

الفلسطينيون في قطاع غزة يعيشون تحت حصار إسرائيلي غير قانوني منذ سنة 2007. ونظام الفصل العنصري الذي تتبعه السلطات الإسرائيلية تسبب في تشرذم العائلات الفلسطينية، حيث أصبحت معزولة في غزة عن باقي الأراضي الفلسطينية المحتلة وسائر العالم. لكن تحت العناوين الرئيسة حول الحرب والدمار والمعاناة، هناك المقاومة الفلسطينية للاحتلال الإسرائيلي. والطهي وسيلة من وسائل المقاومة، حيث الطهي الفلسطيني يحتفي بالهوية والثقافة الفلسطينية.



الوصفة: الكنافة - أعدّها الشيف أبو جوليا

المقادير:

- 500 غرام عجينة كنافة (يمكن شراؤها من أقرب محل للمنتجات التركية إن لم تكن متوفرة في السوبرماركت المحلية)
- 500 غرام جبنة موتزاريلا أو جبنة عكاوي
- 300 غرام سكر
- 200 غرام ماء
- 50 غرام سمّنة
- 50 غرام فستق مجروش
- ملون غذائي (اختياري)



الطريقة:

- يُخلط السكر مع الماء ويُغلى لمدة 10 دقائق لعمل القطر. يضاف بعض عصير الليمون ويُغلى لمدة دقيقتين آخرين ثم يُترك القطر ليبرد تماماً.
- توضع الجبنة في وعاء ويضاف إليها ماء بارد، وتترك بالماء لمدة 30 دقيقة لإزالة أكبر قدر من الملح منها.
- تُقطع العجينة إلى قطع صغيرة، ويضاف إليها ملعقتان من السمن وثلاث ملاعق من القطر البارد، وتُفرك باليد.
- تُدهن صينية غير لاصقة بملعقة من السمن ويُرش عليها قليل من المادة الملونة (اختياري). ثم تُفرد في الصينية عجينة الكنافة وتُضغط باليد جيداً.
- تُصفى الجبنة من الماء، وتترك لتجف إن أمكن، ثم تُوزّع فوق عجينة الكنافة.
- توضع الصينية في فرن بدرجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 10 دقائق. ثم تُخرج من الفرن وتوضع على النار لكي تستوي من الأسفل وتصبح مقرمشة. لكن يجب الحرص على ألا تلامس النار وسط الصينية، بل حوافها فقط، وإلا فسوف تحترق الكنافة. لكن لا داعي للقلق - فالحرارة عند حواف الصينية سوف تصل إلى وسطها وبالتالي سوف تستوي الكنافة بالتساوي.
- بعد 7-10 دقائق من وضع الصينية على النار، أو بعد التأكد من أن الكنافة اكتسبت بعض اللون، تُغطى الصينية لمدة 5 دقائق ثم تُقلب على صينية أخرى ويضاف إليها القطر والفستق المجروش.

