



Mushthalahat Nasyath Al-Tabkh Wa Al-Istifadah Minha Fi Tamniyati Al-Lughati Al-'Arabiyah Lada Ath-Thalibat Bi Jami'ati Ar-Raayah

مصطلحات نشاط الطبخ والاستفادة منها في تنمية اللغة العربية لدى الطالبات بجامعة الراية

Leni Erliana^{1*}, Sa'adiyah Ratnasari Sagala¹

¹Sekolah Tinggi Ilmu Bahasa Arab (STIBA) Ar Raayah, Sukabumi, Indonesia

*erlianaleni@gmail.com

ملخص البحث

المصطلحات لها دور في تطوير أربع المهارات اللغوية لدى متعلم اللغة العربية. إذا لم تكن سيطرة في المصطلحات عند المتعلم فسوف يواجه صعوبة في تطبيق تلك المهارات. فهدفت هذه الدراسة إلى المحاولة في تنمية اللغة العربية من خلال مصطلحات نشاط الطبخ والتعرف على تلك المصطلحات. وهذه الدراسة هي بحث نوعي الذي سلك طريقة الوثائق لجمع معلوماته، وهو على المنهج الوصفي التحليلي. وهو الذي مكّن الباحثة على كيفية تحليل مصطلحات نشاط الطبخ. والخطوة الأولى التي سلكتها الباحثة كتابة المعاني المصطلحات من مصطلحات نشاط الطبخ. وقد وجدت مصطلحات نشاط الطبخ ومعانيها من قاموس "مصطلحات الطبخ: انجليزي-عربي"، وبلغ عددها إلى مائة وستة مصطلحا. والمصطلحات التي قد حلت مائة وستة مصطلحا، وهي تنقسم على أربعة أقسام: الأعشاب والخضار ٣٨ مصطلحا، والفواكه ١٩ مصطلحا، والبهارات والتوابل ٢٢ مصطلحا، وأدوات وأجهزة الطبخ ٢٦ مصطلحا. وتمكن الاستفادة من مصطلحات نشاط الطبخ في تنمية اللغة العربية من خلال نص القراءة، والحوار، وتصحيح المصطلحات الخاطئة، ووضعها في مكونات الطبخ. الكلمات الأساسية: مصطلحات، نشاط الطبخ، تنمية اللغة

Abstract

Terminology plays a very important role to develop the four skills needed in learning a language. Culinary world is often associated with women. The aim of this study is to try and to improve Arabic competency through culinary terms and to identify those terms. This study is a qualitative research, using library research to collect the data. The method used is descriptive method which allows the researcher to analyze the culinary terms. The first step taken was to write the meaning of the terms. The research found that the terms of culinary activities and their meanings from the Dictionary of Cooking Terms English-Arabic, can be divided into four parts; Seasoning and Vegetable vocabulary has 39 items, Fruit vocabulary has 19 items, Spices vocabulary has 22 items, and Cooking Tools have

26.this research also proved that culinary terms gave benefits for the students in improving their Arabic competency, through reading text, using them preparing food recipes.

Keywords: Terminology, Culinary, Language Competency.

المقدمة

اللغة العربية من أقوى الروابط بين المسلمين، والأمم تحرص على تعليم لغاتها، لتقرب المتعلمين إليها، فالمشابهة في الظاهر واللغة تورث المشابهة في الباطن ومنه قضايا الثقافة والعقائد. وتعليم العربية من أهم الوسائل لعرض الثقافة الإسلامية، فاللغات تحمل ثقافة أصحابها (عبد الرحمن بن إبراهيم الفوزان: ٢٠١١ م)

وعلى المسلم أن يتعلم اللغة العربية تعلمًا مكثفًا لأنها تفتح له باب معرفة ثقافة دينه. ولكن عليه التعرف بمكونات اللغة العربية وهي أصوات، ومفردات، ومصطلحات، وتراكيب، وجمل، وأساليب. فيجب على متعلمي اللغة العربية إتقان تلك المكونات اللغوية ليحصلوا على تعلم اللغة العربية تعلمًا ممتازًا (خليفة موسى حامد موسى، ٢٠٠٩ م).

فلذلك ينبغي لمتعلم اللغة العربية أن يهتم بالمفردات اهتمامًا كاملاً. لأنها واحدة من الفروع الهامة في حقل الدراسات اللسانية ومفاتيح العلوم (ابن الصالح فتيحة، ٢٠١٧ م). فأما بالنسبة للمصطلحات، فقد عرفها الجرجاني: الاصطلاح عبارة عن اتفاق قوم على تسمية شيء باسم ما ينتقل عن موضعه الأول وإخراج اللفظ من معنى لغوي إلى آخر لمناسبة بينهما (مسعود شريط، ٢٠١٧ م).

