

دليل الطبخ العربي مطبخك الإلكتروني

عرض وتقييم

د. فليقة حسن

قسم المكتبات والوثائق والمعلومات

كلية الآداب - جامعة القاهرة

Faika_Hassan@yahoo.com

Faika_Hassan@hotmail.com

دليل الطبخ العربي - مطبخك الإلكتروني

الفتاة الشامية، أم علاء - الرياض

عام حواء، ١٩٩٨

مناج على

<http://acookweb.hawaaworld.com/index.php>

تاريخ الزيارة: ٢٠٠٧/٨/٢٥

وتحديد السرعات التي تحرقها رياضة المشي ... وهكذا .

كما يتسم هذا المرجع بالتجديد المستمر والتواصل مع القارئات، بل والقراء أيضاً من الرجال في كثير من الأحيان من خلال المشاركات المستمرة لإبداء الملاحظات أو الاستفسار أو طلب وصفة إحدى الأكلات، أو إدخال بعض التعديلات على إحدى الأكلات لإضافة طعم مميز، أو إضافة أكلات جديدة .

توفر على إعداد موقع عالم حواء فتاتان عربيتان تحمل كل منهما اسم مستعار الأولى "الفتاة الشامية"، والثانية "أم علاء" إلا أن جودة ما تقدمانه من أطباق تشهد عليها نسبة المشاهدة العالية، التي تتضح من خدمة نشطة هي عدد الزائرين، هذا بالإضافة إلى العديد من التعليقات التي تذيّل كل طبخة أو طبق، كما تم تجريب بعضها قبل الشروع في إعداد هذا العرض والتقييم ومضاهاة بعضها مع أشهر كتب الطهي العربية

يُعد دليل الطبخ العربي مرجعاً أساسياً لا غنى عنه لكل ربة منزل عصريّة وخاصة الشابات منهن، فقد تم تقسيمه إلى أقسام متعددة ومتنوعة وشاملة لأطباق عربية وعالمية تخضع لإشراف مستمر وتقييم لمستوى الأطباق، وتحديث مستمر أيضاً بإضافة أطباق جديدة، بالإضافة إلى تقديم نصائح مميزة تضم كل ما يتعلق بالمطبخ مثل قسم فكرة من أجلك ...، كما يقدم أيضاً نصائح تتعلق بالأنظمة الغذائية الخاصة مثل أطباق للصغار، والأطباق الحمية، والأطباق النباتية ... وغيرها، كما يقدم عرضاً لأهم أدوات المطبخ التي تحتاجها المرأة لتيسير ونجاح عملية الطبخ، وكيفية إعداد المائدة وأدواتها، بالإضافة إلى العديد من الملفات التي تميز هذا المرجع "دليل الطبخ العربي" عن غيره من مراجع الطبخ الأخرى مثل كيفية تحويل المقاييس، وكذلك معلومات عن كيفية حساب الوزن المناسب مع الطول المناسب، وكيفية الوصول للوزن المناسب،

• أطباق الأسماك والمأكولات البحرية (عدد الأطباق ٥٣).

• أطباق المكرونة بأنواعها (عدد الأطباق ٤٢).

• أطباق الأرز بأنواعه (عدد الأطباق ٤٨).

• أطباق متنوعة أخرى (عدد الأطباق ٢١٥).

ضمت تلك التصنيفات أطباق عربية شرقية،

وأطباق غربية عالمية موضحة مقادير، وطريقة إعدادها .

يُمكن استرجاع "دليل الطبخ العربي" من خلال

العديد من محركات البحث مثل : , yahoo

All the web , Alta vista , Google في

سرعة متناهية.

كما يُمكن استرجاع احدى الطبخات أو الأطباق

من خلال قائمة أو صور الـ ١٢ تصنيف الرئيسي،

وال ٢٧ تصنيف الفرعي السابق ذكرها من خلال النقر

عليها، كما يُمكن الاسترجاع أيضا من خلال مستطيل

بحث خاص بالمرجع يوجد تحت عنوان "البحث في دليل

الطبخ" ثم النقر على مصطلح "البحث" ويُمكن البحث

واسترجاع احدى الطبخات أو الأطباق من خلال ذكر

احدى مكونات الطبخة .

جدير بالذكر أنه تم ترتيب الأطباق وفقاً لتاريخ

إضافتها وإاحتها في "دليل الطبخ العربي" من الأحداث

إلى الأقدم في ترتيب تنازلي تحت التصنيفات الرئيسية

والفرعية .

يقدم "دليل الطبخ العربي" نوعين من دعم المستفيد،

أولهما يتعلق بالمستفيد حين يكون في حالة بحث عن

احدى الأطباق الجديدة، وثانيهما عند إضافة طبق

جديد، وذلك من خلال عدة شاشات متتابعة توضح

ذلك، ويُمكن توضيحهما فيما يلي:

مثل : أطباق لكل المناسبات تأليف نظيرة نقولا،

وكذلك دليل الأسرة في المطبخ الحديث مع أشهى

الأطباق الخاقعة تأليف عديلة عزيز، وأيضا دليل الأسرة

في المطبخ الحديث مع أشهى أطباق الحلوى والفضائل

للمؤلفة نفسها، وأيضا مع كتاب : Virtue's

. Colourful Cookery

يحتوى دليل الطبخ العربي على ١٨٠٣ طبق

وطبخة تندرج تحت ١٢ تصنيفاً رئيسياً هي :

١- أطباق رئيسية، وقد ضمت ٥٢٩ طبقاً وطبخة.

٢- مقبلات، وقد ضمت ١٥٥ طبقاً.

٣- مصغيات، وقد ضمت ١٥٤ طبقاً.

