صلصات ذات مذاق خاص لسلطات الفواكه

بعض الناس يحبّون عمل صلصات للسلطات وتختلف حسب المذاق والنكهة المعروفة في كلّ بلد، فمثلاً بعضهم يستعملون عصير الليمون لجميع أنواع السلطات، وآخرون يفضلون عصير الأناناس، وغيرهم يستطعمون أكثر عصير الرمان. كما يمكن استعمال الماء المثلج مع قليل من السكر المذاب وبضع قطرات من ماء الزهر أو ماء الورد. كما يحبّ الكثيرون عصير البرتقال والمانجو والفراولة لعمل الصلصة، ويمكن استعمال الحليب أيضاً. وكلّ هذه تعدّ صلصات مناسبة لتصبّ فوق سلطات الفواكه بعد إعدادها وقبل تقديمها مباشرة.

تقدم سلطة الفواكه طازجة في كؤوس صغيرة ذات قاعدة مرتفعة مثل كؤوس "الآيس كريم" وتغطى بالصلصة حسب الذوق، كما يمكن إضافة المكسرات أو الكريمة المخفوقة أو كرات الآيس كريم حسب الطلب.

- أنواع سلطة الفواكه:

يمكن تصنيف سلطة الفواكه إلى عدة أصناف:

1- سلطة الفواكه الملونة: يدخل في تركيبها مجموعة من مختلف أنواع الفواكه بحيث يغطيها في النهاية عدة ألوان مثل: التفاح، العنب الأسود (يزال البذر)، الفراولة، الكيوي، المانجو.

2- سلطة الفواكه الصفراء: تتكوّن من الفواكه ذات اللون الأصفر بعد تقشيرها مثل التفاح، الكمثرى، الموز، الجوافه "يزال البذر"، الشمام "الكنتالوب"، والبرتقال "تزال القشرة الداخلية لشرائع البرتقال" أو اليوسفي أيضاً.

3- سلطة الفواكه الحمراء: تستعمل في إعدادها الفواكه ذات اللون الأحمر مثل: الفراولة، الكرز، التوت الأحمر، البطيخ، العنب الأحمر، والرمان.

4- سلطة فواكه شرق آسيا (أ): تفتح ثمرة جوز الهند - بعد تقشيرها من الخارج - ثمّ يكشط ما بداخلها بالملعقة فتخرج اللبابة البيضاء الطازجة على هيئة رقائق نصف دائرية. وتقطع ثمرة الكيوي إلى شرائح مستديرة بعد تقشيرها وتترك لتسبح داخل عصير ثمرة جوز الهند الذي يملأ الثمرة من الداخل. كما يمكن أيضاً إلقاء ثمرة فاكهة الرامبوتان بعد التقشير، وهي لبابة تشبه الجيلاتين الأبيض.

5- سلطة فواكه شرق آسيا (ب): يمكن الاستغناء عن جوز الهند وتقطّع فواكه شرق آسيا مثل: الكيوي، الأفوكادو، الرامبوتان، المانجو، الموز، والأناناس وتعمل بها سلطة الفواكه ويصبّ عليها الصلصة حسب الرغبة.

6- سلطة الفواكه الحمضية: تعد هذه السلطة من الفواكه الحمضية مثل البرتقال، اليوسفي، جريب فروت، الليمون، اللارنج. وينبغي إزالة البذور وكذلك القشرة الداخلية الخفيفة التي تغطي الشرائح بعد تقشير الثمرة من الخارج.

7- سلطة فواكه الموز والجوافة بالحليب: يقطع الموز والجوافة "بعد إزالة البذور" ويصبّ عليها الحليب البارد المُحلى بالسكر، ويرش فوقها المكسرات حسب الطلب، وأيضاً قليل من قطر العسل أو العسل النقي "عسل النحل" وتترك بالثلاجة حتى تبرد.

8- سلطة الفواكه بالآيس كريم: يمكن وضع بعض من كرات الأيس كريم حسب الرغبة في طبق التقديم، ثمّ تصب من حولها أي سلطة فواكه من (6-1) كما تضاف المكسرات على الوجه.

الكاتب: أ. د. أميمة بنت محمّد نور الجوهري

المصدر: كتاب حكايات رحلة العمر