فيمكن التفريق بين المفردات والمصطلحات بأن المفردات هو أصغر وحدة من الوحدات اللغوية التي يمكن أن تحدث من تلقاء نفسها في الكلام أو الكتابة، والمصطلحات هو إخراج الشيء عن معنى لغوي إلى معنى آخر، لبيان المراد. والمصطلحات كنز وثروة للغة العربية. ولهما دور هام في تنميتها بشتى وسائلها المتنوعة، وهي: وسائل الاتصال، ووسائل الألعاب اللغوية، ووسائل الاعلام.

وهذه الوسائل لم تعد كافية في نظر الباحثة. فلا بد من إسهام أنواع الأنشطة اللغوية لارتقاء قدرة المتعلمين. ومنها: نشاط الخطابة، ونشاط أجيال سبوية، ونشاط الإذاعة اللغوية، ونشاط النشرات والإعلانات.

وكذلك نشاط الطبخ، وهو الذي يدور حول إعداد الأطعمة المختلفة واللذيذة. ومن المعروف أن نشاط الطبخ من الأنشطة التي ترغب فيها كثيرة من الطالبات، لأنه يميل إليه النساء طبيعياً.

والطبخ بحاجة إلى عمليات وإجراءات متعددة قبل بدئه، كتعيين الطعام المراد، وشراء المكونات وإعدادها، وطريقة الطبخ، وإعداد الأطعمة على الطاولة. وكل هذه العمليات لديها مصطلحات خاصة بها، وهي كثيرة ويمكن جعلها نشاطاً من الأنشطة اللغوية ويستفاد منها في تنمية اللغة. ولكن للأسف الشديد هذا النشاط قد يؤدي إلى ضعف اللغة لدى الطالبات المبتدئات بالعربية، لعدم معرفتهن في بعض مصطلحات نشاط الطبخ، وهذا يؤدي إلى التكلم باللغة غير العربية أو إلى اللغة الترجمة.

فمصطلحات نشاط الطبخ لها دور كبير في تنمية اللغة العربية لدى الطالبات، فحياتهن في المستقبل لن نخلو من نشاط الطبخ. فهذه المصطلحات تساعدن في تطوير لغتهن العربية من حيث المفردات والاستيعاب. من هنا أرادت الباحثة كتابة مقالة في عرض المصطلحات من نشاط الطبخ والاستفادة منها في تنمية اللغة العربية. واختارت الباحثة هذا الموضوع، لتطوير اللغة العربية وإحيائها في الحياة اليومية لدى الطالبات، ولانخفاض اهتمام الطالبات بمصطلحات نشاط الطبخ، ولوجود الصعوبة والحاجة إلى وقت طويل للبحث عن مصطلحات نشاط الطبخ في المعاجم، ولتشويق الطالبات إلى تنمية اللغة العربية.

منهج البحث

تعتمد الباحثة في هذا البحث على المنهج الوصفي التحليلي وهو منهج يقوم على وصف دقيق لموضوع الدراسة، وتفسيرها، وتحليلها، وتحديد خطة العمل (أبو سليمان وعبد الوهاب إبراهيم، ١٩٨٧).

ففي هذا البحث سلكت الباحثة الطريقة النوعية، وهي الطريقة التي تعتمد على دراسة ظاهرة في ظروف محددة، باعتبارها مصدراً مباشراً للبيانات. وإن المصادر المعتمدة في جمع البيانات والحصول على المعلومات المتعلقة بالموضوع في هذا البحث هي: (١) المصادر الأساسية هي الوثائق والدراسات الأولى منقولة بالرواية.

(٢) مصادر ثانوية هي التي تعتمد في مادتها العملية أساسًا على المصادر الأساسية الأولى فتعرض لها بالتحليل، أو التعليق، أو التلخيص (كمال د شلي، ٢٠١٦).

وللحصول على البيانات والمعلومات المحتاج إليها، استخدمت الباحثة الطريقة الوثائق. وهذه الطريقة لتوثيق المعلومات في هذا البحث وذلك بمطالعة الكتب المتعلقة بموضوع البحث (سناء محمد سليمان، ١٤٣٠). واستخدمت الباحثة في تحليل البيانات طريقة الوصفي الكيفي وهو جمع وتحليل وتفسير البيانات بشكل سردي ومنطقي لأجل فهم ظاهرة محددة (سالم جاسم محمد العزاوي، ٢٠١٦). وأسلوبها هو أسلوب التحليل عند ميليس (Miles) وهويرمان (Huberma). (Arikunto Suharsemi, 2019) والخطوات في التحليل الوصفي الكيفي فيما يلي: ١. جمع البيانات. ٢. تلخيص البيانات. ٣. عرض البيانات. ٤. استنتاج.

