

من "كعك" مصر إلى "دببازة" السعودية □□ أشهر حلويات العيد في الدول العربية



الخميس 20 أبريل 2023 02:25 م

مع بداية العد التنازلي لانتهاه شهر رمضان وقدم عيد الفطر تجد البيوت والمحال التجارية تتفنن في إعداد وتجهيز حلويات العيد بأبهى الصور وأكثرها جاذبية □□ وتشتهر الدول العربية بتقديم حلويات مميزة منذ مئات السنين، إذ تُعتبر الحلوى طريقة تقليدية للاحتفال بالأيام المميزة □□ وفي هذا التقرير، نستعرض أبرز حلويات العيد المميزة لدى بعض البلدان العربية، وفقًا لموقع "الحرّة".

مصر

يزداد الإقبال على حلوى "كعك العيد" المصرية المميزة، وهي تصنع من عجينة الدقيق والزبدة مع مجموعة خاصة من التوابل تسمى "ريحة الكعك"، تعطي الكعك رائحته ومذاقه المميزين □□ وبالإضافة إلى الكعك، يقبل المصريون على تناول "أم علي" وهي حلوى يعتقد أن اسمها مشتق من اسم زوجة حاكم مصري قديم، وتصنع من الخبز المحمص والحليب والمكسرات والقشطة □□ وتنتشر بين المصريين وتطورت قائمة حلويات العيد على مر العصور فلم تتوقف عند الكعك بأنواعه المختلفة بل امتدت لأنواع أخرى من الحلوى المحببة، مثل البسبوسة، والبسكوت، والبيتي فور، والغريبة، وغيرها من حلويات لا تخلو منها مائدة المواطنين في صباح يوم العيد، رغم ما طرأ عليها من ارتفاعات كبيرة في الأسعار نظرًا لزيادة أسعار المواد الخام مقارنة بالأعوام الماضية □□ وترجع صناعة الكعك في مصر إلى العصر الفرعوني، لكنها حازت شهرة واسعة في العصر الفاطمي، ومن وقتها تحولت إلى طقس شعبي متوارث لا تكتمل فرحة المصريين بالعيد إلا بحضوره □□

المملكة العربية السعودية

تشتهر المملكة بحلوى "الدببازة" وهي من قمر الدين والتمر والمشمش المجفف والزبيب والتين والسمن والسكر واللوز والمطيبات، وتطبخ كلها على النار لتنتج حلوى لذيذة وغنية بالسكر □□ ويصنع المواطنون الفتيت، وهو حلوى من الدقيق والسكر والزيت □□ كما يحب المواطنون، وكذلك اليمنيون "مطبق الموز" وهو خليط من مهروس الموز وعصير الليمون والسكر تخلط بالدقيق والماء وكذلك المعمول السعودي، وهو النسخة الخليجية من المعمول والكليجة الشامية والعراقية □□

سلطنة عُمان

وفي عمان يقبل المحتفلون بالعيد على حلوى الماهو، المصنوعة من الحليب والشاي أو الحليب مع القشطة والسكر والزبدة وماء الورد ومطيبات أخرى □□ والخبيصة العمانية المكونة من الطحين والحليب المجفف والسكر والسمن والزعفران □□

قطر

وفي قطر يزداد الإقبال في العيد على حلوى الرهش، وهي مكونة من السكر والنشاء والزعفران والطحين، والزلابية، والصيقر التي تتواجد في البحرين أيضًا □□

العراق

يصنع العراقيون الـ"كليجة" وهي حلوى مصنوعة من الدقيق والزبدة والحليب الذي يعجن على شكل كرات صغيرة تحشى بالتمر أو المكسرات أو المكسرات أو لب جوز الهند
كما يزداد الإقبال على "الكاهي" في العيد، وهو طبقات من العجين والزبدة تقطع في مربعات أو مستطيلات وتشوى في الفرن ثم يضاف إليها السكر المقطر والقشطة

سوريا

هناك في سوريا حلوى تسمى "كعك العيد" قريبة من الكعك المصري، بالإضافة إلى معمول التمر، وهو قريب من الكليجة العراقية ومعمول القطر وهو نوع آخر من المعمول، والبقلاوة، وحلوى الغربية الشامية
وفي الحقيقة يصنع السوريون أصنافاً عديدة من الحلوى في رمضان، مما يجعل من الصعب حصرها، لكن منها أيضاً "زنود الست" و"حلاوة الجبن" وغيرها

لبنان

مثل سوريا، يصنع اللبنانيون أنواعاً عدة من الحلوى في العيد، أهمها نوع من الكعك يسمى "الأقراص" وهو كعك يوزع عادة في المقابر بعد صلاة العيد، والمعمول، المشابه تقريباً للمعمول للسوري
وهناك تنوعات خاصة من الكعك لها خصوصية في عدد من المدن اللبنانية، مثل الكعك البعلبكي، وكعك العيد البقاعي
كما يأكل اللبنانيون صبيحة العيد كثافة الجبن اللبنانية الشهيرة والقطايف

فلسطين

تشبه الحلوى في فلسطين نظيراتها الشامية في سوريا ولبنان، لكن المعمول يبدو أنه الحلوى الأكثر تفضيلاً في العيد لدى الفلسطينيين بالإضافة إلى حلوى القزحة المميزة بلونها الذي تحصل عليه من "حبة البركة" المستعملة في صنعها

السودان

يصنع السودانيون حلويات الغريبة، وهي خليط من الطحين والسكر وزبدة الفول السوداني، والناعم السوداني، وهي حلوى تضاف إليها مطيبات الكافور والبهان والورد، وبسكويت النشادر السوداني في العيد
كما يصنع السودانيون نسخة لذيدة من البقلاوة السودانية، وهي تشبه نظيرتها الشامية في الشكل إلا أن لها طعمًا مختلفًا مميزًا

ليبيا

يأكل الليبيون حلوى الغربية، التي تختلف عن نسختها السودانية بكونها تحتوي على اللوز المهروس بدلا من الفستق السوداني، كما يصنعون حلوى الدبلة الليبية والتي يدخل الخل أيضا في تركيبها بالإضافة إلى الدقيق والسمن والفانيليا والبيض
كما يصنعون حلوى السميد المعروفة محليا بالمقروض، وكعك التمر على الطريقة الليبية

تونس والمغرب والجزائر

تشتهر حلوى كعك الورقة في تونس، وهي مكونة من الدقيق والزبدة وماء الورد وبودرة اللوز والسكر، والحمصية المكونة من مسحوق الحمص والزبدة والسكر
كما تشتهر بنوع خاص من البقلاوة التونسية
وفي الجزائر يقبل الناس على البقلاوة الجزائرية في العيد، مع كعك "التشارك" الذي يحشى عادة بالتمر أو المكسرات
وهناك أيضا أنواع مثل "المقروط والصامصة والشباكي والغريبة وصبيعات العروسة"
وفي المغرب تنتشر حلوى "كعب الغزال" في العيد، المكونة من عجين محشو باللوز، والزليجة المكونة من العجين والشوكولا، والمحنشة وهي عجينة ورقية ملفوفة حول حشوة من اللوز

موريتانيا

يقبل الموريتانيون على الحلوى المصنوعة من الفاكهة والخضار مثل تارتل الموز، والغاياو، وحلوى بلاين دي بابايا المصنوعة من الأناناس والعسل والآيس كريم