

المطبخ الفلسطيني: المأكولات والمشروبات الشعبية الفلسطينية

المستوى المتقدم

بعد قراءة المقالة اختاروا بعض المفردات وصنّفوها في الجدول التالي:

| الخضار | الفواكه | الحبوب | الحلويات | الألبان | اللحوم | البهارات | أفعال/مصادر متعلقة بالطبخ |
|--------|---------|--------|----------|---------|--------|----------|---------------------------|
| | | | | | | | |

| اسم الطبق أو المشروب | الملاحظة الثقافية |
|----------------------|---|
| | المكوّن الرئيسي (وهو فاكهة) يتم تجفيفه تحت الشمس |
| | طبق عريق يُستخدم فيها بُهار خاص جدا اسمه "سُمّاق" |
| | كان في الأصل طبق صيّادين ولكنه تغير مع مرور الزمن |
| | مكوّنه الأساسي متوقّف طوال السنة لأن يتم تخزينه |
| | طبق نباتي له شعبية كبيرة بين الناس |
| | كان في الماضي يتم ضيافته بعد الانتهاء من الطعام |
| | طبق ذو شهرة كبيرة في شهر رمضان المبارك |
| | يقوم ببيعه في الشوارع رجل يلبس زياً خاصا |
| | طبق شهير يحتوي على الجبنة كمكوّن رئيسي |

خَلِّينَا نَرَا جَع مَعْلُومَاتِنَا

مقدّمة المقالة تصف مصادر الأكل بالنسبة للفلسطينيين في الماضي. كيف تتشابه أو تختلف هذه المصادر عمّا هو الحال اليوم في رأيكم؟ ثم قارنوا ذلك بثقافتكم.

للتأمل والنقاش