نتائج البحث

أ. مفهوم تنمية اللغة

يعد موضوع التنمية من أهم المواضيع التي انصب عليها علم اللغوية بالدراسة والفحص والتوصيف والتقويم، وهذا الموضوع مهم في بناء اللغوية وتطويرها وتغييرها بشكل إيجابي. وبداية يمكن تعريف مفهوم تنمية اللغة لغة واصطلاحا.

ويعرف أحمد مختار عمر لفظه التنمية في (معجم اللغة العربية المعاصرة) بقوله: "نمى-يَنمي، ائِم، نَمَاء، فهو نَامٍ. نمى المال: زاد وكثر "نماء ثروة-نمى إيراد المصنع الجديد" (أحمد مختار عمر، ٢٠٠٨). والتنمية في الاصطلاح هي عملية تعبئة كتنظيم جهود أفراد المجتمع وجماعاته، وتوجيهها للعمل المشترك مع الهيئات الحكومية بأساليب ديمقراطية لحل مشاكل المجتمع ورفع مستوى أبنائه اجتماعيا واقتصاديا وثقافيا (بوجمعة وعلي، ٢٠١٨).

ومعنى اللغة لغة وردت في المنجد من فعل "لغا-يلغوا-لغوا" وهو تكلم به (لويس معلوف، ٢٠٠٨). أما معنى اللغة اصطلاحا هي نسق من الرموز والإشارات التي يستخدمها الإنسان بهدف التواصل مع البشر (سميحة ناصر خليف، ٢٠١٦).

فأما مفهوم تنمية اللغة اصطلاحاً استنباطاً مما سبق من تعريفات، هو: أنها عملية زيادة كفاءة أو الرصيد اللغوي لدى متعلميها من مرحلة إلى مرحلة أعلى منها، وبوسائل متعددة من حفظ المفردات وتدريب الطلاب للمحادثة اليومية وبرامج آخر التي تعين على تنفيذ هذه العملية.

ب. تعريف الطبخ لغة واصطلاحاً

ذكر في لسان العرب أن الطبخ هو من كلمة، "طبخ-الطبخ": انضاج اللحم وغيره اشتواء واقتدار (ابن منظور، ١٣٧٤). "وطبخه-طبخاً" أي أنضجه بمرق ونحوه. وشواه، وصهره وأذابه. يقال: "طبخ الأجر أو الطوب" إذا أحرقه (مجمع اللغة العربية، ٢٠١١).

والطبخ هو عملية تحضير الطعام وجعله قابلاً للإستعمال ويطلق المصطلح عادة على تلك الوجبات الغذائية التي يتم تحضيرها باستخدام حرارة النار ويشمل الطبخ عدة أساليب وتقنيات منها السلق، الشواء، القلي، وغيرها (لبلق ملكية بن حدوش سهيلة، ٢٠١٧).

وخلاصة الكلام أنّ الطبخ أو الطهي هو عبارة عن عملية يتم فيها جعل المواد الغذائية المختلفة جاهزة، وقابلة للأكل. وتعددت طرق طهي الطعام باستخدام النار بواسطة الفحم، أو موقد بالغاز الطبيعي، أو فرن كهربائي ما تتنوع المطابخ بأشهى الأكلات والوصفات حسب البلاد.

ت. تطور المصطلحات عبر العصور

إن تطور مصطلحات الطبخ منذ الزمان القديم يتعلق بالتطور المطبخ نفسه وتطور الطبخ كذلك. تاريخ المطبخ يتبع تاريخ إيجاد الطعام منذ العصر الحجري إلى الآن. حيث اعتمد الإنسان الحجري على المكسرات، والتوت، والنباتات البرية، وما تركه الحيوانات المفترسة، وعلى تجميع بيض الطيور، وذلك لعدم توفر الأدوات اللازمة لتجميع الغذاء. وأصبح الصيد هو الصورة الأساسية لتوفير الغذاء. واستخدم الخشب، والعظام، والحجارة، بشكل أساسي.

