ملاحق الخليج, ملحق الصائم

22 مايو 2020 04:07 صباحا

«إبراهيم المشرخ: أعشــق «بريــانـــي اللحــم



حوار: محمد حمدي شاكر

بالرغم من انشغاله طيلة شهر رمضان بأحد الأعمال السينمائية، والتحضير لبعض الأعمال الغنائية المتوقع صدورها قريباً، إلا أن كل هذه الأشياء لم تمنع الفنان والمطرب الإماراتي إبراهيم المشرخ من دخول المطبخ، وممارسة هوايته في الطبخ، خاصة الأكلات التي يحبها، ويتقنها منذ الصغر، فدائماً ما يقدم لأصدقائه أوقات التصوير العديد من الأطباق، إلا أنه يؤكد أن أكثر طبق يعجب به الأصدقاء هو «برياني اللحم».

فعن هواياته، وأهم الأكلات التي يتقنها، والأكلات التي يحاول تعلمها، خاصة في وقت الجلوس بالمنزل، أو بأماكن التصوير، يقول المشرخ: «برياني اللحم» هي أكثر الأكلات التي أعشقها، بل ودائماً ما أتفنن فيها، وتخرج أكثر من رائعة بشهادة الأهل والأصدقاء، وسأشرح للقراء طريقة التحضير والمكونات بشكل سريع.

ويوضح المكونات: «500 جرام لحمة قطع كبيرة، 3 أكواب من الأرز، 5 حبات بصل، ومثلها طماطم، حبتان فلفل

أخضر حار، 5 حبات ثوم، معلقتان من الزنجبيل البودرة، معلقة كبيرة من لبن الزبادي، ليمونة، معلقتان من السمن البلدي، نصف كوب كزبرة خضراء مفرومة، ربع كوب نعناع أخضر، ونضيف لهم بعض البهارات، والكاري، ومعلقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحار المطحون، قرفة، قرنفل، ورق الغار، وقليل من الزعفران المنقوع في 10 ملاعق ماء ورد، ونضيف لها الملح حسب الذوق»، أما بالنسبة لطريقة التحضير، فيقول المشرخ: «يسلق اللحم في قدر على النار، ومن ثم ننقله لقدر مع ماء نظيف ومطيبات، ويسلق لمدة ساعة وربع الساعة على نار هادئة، ثم نقطع البصل مكعبات، ويقلى في الزيت، ونقطع الطماطم ونضعها جانباً، ثم تخلط البهارات، ويضاف لها الثوم، وفي قدر على النار توضع السمنة والبهارات، وتحرك حتى تنتشر رائحة الثوم، ويوضع عليها البصل المقلي، والطماطم، ويقلب لمدة 3 دقائق، ويضاف اللبن والكزبرة والكاري وعصير الليمون، ثم كوب من مرقة سلق اللحم، وقليل من الملح».

ويضيف: «تضاف قطع اللحم للإناء ويترك الخليط لمدة نصف ساعة من دون غطاء مع التقليب، كل 10 دقائق، ويرفع عن النار بعد أن يتسبك، ويضاف له النعناع الأخضر، بعدها نقوم بسلق الأرز، وتصفيته، ونضيف له أول طبقة وهي قطع اللحم ثم خليط الطماطم، وتصفى كمية الأرز، ويضاف ما تبقى من الكزبرة الخضراء، ثم نكمل ما تبقى من الأرز، بعدها يترك القدر على نار هادئة جداً ربع ساعة، ثم يضاف ماء الورد الممزوج مع الزعفران، ويترك دقائق أخرى، ويرفع عن النار ويترك البرياني ربع ساعة مغطى من دون تحريك، وبعدها يحرك، ويتم تقديمه.

الأكلات الشعبية

عن علاقته بشكل عام بالمطبخ، يؤكد قائلاً: علاقتي بالمطبخ أكثر من جيدة ومنذ الصغر أحب الدخول ومعرفة كيفية الطهو من العائلة، ومع انتشار فيروس «كورونا» والجلوس في المنزل وعدم الخروج أو طلب وجبات خارجية، حاولت إتقان أكثر من أكلة، ولكن ما زلت أتعلم، إلى جانب طهو بعض الأكلات لزملائي بعد انتهاء التصوير، خاصة أننا كنا نصور عملاً سينمائياً خلال شهر رمضان. ويوضح المشرخ أنه لا يجيد الكثير من الأكلات، وتعلم عمل «الأندومي» التي أحبها من جيرانه من الجنسية الفلبينية، بل وأصبحت من الأكلات المهمة له، وتحضيرها لا يستغرق بضع دقائق. وفي ما يخص الأكلات الشعبية الإماراتية وإجادته لها، يقول: حاولت خلال الشهر الكريم تعلم بعض الأشياء، والأكلات من الأهل، بحكم التواجد في المنزل لبعض الأيام خلال الشهر الكريم، ولكني لم أتقن سوى بعض الحلويات، وأهمها اللقيمات التي أصبحت أجيد طريقة عملها.

"حقوق النشر محفوظة "لصحيفة الخليج .2024 ©