

أشهر مأكولات العرب في عيد الأضحى



يحتفل المسلمون في شتى بقاع الأرض بحلول عيد الأضحى، بعد أن أتم الحجاج في مكة المكرمة شعائر خامس أركان الإسلام.

هذا العيد له نكهة خاصة في الاحتفال بالطعام، حيث يُشتهر بمأكولات بعينها، لا سيما في العادات العربية الشرقية، وفي مقدمتها أطباق اللحم المختلفة، حيث تُقدم لحوم الأضاحي بعد ذبحها. وفي هذا التقرير نحاول رصد أبرز هذه الأطباق العربية الشهية في أكثر من بلد عربي.

مصر

تعتبر الفتة المصرية أحد أشهر أطباق العيد، وتتكون من اللحم والأرز والصلصة الحمراء، إلى جانب طبق الممبار (الفوارغ)، والرقاق باللحمة، والكفتة بأنواعها. وينتشر كحك (كعك) العيد كأشهر الحلويات العيد في مصر، ويُصنع من الدقيق والسمن والخميرة والحليب والسمن.



سوريا

تشتهر أطباق التسقية وفتة اللحم على الفطور، والشاكرية على الغداء، وهي طبق مكون من قطع اللحم المطهية باللبن والنشاء، والتي تقدم إلى جانب الأرز. أما أشهر حلويات العيد في منطقة بلاد الشام فهي معمول التمر والفسق والجوز، والبقلوة، والكنافة.



السعودية

يشتهر في عيد الأضحى طبق الحميس، وهو عبارة عن قطع اللحم والعظم المطهية بشحم الخروف، وكبسة الأرز باللحم، والجريش المصنوع من الحبوب، والمرقوق المكون من العجين والأرز واللحم والصلصة الحمراء.



أما على صعيد أشهر الحلويات التي تُقدم في عيد الأضحى في السعودية فهي الكليجة والممروس
والتمر بأنواعه.

الإمارات

يشتهر طبق الهريس، المكون من اللحم والحبوب المطهوه بالضغط إلى حد الذوبان، إلى جانب طبق
الثريد والمندي. والحلوى التقليدية الإماراتية هي ”اللقيمات“، أو العوامة.



الأردن

تجتمع العائلة على الإفطار لتناول طبق من لحم الذبيحة المحمر، والذي يؤكل مع الخبز، وهو من أشهر تقاليد الفطور في الأضحى. وتجتمع العوائل لتناول طبق المنسف الأردني المشهور، إلى جانب الكبدة المحشية، والتي تعتبر من أشهر أطباق عيد الأضحى في كل من الأردن وفلسطين.



الجزائر

تنتشر أطباق اللحم المشوي على الحطب، مثل الملفوف، والأطباق المطهوه مع الصلصة مثل الكمونية، وطبق البوزلوف، وهو رأس العجل بالفرن.



المغرب

يعتبر طبق الـ "بولفاف" طبق العيد الرسمي، ويتكون من كبد الخروف الملفوف بشرائح اللحم، ويُقدم مع الكسكسي المغربي.



رابط المقال: <https://www.noonpost.com/13897/>