وبتطور هذا المطبخ، ظهرت الأطعمة المتنوعة من خلال هذا التطور، وخاصة تطور الأطعمة من الطعام الذي طبخ بنفسه إلى الطعام السريع. وهذا كله يسهل البشر في إيجاد الطعام في وقت الجوع. والموقد هو نواة المطبخ اليوم، كما كان منطلق نشأته ومحور تطوره، ظهر عندما اكتف الإنسان النار، وأن الطعام المطبوخ على النار هو ألد طعامًا، ويحتمل أن يكون ذلك قد حصل قبل أكثر من مليون سنة. وكان الموقد الأول عبارة عن حفرة في الأرض، ومن ثم تطور ليصبح فوق الأرض. وهذا الموقد البسيط المهندس جيدا الذي ظهر قبل أكثر من عشرة آلاف سنة. ومن خلال القرنين السابع عشر والثامن عشر الميلاديين، تركز تطوير المطابخ على تطوير المواقد والأفران.

وشهدت السنوات الأخيرة من القرن التاسع عشر الميلادي تطورات بالغة الأهمية انعكست كلها على تطور المطبخ (القافلة، ٢٠١٧). وكل هذه فترات عبر العصور منذ الزمان الحجري إلى زماننا الحاضر هي فترة تطور المصطلحات للطبخ والمطبخ وما يتعلق بهما.

ث. مصطلحات نشاط الطبخ ومعانيها

جاءت الباحثة بمصطلحات نشاط الطبخ ومعانيها من قاموس " مصطلحات الطبخ: انجليزية-عربي ". وبلغ عددها إلى مائة وخمسة مصطلحا. وقسمت مصطلحات نشاط الطبخ ومعانيها إلى أربعة أنواع رئيسية وهي: الأعشاب والخضار ، والفواكة، والبهارات والتوابل، وأدوات الطبخ وأجهزته، كالتالي:

ث.أ. الأعشاب والخضار

في الأعشاب والخضار وجدت الباحثة ٣٩ مصطلحاً، ومنها:

قائمة ١.

١.	بقدونس		بقلة من الفصيلة الخيمية، لها رائحة طيبة، وهي من الخضر التي تدخل في بعض الأطعمة، تشبه الكرفس من شكلها، وهي غنية جداً بالفيتامينات
٢.	الكزبرة		بقلة من فصيلة الخيميات، مهدها الأصلي أوروبا الجنوبية. أوراقها وردية اللون وبيضاء. بزرها من الأفاوية، يستعمل كتابل ويدخل في تركيب بعض المشروبات.
٣.	الكرفس		عشب ثنائي الحول من الفصيلة الخيمية، له جذر وتدني مغزلي، وساق جوفاء قائمة، يكون في الموسم الأول من نموه حزمة من أوراق جذرية ذات أعناق طويلة غليظة تؤكل.
٤.	الخس		نبات عشبي، من الفصيلة المركبة، عريض الورق، يؤكل نيئاً، وأنواعه عديدة المفصل منها ما يصنع سلطة.
٥.	الهليون		جنس نباتات برية وزراعية من فصيلة الزنبقاي لبعض أنواعه قضبان رخصة رقيقة ليينة تؤكل.
٦.	البان		جنس شجر من فصيلة الباتيات ينمو ويطول في استواء مثل الأثل لين القوام يشبه به القدر الشيق وورقه كورق الصفصاف وخشبه غير ذي صلابة، له ثمر كقرون اللوباء يؤخذ من حبه دهن طيب الرائحة.
٧.	الكراث		بقل خبيث الرائحة من فصيلة الزنبقيات شبيه بالثوم، منه ما هو سنوي ومنه ما هو معمر.
٨.	الباذنجان		نبات من الفصيلة الباذنجانية من ذوات الفلقتين ذو ثمر أسود أو أبيض مستطيل أو شبه مكور يؤكل مطبوخاً أو مقلياً.
٩.	الزعر		نبات طيب الرائحة يجفف وتخلط معه بعض التوابل والسمسم، ويؤكل مع الزيت، وزهره أبيض يميل إلى الغبرة.
١٠.	البندورة		يزرع في بلدان عديدة من أوروبا وأمريكا والشرق الأوسط. يؤكل ثمره نيئاً ومطبوخاً.

ث.ب. الفواكة

في الفواكة وجدت الباحثة ١٩ مصطلحاً، ومنها:

قائمة ٢.

