حيث تقطع الروستو وهي باردة إلى شرائح تتناسب مع شرائح الخبز المدهون وتزين حسب الذوق إما بالنعناع أو الخيار أو الطماطم.

٥- كنبه السلامة:

تحضر كما تحضر المرتديلا والروستو حيث تقطع السلامة وتوضع فوق شرائح الخبز ثم تزين وتقدم عند الطلب.

٦- كنبه القريديس:

تحضر شرحات الخبز وتدهن بالزبدة الذائبة أولاً. ثم تغطي كل شرحة بطبقة من مخلوط خسّ الجليان والمايونيز المملح وبعد ذلك تركز فوقها فلقة واحدة من حبة القريديس المسلوق والمصفى من الماء وتزين أخيراً إما بشرحة من الخيار أو الطماطم أو الليمون الحامض. ثم تحفظ في مكان بارد لحين الطلب.

٧- كنبه الطن:

تحضر شرحات الخبز وتدهن بالزبدة الذائبة أولاً ثم تغطي كل شرحة منها بطبقة سميكة من مخلوط تتكون عناصره من الميونيز والبقدونس المفروم ناعماً وملح الطعام والبهارات البيضاء وسمك الطن المعلب بعد تصفيته من الزيت. وأخيراً تزين الكنبه حسب الذوق أما بشرحات الليمون الحامض أو الطماطم أو الخيار المخلل (الكبيس) وتحفظ باردة لحين الطلب.

٨- كنبه السمك المدخن:

يقطع السمك المدخن (السلمون أو الرنجا) شرائح رقيقة تتناسب أشكالها مع أشكال شرائح الخبز التي تدهن بالزبدة الذائبة. وتوضع كل شريحة فوق التي تناسبها وتزين حسب الذوق كما أشير فيما سبق. وتحفظ باردة لحين الطلب.

٩- كنبه الكافيار:

يفرغ الكافيار من العلب المحفوظ بها ويوضع في وعاء مناسب ثم يخلط بالزبدة ويمد فوق شرائح الخبز المدهونة بالزبدة أيضاً وذلك إما بالسكين أو المعلقة العادية وأخيراً تزين كل شريحة حسب الذوق إما بشرائح الليمون مع وريقات البقدونس أو بشرائح الخيار أو غير ذلك وتحفظ باردة لتقدم عند الطلب.

١٠- كنيه لحم الدجاج:

يسلق لحم الدجاج حتى ينضج ثم يفرم بالسكين فرماً ناعماً ثم يخلط بالميونيز والبقدونس المفروم وملح الطعام ويمد بالملعقة فوق شرائح الخبز المدهون بالزبدة. وتزين حسب الذوق. وتحفظ لتقدم باردة حين الطلب.

١١- كنيه الجزر:

يغسل الجزر ويقشر وبيرش ناعماً ثم يخلط بالميونيز ثم تغطى به شرائح الخبز بعد دهنها بالزبدة. ويحرص على أن تكون طبقة مخلوط الجزر بالميونيز على شكل هرم تشمل قاعدته مساحة شريحة الخبز وأن تزين قمته حسب الذوق وتحفظ هذه الشرائح في مكان بارد لتقدم إلى المائدة عند الطلب.

١٢- كنيه البيض:

يسلق بيض الدجاج ويقشر ثم يقطع قطعاً دائرية الشكل حيث توضع كل قطعة منها فوق شريحة واحدة من شرائح الخبز المدهون بالزبدة. بعد ذلك تزين الشريحة بالكتشب بواسطة قمع ورقي.

ويلاحظ أن هناك طريقة أخرى لتحضير هذا النوع من الكنيه وتمثل هذه الطريقة بهرس البيض المسلوق وخلطه بالزبدة مع ما يلزم من ملح الطعام والبهارات حيث يسكب هذا الخليط فوق شرائح الخبز المدهون بالزبدة وذلك بواسطة كيس وقرطاس. بعد ذلك تزين الشرائح وتحفظ في مكان بارد لتقدم إلى المائدة باردة عند الطلب.

* * *