٤- حساء، وقد ضمت ٧٧ طبقاً.

٥- سلطات، وقد ضمت ٨٨ طبقاً.

٦- حلويات، وقد ضمت ٤٤١ طبقاً.

٧- مشروبات، وقد ضمت ١٠٧ طبقاً.

٨- ساندويشات، وقد ضمت ٨١ طبقاً.

٩- أطباق الحمية، وقد ضمت ٣١ طبقاً.

١٠- أطباق الصغار، وقد ضمت ٤١ طبقاً.

١١- الأطباق السهلة والسريعة، وقد ضمت ٨٤

طبقاً.

١٢- أطباق نباتية، وقد ضمت ١٥ طبقاً. وتحت كل

تصنيف رئيسي توجد عدة تصنيفات فرعية بلغ

مجموعها ٢٧ تصنيفاً فرعياً، منها على سبيل المثال:

١. أطباق رئيسية (٥٢٩).

• أطباق اللحم بأنواعها (عدد الأطباق ٦٠).

• أطباق الدجاج والديك الرومي (عدد الأطباق

١١).

أولهما : البحث في دليل الطبخ :

يقدم "دليل الطبخ العربي" دليلاً بتصنيفات الدليل الرئيسية والفرعية، كما يقدم صوراً في الصفحة الرئيسية تُعبر عن التصنيفات الرئيسية، وبالنقر عليها تظهر القائمة كاملة وذلك من خلال عدة شاشات متتابعة .

ثانيهما: إضافة طبق جديد:

يقدم "دليل الطبخ العربي" مجموعة من الإرشادات مثل التأكيد على ضرورة مراعاة الدقة في إدخال البيانات المطلوبة، ثم يطلب تحديد التصنيف الخاص بالطبق الجديد مثل : مقبلات، أو حلويات، أو سلطات، أو غيرها، ثم تسجيل اسم الطبق، والمقادير، وطريقة الإعداد، وإضافة صورة مناسبة لتوضح الشكل النهائي للطبق، فالدليل يوفر مجموعة من الـ بومات الصور للمساعدة في إضافة صور الطبخات من خلال الضغط على رابط link الصورة في أسفل المساحة المخصصة للكتابة، ثم تسجيل اسم صاحب أو صاحبة الطبخة .

وجدير بالذكر أن التعليمات تضم تأكيداً على:

١. التأكد قبل إدخال أو إضافة أي طبق عدم وجوده في الدليل من خلال استخدام محرك البحث الخاص بالدليل.

٢. في حالة النقل لأي طبق أو طبخة سواء من إحدى المنتديات أو إحدى كتب الطهي لابد من ذكر المصدر، أو اسم صاحبة الطبخة الأصلية.

يقدم "دليل الطبخ العربي" معلومات متكاملة عن كل طبق من الأطباق تتمثل في : اسم الطبق، واسم صاحب أو صاحبة الطبق، وعدد المشاهدات لمكونات الطبق، وتقييم الطبق أو الطبخة بواسطة إعطاء نجوم ذهبية من ١ إلى ٥، ثم يقدم مقادير إعداد الطبق، ثم طريقة إعداده، ثم تعليقات وملاحظات دائماً ما تعبر عن رأي أصحابها في الطبق، ثم يقدم استفتاء على كل طبق هل هو ممتاز، أو جيد جداً، أو جيد، أو متوسط، أو غير جيد، ثم يعطى معدل التصويت، هذا بالإضافة إلى إمكانية طباعة، ونسخ طريقة إعداد الطبق، وإرساله عبر البريد الإلكتروني، كما يمكن التحميل أيضاً للدليل كما يشرح أيضاً بعض الأطباق الأخرى تحت التصنيف الخاص بالطبق، كما يشير أيضاً إلى الطبخات والأطباق الجديدة المضافة، ويشير أيضاً إلى أكثر الطبخات زيارة، وأكثرها تقييماً، هذا بالإضافة إلى صورة الطبق في شكله النهائي توضح طريقة تقديمه .

لا يتطلب استخدام "دليل الطبخ العربي" أجهزة أو برامج تشغيل خاصة، ولا يتطلب الأمر أيضاً أية برامج خاصة للاسترجاع أو للتعامل مع الدليل، ويمكن طباعة صفحات الطبق أو الطبخة، كما يظهر على شاشة العرض كما يمكن تحميله وإرساله بالبريد الإلكتروني لأي شخص .

لا يستخدم الدليل الصوت أو الصورة في عرض طريقة إعداد الطبخة أو الطبق، وربما كان من الأفضل إعداد لقطات فيديو توضح طريقة إعداد الطبق وكيفية تقديمه، وإن كانت الصورة الفوتوغرافية واضحة وذات ألوان زاهية .

يأتاحتها من خلال كل أنواع المكتبات، والمكتبات العامة بشكل خاص حتى يمكن أن يتعرف كل مستفيد على ما يحتاجه من سعرات حرارية وغذاء يتناسب مع حالته، وللمساعد كل ربة منزل عصرية في إعداد قوائم طعام متوازنة لأفراد أسرتها.

لا يهدف موقع عالم حواء إلى الربح، بل إلى تثقيف الفتاة العربية عموماً ومساعدتها في إنجاز شئون حياتها بشكل راق، لذلك فالدليل متاح مجاناً، ولا يتطلب استخدام الدليل تدريب خاص فهو يتسم بالبساطة.

توجد بالدليل خدمة ناشطة، وهي خدمة عدد الزائرين للموقع وخاصة دليل الطبخ العربي، مما يسد على أن هناك عدد كبير من الزائرين للدليل وهو مؤشر على مدى جودة ما يقدمه من معلومات، ومن ثم ينصح