١.	الإجاص – الكمثرى	شجر من الفصيلة الوردية ثمره حلو لذيذ، ويطلق في بعض الأقطار العربية على شجر الكمثرى.
٢.	البطيخ	نبات عشبي حولي مُتمدّد من الفصيلة القرعية، ثمرته كبيرة كروية أو مستطيلة، وقشرته خضراء أو صفراء، حلو المذاق.
٣.	الشمام	نبات من الفصيلة القرعية، ثمره مدور مستطيل قليلاً، وقشره أصفر مخضر، وجوفه أصفر حلو الطعم، قوي الرائحة.
٤.	الرمان	جنس شجر مثمر من فصيلة الأسيات، ساقه ملساء، وفروعه مُنتصبّة، أوراقه متقابلة، أزهاره كبيرة حمراء اللون.
٥.	الخوخ	شجر مثمر من الفصيلة الوردية من أشجار الفواكه، وتطلق الكلمة أيضاً على ثمر ذلك الشجر.
٦.	العنب	ثمر الكرم، وهو نبات مُعمّر متسلّق ثمره صغير حلو طري، فإذا جُفّف صار زيباً.
٧.	الفراولة	جنس نبات منخفض النمو ذو أزهار بيضاء يشبه شجر الكرم، وتُطلق الكلمة أيضاً على ثمرة هذا النبات، وهي ثمرة صغيرة حمراء مخروطية الشكل صالحة للأكل.
٨.	الكرز	وهو ثمر يؤكل يشبه البرقوق ولكنه أصغر منه، وقد يصنع منه بعض المشروبات.
٩.	التين	شجر من الفصيلة التوتية، وتطلق الكلمة أيضاً على ثمر هذا الشجر.
١٠.	التوت	جنس أشجار من فصيلة القرصيات وقبيلة التوتية تزرع لورقها الذي يقدّم طعاماً لدود الحرير. بعض أنواعها ينتج ثماراً لذيذة حمراء وبيضاء لكن أوراقه لا تصلح طعاماً لدود قزّة التوت.

ث.ت. البهارات والتوابل

في البهارات والتوابل وجدت الباحثة ٢٨ مصطلحاً، ومنها:

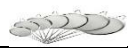
قائمة ٣.

١.	البهار		ما يُضاف إلى الطَّعام لتطيبه من توابل وأبزار، حبوب جافَّة تُطحن ثمَّ توضع على الطَّعام لتطيبه.
٢.	الكرِّم		نبات طَبِّي من الفصيلة الزنجبيليَّة، يستعمل مسحوق جُذوره تابلاً وصباغاً أصفر فاقعاً وله أزهار صفراء ذات رائحة طيِّبة وسيقان أرضيَّة وجذور غصَّة.
٣.	الكمون		نبات زراعيَّ عشبيَّ حوليَّ من التوابل أدقَّ من السِّمسَم، أصنافه كثيرة تستخرج منه مشروبات صحيَّة نافعة، وهو مُنَبِّه للمعدة يزيل سوء الهضم والمغص.
٤.	قرفة		جنس شجر من الفصيلة الغاريَّة، أشهر أنواعه القِرْفَة السَّيْلانيَّة والقِرْفَة الصَّينيَّة، وهي من التَّوابل، وتستخدم كمشروب.
٥.	القرنفل		من الفصيلة القرنفلية، وتطلق أيضاً على شجرة من الفصيلة الآسية، تزرع في البلاد الحارة لاستعمال براعم أزهارها المجففة تابلاً.
٦.	الملح		كلوريد الصُّوديوم يستخرج من ماء البحر بعد ترقيده وتبخيره في الملاحات ويمكن استخراجه من طبقات الأرض المِلحيَّة.
٧.	ورق اللورا		يعرف ورق اللورا في الهندي باسم (Tejpatta)، ويسم في بعض الدول العربية بورق الغار، ويستخدم ورق اللورا في صنع العطور، كما يستخدم جافاً أو طازجاً في الطبخ كنوع من التوابل لمنحه نكهة مميزة.
٨.	الخولنجان		نبات عشبي من فصيلة الزَّنجبيليَّات، أنواعه عديدة، منها ما هو طَبِّي، وما هو تزييني.
٩.	الزعفرانة		نبات بصليَّ عطريَّ مُعَمَّر من الفصيلة السُّوسنيَّة منه أنواع بريَّة.
١٠.	كبابة		ثمرة شجرة تشبه الفُلفل إلا أنَّ لها ذنباً، طيِّبة الرِّيح، حريفة الطعم، تستعمل في الطَبِّ مطهِّراً للمجاري البوليَّة.

ث.ث. أدوات الطبخ وأجهزته

في أدوات الطبخ وأجهزته وجدت الباحثة ٢٦ مصطلحاً، ومنها:

قائمة ٤ .

