

أفكار جميلة لجلسات الشاي والقهوة



لا أحد يكل أو يمل من جلسات الشاي أو القهوة.. إنها دائماً تلك الجلسة التي يجتمع فيها الأهل، الجيران أو الأصدقاء، من دون تكاليف، دائماً ضمن الميزانية. اختلفت جلسات الشاي في الوطن العربي عن تلك التي نحضرها هنا، اليوم سنحكي عن تعليقات أو أفكار جميلة ليست كلها جديدة وليست أيضاً قديمة، إنها فقط جميلة ومتنوعة.

- شمعة تحت الإبريق:

من نفس خامة إبريق الشاي أو القهوة يصنع موفد صغير توضع به شمعة ليبقى الإبريق دائماً دافئاً، غير هذا المنظر الشعري الجميل الذي يغني عن استخدام شموع معطرة تفسد الأروما أو عبق الشاي أو القهوة الجميل الذي ينتشر في المكان.

الشاي الأفخر الورقي أي الذي يكون قطعاً يابسة كبيرة هو أفخر نوعاً، ثم يأتي من حيث الجودة الخرز والأخير هو أكياس الشاي المعدة سابقاً. إذا كان نجم الحفلة هو الشاي، فالأفضل استخدام الشاي ذي الحبات الكبيرة على أن يصب في الفناجين عن طريق مصفاة الشاي المتوفرة في محال الأواني الخزفية المتخصصة.

القهوة أيضاً إذا أردتي تحضيرها بالطريقة الأمريكية للإسبريسو، فلا ننصحك بإحضار الكيس المسبق الطحن إلا لقهوة الصباح السريعة، ولكن للضيوف يمكنك إحضار الكيس المحتوي على حبوب كاملة وطحن الكمية المناسبة في مطحنة نظيفة ثم تسويتها، فعملية الطحن الطازج تعطي عبقاً إضافياً رائعاً. وإذا شككت بأن تلك الحبوب تمّ تحميمها بشكل قوي، يمكنك إضافة لمسحوق القهوة الذي تمّ طحنه القليل جداً من الملح إضافة إلى ربع ملعقة كاكاو غامق قبل طهوها، وسيزول طعم المرار الذي يمكن أن يصاحبها.

اجعلي الورد دائماً بعيداً عن الإبريق والفناجين قليلاً حتى لا يتلوث شيء من حبوب اللقاح الموجودة في الورد.

يمكنك زرع بعض النعناع، الريحان، أو أي أعشاب معطرة للشاي كما تحبينها، في أواني صغيرة أو حتى أكواب بلاستيكية. فقط اثقبي القعر وازرعي بشكل سليم من حبوب تلك النباتات، وإذا حضر لك الضيوف ضعي تلك الأكواب أو الأطباق في أخرى عالية وقدمي لضيوفك نباتات عطرية طازجة، يمكنك أيضاً تنفيذ حديقة طاولة الشاي.

دائماً قدّمي شيئاً حادفاً وآخر حلواً.

للمالح: كانابه صغيرة، كلوب سندويش صغير الحجم جداً، معجنات حادقة صغيرة الحجم، كل شيء في المالح يجب أن يكون صغير الحجم جداً، بحيث إنه يؤكل على لقمة واحدة أو لفتتان على الأكثر ويؤكل باليد، لا تصنعي كانابيهات بحجم كرة التنس ولا كلوب سندويش كمقيض الباب، كل شيء حادق قاعدته أنه صغير جداً ويؤكل باليد.

الحلو:

لك الحرّية؛ ولكن لك بعض الأفكار: الشاي يقدم معه كيكات أو بسكويات الفواكه الفاتحة كالفانيليا والبرتقال. القهوة: يقدم معها كيكات أو بسكويات غامقة، الكاكاو، القهوة، القرفة، أنواع التوت المختلفة. هذا الأمر ليس شرطاً ولكن جرت العادة على ذلك لإطهار الطعم، ويبقى ذوقك وما اعتدت عليه هو الأفضل لك. إذا كان عندك فقط كعك أو كيكة فقط، فأظهري رقيق بحركات جميلة كتلك التي في الفنادق، الكيكة في طبق كبير وحولها أطباق صغيرة من الفواكه المقطعة، وآخر به زبادي (نعم، الكريمة الحامضة أو الزبادي له طعم رائع مع الكيكات الفاتحة)، أو كريم خفق مقدم في طبق إضافي، طبق عسل، أو طبق صوص الشوكولاتة، أو صوص الفراولة. المهم أنك تثري ما تقديمه بحركات تظهر اهتمامك ورقيق.. لا تقدمي شيئاً سادة من دون إضافة اهتمام منك أبداً.

إذا كنت مع الأصدقاء المقربين فاجعلي كل واحدة تختار ما ستشرب فيه، أصبح الكثير من النساء الآن شغفاً بالأواني الخزفية الجميلة وجمعها. فبجانب تلك الأطقم الرسمية، تعلمت من صديقة يابانية أن أدلل نفسي بشراء فنجان وطبق واحد أعجبنى، وجدت تلك العادة منتشرة في أوروبا أيضاً، فغير دولا الأواني الرسمي يوجد رف للأغراض الجميلة، أقف أمامه في منزل صديقاتي أختار أي فنجان أحب أن أحتمي فيه قهوتي لتحكي لي من أين اشترته وما قصته، هذا الأمر يعطي ألفة راقية لجلس الشاي.

لا تنسي فوطه الطعام الخاصة بجلسات الشاي. هي تلك الصغيرة بحجم 30*30. إن لم تكن عندك فلا بأس، يمكنك الإستعانة بنوع فاخر وجميل من فوط الطعام الورقية.

احتفظي دائماً بصندوق الشاي على الطاولة، والخشبي منه دائماً أجمل شكلاً من الحديدي، هو صندوق خشبي جميل به أنواع مختلفة من أكياس الشاي والأعشاب التي تعطي لضيوفك خيارات كثيرة رائعة، ولكن العلب الحديدية هي الأفضل لحفظ نكهة ورائحة الشاي السائب وليس الأكياس.

زيدي في الشتاء بجانب صندوق الشاي، برطمان زجاجي شيك مخصص للبسكويات منزلية الصنع، موجود دائماً حتى وإن كنت ستقدمين نوعاً آخر من المخبوزات.