الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs

مقال مؤسسي رسمي

المطبخ الأردني — المنسف بوصفه مائدة ضيافة

البيانات الرسمية للمقال

كاتب المقال IUOAMC Magazine	رقم المقال 242
كود المقال –	رقم الحماية –

امسح للتحقق من المقال

المرجع
—

قراءة تطبيقية في المنسف الأردني، من ترتيب طبق التقديم إلى توثيق اختلاف الوصفات بين البيوت.

طبقات الطبق ووظيفة كل مكوّن

في وصف اليونسكو للمنسف، يُقدّم اللحم المطهو بصلصة اللبن مع الأرز أو البرغل أحيانًا فوق خبز رقيق. لكل طبقة وظيفة في التقديم، ويمكن وصفها قبل تذوّقها. سجّل نوع الخبز والحبوب، وكيف تُقدَّم الصلصة، ونوع التزيين إن وُجد، حتى يستطيع القارئ تمييز النسخة التي وثّقتها.

الضيافة تبدأ أثناء التحضير

يصف ملف اليونسكو التحضير نفسه بوصفه مناسبة اجتماعية، كما يوضح دور العائلة في تقديم الصواني واجتماع الضيوف حولها. أُدرج المنسف الأردني ومعانيه الاجتماعية والثقافية في القائمة التمثيلية للتراث الثقافي غير المادي عام 2022. يمكن توثيق هذه الجوانب بسؤال المضيف عن المناسبة وترتيب الخدمة والأدوار التي يتقاسمها أفراد الأسرة.

© IUOAMC · نسخة موثقة — التحقق من خلال السجل الرسمي

احفظ الاختلافات داخل سجل الوصفة

عند مقارنة روايتين، سجّل الاسم الذي تستعمله كل أسرة، والمكوّنات التي تذكرها وطريقة ترتيب الطبقات. اكتب ما شاهدته بالفعل في خانة، وما أخبرك به أهل البيت في خانة أخرى. وإذا قدّمت نموذجًا تعليميًا بالوزن، بيّن أنه يمثل النسخة التي اختبرتها.

تمرين توثيق

ارسم ترتيب الصحن كما قُدّم، ثم سجّل ثلاث ملاحظات: تماسك الخبز تحت الحبوب، وتوزيع الصلصة، وسهولة اقتسام الحصص. اسأل المضيف ما الذي يختلف عند تقديم الطبق في مناسبة أخرى وسجّل إجابته مع السياق.

للقراءة — UNESCO — Al-Mansaf in Jordan.

IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs

© IUOAMC · نسخة موثقة — التحقق من خلال السجل الرسمي