

إتيكيت تقطيع الطعام الصحيحة



عادة ما يتجمع الأهل والأصدقاء في الأجواء الباردة في المنزل حيث تحلو الصحة حول مائدة شهية معدة منزلياً يتوسطها ديك رومي شهى أو قطعة لحم كبيرة تكفي لكل الأحبة وتدفعهم في الطقس البارد الجميل ولكن وعلى الرغم من ثقة ربة المنزل من طعامها الشهى تبقى بعض التساؤلات حول كيف يمكن تقطيع اللحم إلى أجزاء منسقة أو بطريقة منظمة.

الطيور:

الأشياء الأساسية التي ستحتاجينها دائماً سكين حاد طويل للصدر وسكين حاد قصير للأرجل وماسكة ذات الذراعين وشوكة وفوط مطبخ صغيرة ونظيفة تماماً.

يمكنك أن تقومي بتلك المهمة أثناء انشغال ضيوفك بشرب الشورية أو تناول المقبلات والسلطة لتتمكني من تحضير طبق جاهز لهم ولكن أوّلاً دعهم يستمتعون بالنظر إلى طريقة تقطيعك المحترفة والراقية، أو يمكنك التقطيع والتقسيم الفوري كل في طبقه حسب ودية الوليمة ولكن ما أن بدأت في التقطيع وحتى إذا أخذ الكل نصيبه فالأفضل أن تكملتي التقطيع بالكامل وتجهزي الطبق الرئيسي بالطير كاملاً مقطعاً أما مهم.

تختلف الطرق في التقطيع أنبدأ أوّلاً بتقطيع الصدر أم الأرجل؟ ولكن البداية واحدة.

1- يتم وضع الطير على ظهره بحيث تكون الأرجل والمنطقة المملوءة باللحم من الصدر إلى أعلى، وحتى نتفادى انزلاقه أثناء التقطيع عادة ما ألجأ إلى قص قاعدة من الخبز المصري السميك تحته فمن خصائصه أنه لا يذوب سريعاً مع العصارة كما أنه ليس أملس.

2- أقص الخيط الذي ربطت به الأرجل والجناحين.

3- في حال الديك الرومي أحاول قص قطعة الجلد الزائدة عند الرقبة لأزيل عظمة الترقوة بطرف السكين ومعى الماسكة ذات الذراعين المعدنية لتثبيت الطير أكثر من الانزلاق.

4- هنا يأتي الاختلاف فالبعض يفضل أن يبدأ بتقطيع أرجل الطير أو "لا" وآخرون يفضلون البدء بالصدر ولكن في جميع الأحوال حان الوقت ليكون بجانبك طبق إضافي للتقطيع، بالنسبة لي فأنا أسأل أو "لا" ضيف الشرف أو أكبرهم سناً ماذا يريد أو "لا" لأن هذا العشاء مهما بلغت درجة رسميته إلا أنه يتسم بطابع الود، وإلا فالأسهل لك لتتمكني منه فأبدأي باسم الله.

5- بالنسبة لي أحب أبدأ بعمل شق عميق في النصف تماماً بجانب العظمة الفاصلة بوضع مليمترات وبطول الطير ولا أرفع السكين أبداً من الطير بل أستمّر في التقطيع حول منطقة الصدر بالكامل، قد أضطر إلى إراحة إحدى الأرجل بضع سنتيمترات بالماسكة المعدنية لأتمكن من تخليص منطقة الصدر من العظم. ثم أمسك تلك القطعة بالماسكة المعدنية لأجذبها بهدوء وأضع قطعة اللحم تلك على الطبق الجانبي لأقطعها إلى شرائح متوسطة.

6- أقوم بالعمل نفسه على الناحية الأخرى من صدر الطائر.

7- الآن أصبح من السهل تقطيع الأرجل بالكامل، يمكن فصلهما وتقطيعهما إلى قسمين أساسيين: ما يطلق عليه الدبوس والفخذ. بالنسبة للدبوس فأفضل للولائم الراقية أن أفصله ثم أمسكه رأساً على عقب بواسطة فوطة نظيفة تماماً، لأمرر السكين فاصلة كل اللحم عن العظم، أما الفخذ فيمكن الاستعانة بالشوكة لتثبيت تلك القطعة الصغيرة والسكين الصغيرة ستكون ممتازة وسهلة.

8- الآن يمكنك تفريغ الحشو من داخل الطير بسهولة لتقسيمه على ضيوفك.

9- ولا تنسي الجناحين ولكن لصعوبتهما فالفوطة النظيفة والسكين الصغيرة الحادة هما الأدوات المناسبة.

10- الآن أصبح الهيكل فارغاً تماماً وسواء بدأ الجميع بالأكل أم ما زالوا ينتظرونك ويستمتعون بهذا المنظر البهيج، أزيل الهيكل العظمي لديك مع بقية العظام غير المرغوب فيها مع قاعدة الخبز بهدوء على طبق جانبي وارفعيه من السفرة ورصي القطع المخلية مكانه تماماً وسط الزينة المعدة من البروكولي والخضراوات الشهية.

اللحوم الحيوانية:

بالأدوات نفسها تقريباً، إلا أن في اللحوم لا يتم إزالة العظام إلا الكبيرة منها فقط.

1- إذا كنت ستقدمين الخروف أو الماعز بشكل كامل فالأفضل تقطيعه على طاولة جانبية لكبر حجمه.

2- ليس عليك أن تفصلي الأرجل أو الأجزاء بشكل كامل مثل الطيور بل بالسكين حاولي أن تخلصي اللحم الظاهر أو "لا" لأن العظام الكبيرة جداً هنا لا يمكن قصها أو فصلها إلا عبر الغضاريف لذا أبدأ أو "لا" بتقطيع كامل اللحم الخارج إلى شراح وصولاً إلى العظم.

3- ليس من المستحب إعطاء أحد قطعة كبيرة من العظم كعظمة الكتف أو الفخذ إلا إذا طلب ذلك ولكن بالنسبة لعظام القفص الصدري أو ما يطلق عليها الريش فالأفضل أن تقدميها بالعظم لأنها ألذ هكذا.

الأسماك الكبيرة:

تتميز الأسماك بكونها طرية اللحم فلا عناء كاللحوم معها فقط سكين طويل وأداة كالمبسط للحفاظ على وحدة لحم السمك أثناء التقديم.

1- بالسكين أقطعي شقاً عرضياً حول الرأس وشقاً آخر طولي في منتصفها تماماً وبطول السمكة في المنتصف.

2- أعلى الزعانف بسنتي واحد أو أقل (لأنّ عند الزعانف عادة ما يوجد خط طويل من الحسك وأيضاً بحيث تكون السكين أعلى العمود الفقري للسمكة مباشرة) وعلى جانبي السمكة أدخل السكين بعرض السمكة حتى المنتصف لتقطعي شرائح طويلة.

3- يمكنك تقسيم تلك الشرائح في مكانها وإعطاء ضيوفك مباشرة.

4- إذا ما اكتمل تقطيع الجزء العلوي من السمكة بالسكين وبدقة أزيل خطي الحسك الجانبيين والعمود الفقري لهما في طبق جانبي وابعديه وابدأ بتقسيم النصف الآخر من السمكة.

5- ملحوظة أخيرة: لا يفضل تقديم قطعة اللحم أو السمك للضيف محمولة على السكين حتى لا يتأذى أحد حتى ولو بطريق الخطأ دائماً قدميها بالمبسط في طبقه أو معلقة أو شوكة مسطحة تماماً.