

تم تحميل الملف
من موقع حلول



حلول
الحلول اون لاين

hulul.online

حلول الكتب - اختبارات الكترونية • مراجعات وتدريبات
والمزيد من الملفات التعليمية للمناهج السعودية



ترتيب الموائد



المفاهيم الرئيسة:

- أدوات الطعام.
- ترتيب الموائد.

والدة (صفاء) أخبرت ابنتها أنها دعت مجموعة من قريباتها لتناول طعام العشاء، وطلبت منها مساعدتها في الإعداد لهذه الدعوة.



ما الأشياء التي تحتاجها (صفاء) لإعداد مائدة الطعام لهذه المناسبة من وجهة نظرك ؟

مفرش جميل وصحون وأكواب وفضيات ومجملات كالزهور

إعداد مائدة الطعام

الجلول

أولاً: المفرش:



شكل (١)

قد تُغطى المائدة بمفرش كبير أو مفارش صغيرة تصنع من عدة أقمشة، مثل: الكتان، والقطن، والدانتيل...، وغالباً تكون من اللون الأبيض أو الألوان الفاتحة، على أن تتناسب ألوانها مع ألوان الصحون، وإذا كان المفرش كبيراً فيستحسن أن يتدلى من جميع جهات المنضدة بالتساوي.

أما المفارش الصغيرة فتوضع أمام مكان الجالس وهي تعطي جمالا للطاولة خاصة إذا كانت الطاولة من الزجاج أو الخشب المشغول.



ثانياً : الصحون :

(أ) صحون الغُرفِ الرئيْسة :



شكل (٢)

هي الصحون التي تحوي الأصناف الرئيْسة وتُوضع في منتصف المائدة، شكل (٢).
كما تُوضع أدوات الغُرفِ اللازمة بجوار كلِّ صحن، فإذا كانت المعلقة هي المستعملة وضعت إلى يمين الصحن، وإذا كان المستعمل سكيناً وملقِطاً وُضع الملقط إلى يسار الصحن والسكين إلى يمينه، أما صحن الخبز و صحون الغُرفِ الأخرى فتوزع في جميع أنحاء المائدة بنظام، بحيث يبدو التوزيع متزناً دون ازدحام في أيِّ مكان منها.

(ب) صحون تناول الطعام :



شكل (٣)

◆ يُوضع صحن الأكل بين الشوكة والسكين أمام الجالس.
◆ يُوضع الصحن المسطح أولاً، ثم فوقه صحن الحساء مع مراعاة عدم وضع أكثر من ثلاثة صحون أمام كلِّ فرد مهما كانت الأصناف، شكل (٣).
◆ يُوضع صحن الخبز والزبد على يسار الجالس أعلى طرف الشوكة، وقد يُستعمل الصحن نفسه للسلطة.

ثالثاً : الأكواب :



شكل (٤)

◆ تُوضع الأكواب عادة على يمين الجالسين أعلى حافة السكين بقليل أو إلى اليمين قليلاً، شكل (٤).
◆ يُفضل ألا يزيد عدد الأكواب عن ثلاث أمام كلِّ شخص، وهي في العادة، كوب الماء وكوب الحليب أو العصير في وجبة الإفطار.



رابعاً : الفضيّات :



شكل (هـ)

◆ تُطلق كلمة الفضيّات على القطع المعدنية التي تستعمل في تقديم وتناول الطعام، كالملاعق والشوك والسكاكين مع الابتعاد عن الأواني المصنوعة أو المطلية بالذهب والفضة، لما روي عن حذيفة بن اليمان رضي الله عنه قال: سمعتُ النبي صلّى الله عليه وآله يقول: «لا تلبسوا الحرير ولا الديباج، ولا تشربوا في آنية الذهب والفضة، ولا تأكلوا في صحافها، فإنها لهم في الدنيا ولنا في الآخرة» [أخرجه البخاري: 5426].

- ◆ تُرتّب القطع حسب أولوية استعمالها من اليمين إلى اليسار، ومن اليسار إلى اليمين في اتجاه الصحن.
- ◆ تُوضع القطع متقاربة، ولكن غير متلاصقة وتكون أطراف الفضة كلّها على خط مستقيم واحد موازٍ لطرف المائدة، شكل (هـ).

أما في حالة عدم استخدام السكين فتُوضع الشوكة مكانها يمين الطبق، شكل (٧).



شكل (٧)

عند استخدام السكين تُوضع الشوكة يسار الطبق، شكل (٦).



شكل (٦)



يمكن وضع بعض اللّمسات الإبداعية والفنية للمائدة لتزيدها رونقاً
وجمّالاً، ومنها:



شكل (٨)

- ١ أدوات المائدة المنسّقة، مثل: إضافة الأطباق المزخرفة أو الملوّنة بشكل جذاب، وكذلك السكاكين والملاعق والشوك ذات الأطراف المزخرفة والملوّنة.
- ٢ الزهور بألوانها وأشكالها وطرق تنسيقها المختلفة.
- ٣ الإضاءة الهادئة (الخافتة) خاصة في وجبة العشاء حيث تعطي شعوراً بالراحة والهدوء.
- ٤ مناديل السفرة القماشية مع مراعاة طيّها بطرق مبتكرة وجذّابة، شكل (٨).