١ .	المصفاة		ما يَصْفَى به. واسم آلة لكل ما يُصَفَّى به الشراب وغيره.
٢ .	الزبدية		وعاء من خزف محروق مَطْلِيّ بالمينا يُخْتَر في اللبن، يوضع فيه الطعام والشراب عموماً.
٣ .	السلطانية		وعاءٌ واسع، عميق نصف كروي من الخزف ونحوه يؤكل فيه.
٤ .	القدر		إناء يطبخ فيه الطعام (تَوْنُث وتذكر) والأفصح التأنيث.
٥ .	المقلاة		وعاء يُقَلَى به الطعام.
٦ .	الغلاية		إناء يُغَلَى فيه الماء وغيره من السوائل.
٧ .	فنجان		قدح صغير من الخزف ونحوه تشرب فيه القهوة ونحوها.
٨ .	خلاط		آلة كهربائية تستخدم لمزج المواد الغذائية وعمل عصائر الفواكه وغيرها.
٩ .	مدق		ما يُدَقُّ أو يطرق به.
١٠ .	غربل		أداة تشبه الدُق، ذات ثقب، يُنَقَّى بها الحَب من الشوائب.

ج. الاستفادة من مصطلحات نشاط الطبخ في تنمية اللغة العربية لدى الطالبات بجامعة الراية

المصطلحات في نشاط الطبخ المذكورة في أعلى يمكن الاستفادة منها في تنمية اللغة العربية لدى الطالبات، ستتطور لغتهن وهن يمارسن نشاط الطبخ في نفس الوقت. وصورة الاستفادة تكون بوضعها في نص القراءة، ووضعها في الحوار، ولتصحيح التعبيرات الخاطئة، ووضعها في مكونات الطبخ.

ج.أ. الاستفادة منها بوضعها في نص القراءة

في غرفة الطبخ

اجتمعت الطالبات في غرفة الطبخ بمراقبة مشرفة رغينا، في الساعة الواحدة والنصف. اليوم وهو اليوم المنتظر عند الجميع، لأنهن سيطبخن طعاما لذيذا. ويمكن ذلك مرة في كل الأسبوع فقط لوجود جدول الأنشطة المتنوعة الأخرى. واليوم ستبدأ مشتركات الطبخ طبخ "تبسي الخضار مع اللحم"، وقد أعددت عدة مكونات لهذا الطعام، وهي: لحم غنم مشروم، باذنجان، بطاطا، كمون، بصل مشروم ناعم، بندورة، فلفل أسود، ملح، زعتر، معجون بندورة، زيت نباتي، ماء، بهارات مخلوطة، كرفس.

بينت رغينا طريقة الطبخ هذا الطعام خطوة خطوة، وها هي:

١. قطع البندورة، والبطاطا، والباذنجان إلى حلقات دائرية الشكل، نقع البطاطا، والباذنجان المقطع في الماء مع وضع ملعقة صغيرة واحدة من الملح لمدة عشر دقائق.

٢. وضع رشة ملح، وكمون، وزعتر على البندورة، والبطاطا، والباذنجان، ثم قلبي البندورة، والبطاطا، والباذنجان في الزيت بشكل كامل ووضعه على جنب.

٣. تحضير حشوة اللحم الذي يبدأ بقلبي البصل المشروم بملعقتين من زيت، وعندما يصبح لونه أشقر، يمكن إضافة اللحم وتقليبه، وإضافة ملعقتين ملح، وملعقة زعتر، وكمون وتقليبه لمدة خمسة دقائق على نار متوسطة حتى نضج.

٤. تحضير الصلصة عن طريق قلبي معجون البندورة في مقلاة بملعقتين زيت كبيرة (أو سمنة نباتي)، وإضافة كوبان من الماء، وإضافة الفلفل الأسود، وزعتر، وكمون، وملعقة، ونصف ملح وتقليبه وتركه على النار حتى تزداد كثافة الصلصة، وتقليبها باستمرار حتى تكتسب قوام كثيف وضعها على جنب.

٥. جلب قالب دائري أو مستطيل الشكل وقيام بمسح قاع الوعاء بملعقة زيت، وقيام بعمل طبقة من الباذنجان ثم طبقة خفيفة من الصلصة، ثم طبقة خفيفة من اللحم وكرفس، وثم طبقة من البطاطا، وثم طبقة من البندورة المقليّة، وثم طبقة خفيفة من الصلصة، وطبقة خفيفة من اللحم والكرفس، وثم طبقة من الباذنجان، وثم طبقة من الصلصة، وثم آخر طبقة من اللحم على الوجه، ثم وضعه بالفرن بدرجة حرارة متوسطة مع مراعاة تشغيل القسم الأعلى من الفرن لمدة خمسة دقائق مع مراقبتها باستمرار حتى نضج وقدم مع السلطة والف عافية.

