

كوكتيلات الفاكهة

أولاً- معلومات أساسية:

- الفاكهة كثيرة الأنواع وتُقدم على المائدة بعد الطعام.
- تدخل في صناعة المشروبات الروحية والكحولية، وصناعة الحلويات.
- تُقدم طازجة أو مطبوخة (كومبوت: فاكهة محفوظة في شراب السكر).
- تُحفظ الفاكهة في البراد، والبعض يُمكن حفظه في الثلاجة (فراولة)، هناك طرق لحفظ بعض أنواع الفاكهة لمدة سنة تقريباً في برادات خاصة (التفاح).

• طريقة خدمتها:

- تُقدم الفاكهة المتنوعة في سلال خاصة، أو في وعاء مع الثلج، وتوضع في منتصف الطاولة، ويوضع صحن فاكهة مع سكين وشوكة فاكهة أمام الضيف.
- تُقدم مطبوخة كومبوت في كاسات خاصة على صحن قاعدة مع ملعقة وشوكة حلو.



- تُقدم سلطة الفاكهة مع المشروب في أكواب خاصة قبل الأكل، أو كصنف حلو مع الكريما.
- تُحضر أمام الضيف مولعة بالكحول (الكيرش kirsch أو روم rum).
- دراق وعنبية مولع بـ (rum)

ثانياً - تقطيع الفواكه:

- تقطيع الفواكه أمام الضيف له أهمية خاصة لأنه يُظهر مدى اهتمام المطعم بضيوفه من جهة، وتخصص العمال من جهة أخرى، إضافة إلى أن خدمة تقطيع الفواكه تسهل للضيف تناولها.
- يجب أن تُقطع الفواكه بالطريقة الصحيحة التي ذكرت سابقاً، لكن من الجميل والمُمْتَع تقطيع الفاكهة بطريقة فنية لتشكيل لوحة جميلة تُقدم للضيف، لذا يفضل اتباع ما يلي:
- استخدام فواكه متنوعة، ذات ألوان متباينة لإظهار طبق جذاب، إذ أن الألوان وسيلة رائعة لجذب الانتباه.
- استخدام الأسياخ بعد تقطيع الفواكه على شكل مكعبات، إذ تستخدم لترتيب الفواكه على نحو متباين في الألوان وإنهاء السيخ بفاكهة مختلفة الشكل كالعنب أو الكرز، وهذه طريقة سهلة ومريحة ومختلفة، تمكّن الضيف أو أهل المنزل من تناول جميع أنواع الفواكه المُقدمة.
- يمكن إضافة المرح أثناء تحضير الفاكهة، بإضافة الزخرفات المختلفة؛ كصنع زهرة من ثمرة الكيوي وذلك باستخدام السكين بشكل زاوية وعرزها بحبة الكيوي على محيطها بالكامل، ثم فصل الجزأين عن بعضهما للحصول على زهرتي كيوي.
- للحصول على قاعدة مثالية توضع بها الفاكهة؛ يمكن تفريغ البطيخ من اللب وتقطيعه للضيافة، ثم استخدام القشور الخضراء كطبق مجوف توضع به الفواكه، كما يمكن تقطيع البطيخ بطريقة الزهرة أو المثلثات لإضافة أشكال

- هندسية جميلة للطبق، ويمكن تفريغ ثمرة الكيوي واستخدام القاعدة المجوفة لوضع الأعواد الخشبية المستخدمة لتناول الفواكه.
- يمكن إضافة فاكهة جديدة مختلفة للطبق، كاستخدام التين مع ترك قشرته لمزيج لوني جميل.
 - يمكن وضع الأزهار الملونة مع طبق الفواكه لمزيج لوني جميل، بحيث تنتشر الزهور حول الطبق لتزيد من جماله.