الفاكهة من نعم الله المفيدة صحياً، وتتميز بجمالها الطبيعي وتعدّ ألوانها،
ووضعها على المائدة بتنسيق جذاب يزيدها جمالاً.



ما المجمات التي يمكن الاستفادة منها لتجميل المائدة بالإضافة إلى ماسبق؟

إضافة الشموع تزيد من جمال المكان



في هذه الصورة أخطاء وقعت
فيها ربة المنزل عند ترتيب
مائدة الطعام، استخراجها:

وضعت الكوب داخل الطبق - وضعت السكين
والمعلقة على اليسار - عليها أن تضع المعلقة يمين
السكين وكلاهما على يمين الطبق والأكواب على يمين
الجالسين أعلى حافة السكين



طرق تقديم الطعام

تتنوع طرق تقديم الطعام تبعاً للمناسبات والظروف المختلفة، مثل :

أولاً : طريقة البوفيه:



شكل (٩)

وهي من أكثر الطرق استعمالاً عند وجود عدد كبير من الزوار، حيث يُغرف الطعام في صحون كبيرة، ويُوضع على مائدة جانبية، ويُرض حسب أولوية تقديم الأصناف، شكل (٩)، حيث يقوم الفرد بخدمة نفسه فيغرف ما يحلو له من الأصناف، وعادة تُوضع أطباق الفاكهة والحلوى على مائدة صغيرة جانبية أو في نهاية الطاولة الرئيسية.

ثانياً: الطريقة العائلية:



شكل (١٠)

وفيها تُغرف الصحون كاملة محتوية على كل أصناف الطعام، ثم تُوضع وسط المائدة مباشرة، ويُوضع أمام كل فرد أدوات المائدة الخاصة به، بحيث تقوم ربة المنزل بالغرف لأفراد العائلة، أو يقوم كل فرد بالغرف لنفسه، شكل (١٠).

ثالثاً: طريقة الصينية:



شكل (١١)

استحدثت هذه الطريقة بانتشار التليفزيون، وأحياناً يطلق عليها الطريقة التليفزيونية، تُستعمل فيها الصواني المقسمة لغرف الأصناف من المطبخ مباشرة حيث يوضع كل صنف في قسم من أقسام الصينية، وتُحمل الصينية إلى حيث يجلس الشخص، وتُستعمل المناضد الصغيرة المتفرقة لوضع الصواني، شكل (١١) وقد توضع على الأرجل (الحجر)، أو تغرف الأصناف في أطباق مستقلة تحمل على صينية لكل فرد.

تُستعمل طريقة الصينية كذلك في حالة تناول الطعام في السرير في حالة المرض مثلاً، وكذلك في الرحلات والمعسكرات.

يمكن تطبيق ما سبق من قواعد إعداد مائدة الطعام وتجميلها، وطرق تقديم الأصناف عند استخدام السفرة الأرضية التي تنتشر عادة في مجتمعنا السعودي.



قال صلى الله عليه وسلم لعمر بن أبي سلمة وكان صغيراً: (يا غلام سم الله وكل بيمينك وكل مما يليك)

آداب تناول الطعام

هل تعلمين يا بنيتي أن هناك آداباً عامة لتناول الطعام يجب علينا مراعاتها؟ وأهم هذه الآداب:

- ١ البدء بالبسملة والأكل باليمين. هل تحفظين دليلاً على ذلك؟
- ٢ الجلوس بطريقة صحيحة .
- ٣ عدم إحداث ضجة أثناء الجلوس حول المائدة .
- ٤ عدم الاتكاء أثناء تناول الطعام، قال وهب بن عبد الله السوائي رضي الله عنه: قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: «إني لا أكل متكاً»، [أخرجه البخاري: ٥٣٩٨].
- ٥ نقل الطعام إلى الظم، وعدم تقريب الفم إلى الطبق.
- ٦ عدم إحداث صوت مرتفع أثناء تقطيع الطعام، أو الغرف، أو الأكل.



- ٧ عدم الإشارة بإحدى القطع الفضية أثناء الحديث على المائدة.
 - ٨ عدم استعمال الأدوات الخاصة من شوكة وملاعق للغرف من الأطباق الكبيرة، واستعمال أدوات الغرف الخاصة بكل صنف.
 - ٩ عدم ترك الشوك، أو الملاعق، أو السكاكين على المفرش، بل تكون على الطبق.
 - ١٠ عدم ترك بقايا في الطبق، ويجب أن يُغرف الفرد قدر حاجته من الطعام.
- هل لديك يا بنيتي آداباً أخرى للطعام؟

غسل اليدين قبل الأكل وبعده

١٢ حمد الله بعد الانتهاء

ما أجمل حرصك على الاجتماع بأسرتك في الوجبات اليومية.



بنيتي: اقترحي طرقاً للاستفادة من بقايا الطعام؟

تخزين بقايا الطعام بطريقة سليمة مفرغة من الهواء - نسخنها مع قطع من الخضار ونعمل منها شطائر - نعد منها شوربات مختلفة - نوزعه على الأسر المحتاجة

