

أقدم «وصفة بطاطا» عمرها 206 سنوات للبيع





إعداد: مصطفى الزعبي

بالعاصمة البريطانية لندن بيع أقدم وصفة معروفة لصنع الرقائق المملحة «Forum Auctions» أعلنت دار مزادات «البطاطا المقلية» في كتاب طبخ من القرن التاسع عشر قبل 206 أعوام

(The Cook's Oracle) وتمت كتابة التعليمات حول كيفية صنع «البطاطا المقلية في الطبعة الأولى من الكتاب لعام 1817 من كتاب بواسطة طبيب العيون والموسيقي والطباخ وليام كيتشنر ومؤلف الكتاب الأكثر مبيعاً في المملكة المتحدة والولايات المتحدة حينها

وعلى الرغم من أن عمرها أكثر من 200 عام فإن الوصفة البسيطة تخبر القارئ بكيفية إعداد وجبة خفيفة لا يمكن تمييزها عن رقائق البطاطس المملحة الجاهزة في العصر الحديث. وكان كيتشنر، الذي عاش من عام 1775 إلى عام 1827، طاهياً مشهوراً

ويُطلب من القارئ تقشير البطاطا الكبيرة، وقطعها بسمك ربع بوصة تقريباً، أو تقطيعها إلى شرائح دائرية، كما تفعل مع قشر ليمون

ويجب بعد ذلك تجفيف البطاطا جيداً بقطعة قماش نظيفة ودقها وقلها

ويضيف كيتشنر: للحصول على طعم جيد ولذيذ يجب أن تكون المقلاة نظيفة مع وضعها على نار سريعة، وبمجرد أن تغلي مادة القلي، ضع شرائح البطاطا، واستمر في تحريكها بما يناسبك مع اللون. ثم ارفعها وضعها في مصفاة، وضع «القليل من الملح فوقها

للبيع من مجموعة بريطانية خاصة مقابل 600 جنيه إسترليني في دار Cook's Oracle ظهرت النسخة الأولى من

بالعاصمة البريطانية لندن وامتلكها مجهول لعدة عقود «Forum Auctions» مزادات

في أمريكا عام «Mikesell's Potato Chip Company» وأنتجت رقائق البطاطس لأول مرة تجارياً بواسطة شركة
1910.

التي تأسست في لندن عام 1920 ، التوابل إلى منتجاتها، مع ظهور رقائق البطاطا المنكهة «Smiths» وأضافت شركة
لأول مرة في الخمسينات من القرن الماضي

ويأكل البريطانيون الآن ستة مليارات عبوة من رقائق البطاطا سنوياً

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.