ثالثاً - كوكتيل الفواكه:

أ. كوكتيل فواكه شقف مع المكسرات والقشطة والعسل:

• المكونات:

عصير كوكتيل جاهز، علبة اناناس شريحات، 1 تفاحة خضرة، 2 موز، 1 مانجا، 1 دراق، 5 حبات فريز، علبة قشطة صغيرة، عسل حسب الرغبة، كاجو حسب الرغبة، صنوبر حسب الرغبة، لوز مقطّع حسب الرغبة.

• طريقة التحضير:

- نُقّطع الفواكه ونُقسم في كاسات.
- يُضاف إليها عصير الكوكتيل.
- يُضاف إليها القشطة والمكسرات والعسل حسب الرغبة.

ب. سلطة الفواكه:

• المكونات:

- كوبان من الفراولة الطازجة المقطعة لشرائح.
- كوبان من العنب دون بذور ومقطّع لأنصاف.



– شمامة صغيرة مقطعة لقطع.

– موزتان مقطعتان لشرائح.

– ثلث كوب عصير برتقال طازج.

• طريقة التحضير:

– تُقَطَّع الفاكهة وتوضع في وعاء شفاف.

– تُخلط المكونات مع بعضها البعض جيداً.

– يضاف لوعاء الفواكه عصير البرتقال وتقلب

جيداً ثم توضع بالثلاجة.

– تُحرك سلطة الفواكه ثم تُقدم في أطباق صغيرة.

رابعاً- تألف الفواكه مع بعضها:

يمكن تناول الفواكه في وقت واحد أو مزجها مع بعضها أو مزج عصيرها، على أن تكون من المجموعة نفسه، وفيما يلي بعض الاقتراحات، حيث تنقسم الفاكهة إلى مجموعات:

1. **الحلوة:** التي لا تحتوي على الأحماض، مثل: الخوخ، والبرقوق، والموز، والتفاح والبطيخ والشمام.

2. **الحامضة:** وهذه الثمار غنية بحمض الستريك، مثل: الجريب فروت والبرتقال والليمون والعنب والكيوي والأناناس.

3. **شبه الحامضة:** أي فيها حمض منخفض، مثل: التفاح الأخضر والمانجو والتوت والفراولة.

4. **المحايدة:** الغنية أكثر من غيرها بالبروتين والفيتامينات والأملاح والزيوت مثل: الأفوكادو وجوز الهند والبقول السوداني واللوز والجوز.

خامساً- التزيين بالفواكه والحفر عليها:

يتم الاعتماد على الفواكه في تزيين المائدة وإحلالها مكان الحلويات والشوكولاتة، وذلك كونها البديل الصحي والطبيعي الأفضل للحفاظ على رشاقة الجسم وصحته. ويمكن للفواكه أن تُقطع وتُزين وتُقدم بطريقةٍ حديثةٍ وعصريةٍ مما يُحفز الضيوف على تناولها دون أي تردد.

الحفر (النحت) على الفواكه هو عبارة عن عمل زخارف وأشكال ورسم صور وعمل مجسمات على الخضار والفواكه ذات شكل جذاب وجميل.



التزيين بالفواكه



الحفر على البطيخ



اختبار معلومات

الاختبار الأول:

أجب بكلمة صح أو خطأ أمام العبارات التالية مع تصحيح الخطأ:

- 1- لا تدخل الفاكهة بصناعة المشروبات الروحية.....
- 2- يمكن حفظ الفراولة في البراد لمدة سنة.....
- 3- الثمار الحامضة مثل الخوخ والتفاح.....
- 4- الفواكه المحايدة مثل المانجو والتوت.....
- 5- تقدم الفواكه في صحن صغيرة.....
- 6- الثمار شبه الحامضة البطيخ والموز.....

الاختبار الثاني:

ترجم الكلمات التالية للغة الفرنسية أو الإنكليزية:

- 7- البرنتقال..... 2- التفاح.....
- 3- الموز..... 4- المانجو.....
- 5- الأناناس..... 6- البطيخ.....
- 7- الفراولة..... 8- مشروبات كحولية.....
- 9- سكين..... 10- حلويات.....