



الصور تبدأ أدناه وبتجاه عقارب الساعة: كعك الزنجبيل، شراب الغلوتين، جزمة الـ "Ugg"



وزيادة في التمتع

من الامور التي يستخدمها سكان شمال أوروبا كمبعث للدفع في أيام الشتاء هي احتساء كوب من النبيذ الساخن، ولكن ألذ مذاقاً وأحسنه إعداداً ذلك الذي يعده الألمان. ولا يمكنك التجول في أسواق عيد الميلاد في ولاية بافاريا دون احتساء كوب من "غلوتين" والذي يعني حرفياً "النبيذ المتألق". ويعلق الألمان أن التناقض ما بين الطقس الثلجي البارد وبين النبيذ الأحمر الساخن واللأسع المذاق كفيلاً يأنعاش المرء بعد عناء يوم عمل شاق. ويحضر شراب "غلوتين" من أنواع النبيذ الرخيصة، ومن ثم يضاف إليه مزيج من القرفة وكبش القرنفل وشرائح البرتقال والليمون والسكر وجرعة من البراندي، ومن ثم يضاف توابل أخرى كالهيل والزنجبيل على حسب الرغبة ويترك لينضج على نار هادئة قبل صبه في أكواب صغيرة والتجمع لاحتساؤه طلباً للدفع.

وللحصول على أروع نكهة، يأكل مع شراب "غلوتين" قطعة من خبز الزنجبيل. ويبقى السؤال متى ينبغي شربه؟ يقول أحد سكان ميونيخ: "قطط في شهر كانون الأول عندما يكون الطقس بارداً، وكلما تدنت درجات الحرارة كلما كان أفضل، حيث أن الطقس الدافئ سيجعلك ترغب بتبديل كوب الغلوتين بشراب بارد على الأغلب!"

موضة من جلد الخروف

اقتضت جزمة "Ugg" عالم الأزياء في شتاء عام ٢٠٠٣، ومنذ ذلك الحين انتشرت انتشاراً واسعاً في العالم لم يسبق له مثيل منذ الأقبال على جزم ولينغتون، حيث أصبحت ترى الجميع ينتقلون هذه الجزمة ابتداءً من ملكة الصحافة الصفراء البريطانية كاتي برايس إلى المرشحة بأن تكون ملكة بريطانيا القادمة كيت ميدلتون، ناهيك عن الممثلة سينا ميلر التي أصبحت رمزاً لهذه العلامة التجارية تقريباً. وفي الواقع، ليست جزمة الـ "Ugg" بجديدة الصنع، بل بدأت في السبعينات من القرن الماضي في استراليا كعلامة تجارية للجزمة الكلاسيكية المصنوعة من جلد الخروف. وكان راكب الأمواج الاسترالي الشاب بريان سميث هو أول من حملها إلى ولاية كاليفورنيا، وبالتالي كانت هذه نقطة الانطلاق لموضة عالمية.

ومن الناحية العلمية، تصنع جزمات الـ "Ugg" الأصلية من أفضل أنواع جلد الخروف المزودج الوجه، ويتم معالجته على الوجهين: الصوفي والجلدي، وقلبه من الخارج إلى الداخل، تعمل خصائص جلد الخروف العازلة للحرارة على منح القدمين حرارة طبيعية مهما انخفضت درجات الحرارة. ولكن الأراء ما زالت منقسمة حول خصائص هذه الجزمة الجمالية التي انشق اسمها من كلمة "Ugly" والتي تعني القبيح. ويصل سعر جزمة الـ "Ugg" الاسترالية الأصلية إلى ٢٠٠ جنيه استرليني، ولكن يمكنك شراء جزمة تقليد من شوارع بريطانيا مقابل ست جنيهات فقط، ولكن لا تحزن عندما تمطر ويدخل الماء فيها. ●



آن الأوان لارتداء التويد

يعد قماش الطرطان أحد السمات المميزة للزي الوطني الاسكتلندي، وهو قماش صوفي مقلّم بخطوط مختلفة الألوان والأشكال المتقاطعة. ولكن على الرغم من ذلك، يفضل الاسكتلنديون في أيام الشتاء الشديدة البرودة قماش التويد الذي ما زالت المرتفعات والجزر الاسكتلندية تنتجه منذ قرون. فملايس هاريس تويد الفاخرة يتم صنعها ضمن قواعد خاصة تضمن نسج الأقمشة يدويا من قبل سكان الجزر الاسكوتلاندية الخارجية؛ لويس وهاريس وأويست وبارا، وباستخدام الصوف الطبيعي المصبوغ والمغزول في جزر اسكتلندا الغربية. ويمكن معرفة جودة التويد من خلال النقط الدقيقة من اللون البرتقالي المعتق الذي ينجم عن الأصباغ النباتية كالأشنة والتي بدورها تمنح التويد رائحته المميزة. في منتصف القرن العشرين، انحسر الإقبال على قماش التويد نتيجة لارتباطه بالصيد والرماية وصيد السمك. ولكن في السنوات الأخيرة، عاد هذا القماش