وبعد بيان رغينا خطوة الطبخ، بدأ كل بعمله في الطبخ. وبعد ساعة واحدة صار الطعام مجهزاً. ابتسم

كل واحدة منهن ابتسامة عريضة ولا يرى في وجوههن أثر التعب قط.

ج.ب. الاستفادة منها بوضعها في الحوار

دراسة الطبخ

- يولي : يأيتها المشتركات، اليوم سنعرفكن بعض أنواع الخضروات. وقبل أن أعرفكن ذلك من تستطيع أن تذكر لي خضروات السلطة لأجل الحمية؟
- رغينا : أنا يا مشرفتي.
- يولي : تفضلي يا رغينا
- رغينا : اللّوبياء، الطماطم، الخس، الجزر، الريحان، وغير ذلك يا مشرفتي.
- عائدة : يا مشرفة، أريد أن أسألك سؤالاً.
- يولي : تفضلي.
- عائدة : لم أعرف ما هو الحَبَّاز، والبان، والهَلْيُون.
- يولي : الحَبَّاز هو جنس نباتات عشبية من فصيلة الحَبَّازيات أنواعه كثيرة منه نوع يطهى ورقه فيؤكل. والبان هو جنس شجر من فصيلة الباتيات ينمو ويطول في استواء مثل الأثل لين القوام يشبه به القدّ الرشيق وورقه كورق الصفصاف وخشبه غير ذي صلابة. والهَلْيُون هو جنس نباتات وزراعية من فصيلة الزنبقيات لبعض أنواعه قضبان رخصة رقيقة لينة تؤكل. فهل فهمتن الآن.
- مشتركات : فهمنا.
- يولي : طيب نكتفي درسنا اليوم، ولعل بعد معرفتكن بعض أدوات الطبخ يزيد الرصيد اللغوي عندكن، وأتمنى أن لا أسمع من ألسنتكن النطق باللغة الإندونيسيا لهذه مصطلحات.

ج.ت. الاستفادة منها في تصحيح المصطلحات الخاطئة

قائمة ٥.

المصطلح الخاطئ	المصطلح الصحيح
١. زيدي ورقة البصل في داخل الحساء	زيدي الكراث في داخل الحساء
٢. ما فائدة ورق الحلو في الطبخ	ما فائدة ورق اللورا في الطبخ
٣. خشب الحلو يزيد حلاوة الطعام	القرفة يزيد حلاوة الطعام
٤. يا لينا اشترى ketumbar في السوق	يا لينا اشترى الكزبرة في السوق
٥. أحتاج إلى seledry لزيادة الرائحة الطيبة	أحتاج إلى البقدونس لزيادة الرائحة الطيبة

ويمكن وضع المصطلحات في مكونات الطبخ عند صناعة أي طعام كان.

خلاصة البحث

بناء على ما تم بحثه إن أهم ما تتوصل إليها الباحثة كما يلي: لاحظت الباحثة أن تطور الطبخ يتبع تاريخ إيجاد الطعام منذ العصر الحجري إلى الآن. ويتطور هذا الطبخ، ظهرت الأطعمة المتنوعة من خلال هذا التطور، وخاصة تطور الأطعمة من الطعام الذي طبخ بنفسه إلى الطعام السريع. وكذلك تطور مصطلحات الطبخ وأدواته عبر العصور وحسب الزمان. مصطلحات نشاط الطبخ موجودة في قاموس " مصطلحات الطبخ: انجليزية-عربي ". وبالنظر إلى المصطلحات المعروفة حصلت الباحثة على مائة وستة مصطلحاً، وهي تنقسم على أربعة أقسام: الأعشاب والخضار ٣٨ مصطلحاً، والفواكة ١٩ مصطلحاً، والبهارات والتوابل ٢٢ مصطلحاً، وأدوات الطبخ وأجهزته ٢٦ مصطلحاً. تؤثر المصطلحات الواردة في نشاط الطبخ تأثيراً كبيراً في تنمية اللغة لدى طالبات اللغة العربية وكذا في ارتقاء مستوى لغتهن. ولأجل ذلك يمكن الاستفادة منها بعرضها في النص، والحوار، ولتصحيح التعبيرات، ووضعها في مكونات الطبخ.

