



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 ؟

إعداد مائدة الطعام

أولاً : المفرش :



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 جمالاً للطاولة خاصة إذا كانت الطاولة من الزجاج أو الخشب المشغول.

ثانياً : الصحون :

أ) صحون الغُرف الرئيسية :



هي الصحون التي تحوي الأصناف الرئيسية وتُوضع في منتصف المائدة.

كما تُوضع أدوات الغُرف اللازمة بجوار كلِّ صحن، فإذا كانت الملعقة هي المستعملة وضعت إلى يمين الصحن، وإذا كان المستعمل سكيناً وملقِطاً وُضع الملقِط إلى يسار الصحن

والسكين إلى يمينه، أما صحن الخبز و صحون الغُرف الأخرى فتُوزع في جميع أنحاء المائدة بنظام، بحيث يبدو التوزيع متزنًا دون ازدحام في أي مكان منها.

ب) صحون تناول الطعام :



- ◆ 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 كل فرد مهما كانت الأصناف.
- ◆ يُوضع صحن الخبز والزبد على يسار الجالس أعلى طرف الشوكة، وقد يُستعمل الصحن نفسه للسلطة.

ثالثاً : الأكواب :



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

رابعاً : الفضيّات :



◆ تُطلق كلمة الفضيّات على القطع المعدنية التي تستعمل في تقديم وتناول الطعام، كالملاعق والشوك والسكاكين مع الابتعاد عن الأواني المصنوعة أو المطلية بالذهب والفضة، لقول رسول الله ﷺ: «لا تشربوا في آنية الذهب والفضة، ولا تأكلوا في صحافها، ولا تلبسوا

الحرير والديباج، فإنه لهم في الدنيا وهو لكم في الآخرة» (رواه أحمد والبخاري ومسلم والأربعة)

◆ 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.

أما في حالة عدم استخدام السكين
فتُوضع الشوكة مكانها يمين
الطبق.



عند استخدام السكين تُوضع الشوكة
يسار الطبق.



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



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

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



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

خلة الأسنان ستكون صديقتك المفضلة في تزيين الطعام. رتبي فيها أي نوع من الخضروات بطريقة فنية وضعيها على حافة طبق الطعام وستضفي عليه مظهراً رائعاً.



في هذه الصورة أخطاء وقعت
فيها ربة المنزل عند ترتيب
مائدة الطعام، استخراجها :
عند استخدام السكين توضع الشوكة يسار
الطبق والسكينة يمينه.
توضع الأكواب إلى يمين الجالس أعلى
السكين.



طرق تقديم الطعام

تتنوع طرق تقديم الطعام تبعاً للمناسبات والظروف المختلفة، مثل :

أولاً : طريقة البوفيه:



وهي من أكثر الطرق استعمالاً عند وجود عدد كبير من الزوار، حيث يُغرف الطعام في صحون كبيرة، ويُوضع على مائدة جانبية، ويُرص حسب أولوية تقديم الأصناف، 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:



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.

ثالثاً: طريقة الصينية؛



تُستخدم في حفلات الشاي والاستقبال غير الرسمية، وفيها يتمُّ عُرف أصناف الطعام المقدّمة في أطباق التقديم، وبعدد الأفراد، ثم تُقدم في صوان مزوّدة بالمناديل والفضيات اللازمة، ويمكن وضع أطباق العُرف الرئيسة في عربة الضيافة أو على طاولة جانبية عند الرغبة في إعادة العُرف من الأصناف المقدّمة، وقد انتشرت هذه الطريقة لسهولة استخدامها دون الحاجة إلى مكان خاص لتناول الطعام.

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



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 الرسول ﷺ : «إني لا أكل متكئاً» . أخرجه البخاري، كتاب: الأئمة، (٥٣٩٨).
- ٥ نقل الطعام إلى اليمين ، 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 يغرف الفرد قدر حاجته من الطعام.
- هل لديك يا بنيتي آداباً أخرى للطعام؟

١١ غسل اليدين قبل تناول الطعام.

١٢ الأكل مما يليك.

ما أجمل حرصك على
الاجتماع بأسرتك في الوجبات
اليومية.



ما مصير بقايا الطعام؟

إما عن طريق تخزينها تحت درجات حرارة مناسبة حتى لا تفسد و بالتالي يمكن أن يعاد تسخينها، أو تقوم بتوزيع هذه الأطعمة المتبقية على الأسر المحتاجة.



نشاط (أ):

الأكل بثلاثة أصابع.

أكل اللقمة الساقطة.

عدم الإتكاء أثناء الأكل.

الأكل مع الجماعة.

عدم ذم الطعام.

حمد الله بعد الفراغ من

الطعام.

نشاط (ب):