ليشهد انتعاشا عندما ادخلت شركة نايك الشهيرة التويد الخاص بشركة هاريس تويد في العام ٢٠٠٤ في صناعة حذاء "Air Force One" الرياضي، كما أضافت شركة فندر صناعة الغيترات لمسة من تويد فندر لمكبر الصوت الذي صنعته على الطراز القديم. ومن أبرز المعجبين بقماش التويد مصممة الأزياء صاحبة الأسلوب الجريء والغريب فيفيان ويستوود حيث أن شعارها يكاد يكون مطابقا لشعار شركة هاريس تويد.



شوربة اليوم

لا يمكن لفصل الشتاء أن يكون أكثر برودة في أية منطقة في العالم من براري سيبيريا، لذا ليس بغريب أن يكون الطبق الوطني لتلك البلاد عبارة عن وعاء كبير من حساء مغذٍ وساخن. تمتلك روسيا وصفات للحساء تتعدى "السبعة والخمسين صنفاً" التي تمتلكها شركة هاينز، ولكن أبسطها وألذها على الإطلاق الـ "أوكها"، وهو حساء سمك معد من أصناف السمك التي تعيش في المياه العذبة كسمك القاروس والسمك المفلطح. وتُعدّ البياوشكا- أي الجدة الكبيرة- هذا الطبق بأن تقطع صيد اليوم من السمك إلى قطع صغيرة وتغليه في وعاء كبير مملوء بالماء، ومن ثم تضيف إليه بصلّة واحدة وحبتي بطاطا وقطعة سخية من الزبدة والبققدونس وورق الغار للتكيه، قبل أن تضيف التوابل وتطبخها على نار هادئة لمدة ساعة. وبعد الإنتهاء من طبخه تقدمه للعائلة وإلى جانبه قطعة كبيرة من الخبز الأسود. وفي بعض الأحيان، يكون الصيادون جائعين جداً لدرجة أنهم لا يستطيعون انتظار العودة لمنازلهم، فيقومون بسلق السمك ومن ثم يأكلونه حول النار مع الفودكا كمانع للتجمد.

الشتاء

هو وقت التمتع بالراحة والطعام الجيد والدفاء، هو وقت لمسة حنونة من يد صديق، هو وقت العودة للمنزل، هذا ما كتبه الكاتبة الإنجليزية إيديث سيتويل. وهي محقة في هذا القول؛ فما أن تطول الليالي وتخفض درجات الحرارة، نبدأ تلقائياً بالتفكير بالمنزل والنوم وتحضير أنفسنا لأشهر الشتاء الطويلة التي تنتظرنا. ومع ذلك، يعتمد اختيارنا للطريقة التي نود من خلالها أن نشعر بالدفاء بدرجة كبيرة على المحيط الذي نحيا فيه، فبينما يبني سكان الأسكيمو بيوتهم الجليدية لعزل أسرهم وحمايتهم من البرد، ينصب البربر خيامهم في الصحارى الإفريقية وقيامة من برد الصحراء القارس، ويرتدي أبناء البيرو قبعة "الأوشنكا" المصنوعة من الفرو. ولا تحاول أبداً حمل شخص اسكتلندي على شرب القهوة الاسكتلندية، حيث أنه حتماً سيفضل شراب التودي الساخن المعد من الويسكي الاسكتلندي الفاخر.

انضم إلينا في جولتنا حول العالم لتتعرف على عدد من طرق المحافظة على الدفء في أيام الشتاء القاسية. وكما يقول أهل الأسكيمو: "لتحظى بدفاء في بيتك وزيت في مصباحك وطمأنينة في قلبك".

التمتع بالدفاء بطرق وأساليب مختلفة حول العالم

مع تسلل ليالي الخريف العابقة بنسماتها الباردة التي تجعل
من أيام الصيف ولياليه مجرد ذكرى، تعال لتنضم إلينا في جولة حول العالم
لتكتشف طرقاً مختلفة للتمتع بالدفاء في هذا الموسم.

بقلم نائسي غروفز