المراجع

- Al-'Arabiyah, MA. 2011. *Al-Mu'jam Al-Wasit*. Maktabah As-Syuruq' Addauliah. Al-Qohirah
- Al-Bari, MSA. 2011. *Ta'lim Al-Mufradat Al-Lughawiyah*. Daru Al-Masiir Linasyri wa At-Tauzi'k. Oman
- Al-Fawzan, ARBI. 2011. *'Iida'at Limuallimi Al-Arabiyah lighoirin An-Natiqina Biha*. Maktabah Al-Milk. Ar-Riyadh
- Al-Ngazawi, SJM. 2016. *Al-Bahsu Al-Kaifi fi Al-Ngalaqoti Al-Ammah*. Jamiah Baghdad. Baghdad
- Bujamah. & Ali. 2018. *Al-Lughoh Al-Arabiyah wa At-Tammiyah Al-Muyassarar wa Al-Mi'yaqot*. Tasyri' Al-Awwal. London
- Fatihah, IS. 2017. *Ishamat Ad-Dhirosah Al-Mustholahiyah fi Tarjamati At-Turas At-Tilmisani*. Jamiah Abu Bakar. Al-Jazair
- Ma'luf, L. 2008. *Al-Munjid fi Al-Lughoh*. Al-Maktabah As-Syarqiyah. Lubnan
- Manzur, I. 1955. *Lisanul 'Arab*. Daru Shodir. Bairut
- Musa, KMH. 2009. *Ilmu Ad-Dalalah wa Al-mu'jam*. Maktabah Ar-Rosyidi. Ar-Riyadh
- Nasrullah, R., Suganda, D., Wagiaty, W., & Riyanto, S. (2019). Komunikasi Terapeutik Dalam Pemulihan Kompetensi Linguistik Pasien Penyandang Afasia Broca. Literasi: Jurnal Ilmiah Pendidikan Bahasa, Sastra Indonesia Dan Daerah.
- Nugraha, T. C., Amalia, R. M., Lukman, F., & Nur, T. (2020). Literation of Arabic Through Modern Ngalogat: Efforts To Strengthen Islamic Values In People Life. *Humanities and Social Sciences*, 8(3), 1022–1033.

- Syhatih, H. 1996. *Ta'limu Al-Lughoh Al-Arabiyah Baina An-Nazhoriyah wa At-Tatbiq*. Ad-Daru Almisriyah Allinaniyah. Alqohirah
- Syahilah, LMIH. 2017. *Taulidu Mustholahat Wajbah Ghizaiyah Minat Turos*. Jamiah Abu Bakar. Al-Jazair
- Syali, KD. 2016. *Manhajiyah Al-Bahsu Al-Ilmi*. Jamiatu Humaad. Qatar
- Syarit', M. 2017. *Tarjamatu Al-Mustholah Al-Lisani Ila Al-Lughoh Al-Arabiyah*. Jamiatu Baji Mukhtar. Al-Jazair
- Sulaiman, A. & Ibrahim, AA. 1987, *Kitabatu Al-Bahsi Al-Ilmi Syiyaghotu Jadidah*. Daru As-Syuru', Jeddah
- Sulaiman, SM. 1430. *Manahij Al-Bahsu Al-Ilmi fi At-Tarbiyah wa 'Ilmi An-Nafsi wa Maharatihi Al-Asasiyah*. 'Alimil Kutub. Al-Qohirah
- Umar, AM. 2008. *Mu'jam Al-Lughoh Al-Arabiyah Al-Mua'sirah*. 'Alimil Kitab. Al-Qohirah
- Al-Qofilah. 2017. *Hakaza Tathowwur Al-Matbah' 'Abro Al-'Usur*, diakses 26 Oktober 2019, <http://www.alarabiyah.net>qafilah>
- Khalif, SN. 2016. *Mafhum Al-lughoh Istilahan*, diakses pada 4 Januari 2020, <https://mawdoo3.com>
- Murtahil. 2018. *Mustholahat At-Thobeh' Daliluki Al-Kamil Littaarruf'Ala Kulli Ma Yakhizzu Fannu Thobeh' Wa Ahammu Mustholahatihi*, diakses pada 20 November 2019, <https://murtahil.com>
- Shohifah. 2017. *Sab'ah Nasoih Lita'allum At-thobeh' Bihtirofiyah*, diakses 23 Desember 2019, <https://makkahnewspaper.com>
- Wazi, W. 2019. *Asasiyat Ta'allum Fannu At-tobeh' Lilmubtadiin*, diakses 22 Desember 2019, <https://sotor.com>