IUOAMC

MEDIA

مجلة فصلية · النسخة العربية

العدد 01 نوفمبر 2026 - يناير 2027



شخصية العدد

فؤاد أسعد

الذائقة حين تقود فريقًا

ملف العدد / التقييم الحسّي

من الملاحظة إلى الدليل

كيف يصبح الحكم قابلًا للتفسير؟

فلسطين / ذاكرة حيّة

ذاكرة الأرض والمائدة

جديد / معرفة قابلة للتطبيق

اسأل المحكّم وبطاقة وصفة

أمثلة وأدوات تحتفظ بها

25 محكّمًا في الدليل · وصفات عالمية · الطاهي الصغير

كلمة الرئيس العام

للمهنة معرفة تستحق أن تبقى



حين تحمل المهنة صوتها إلى الورق، تصبح مسؤولة عن الأثر الذي تتركه في ذاكرة قارئها. فالصفحة تبقى بعد انتهاء الحدث، وتُقرأ بعيدًا عن صاحبها، ويعود إليها المتعلّم ليقارن بين ما قيل وما استطاع أن يطبّقه. من هنا أرى في هذا العدد عهدًا مع القارئ: أن نمنحه معرفةً واضحة، وأن نحفظ للعمل الجاد مكانه، وأن نكتب تاريخ المهنة بأسماء من يسهمون فيها.

أسّستُ الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب انطلاقًا من إيماني بأن خبرة الطاهي تستحق بيئةً تساعدها على النمو والتبادل والتوثيق. وما نسعى إليه اليوم هو تعميق هذه العلاقة بين الممارسة والتعليم: أن يصبح السؤال جزءًا من المهارة، وأن يُفهم سبب الإجراء، وأن يستطيع المتعلّم شرح قراره، ومراجعة نتيجته، ثم تحسين عمله.

في المطبخ، يعرف الطاهي أن النتيجة لا تتكون من المقادير وحدها. هناك مادة تتغير، ووقت يجب فهمه، وحرارة تحتاج إلى ضبط، وفريق يعتمد بعضه على بعض. وفي التذوق، لا تكتمل الملاحظة بمجرد الإعجاب أو الرفض؛ تكتمل حين يجد صاحبها كلمات دقيقة تشرح ما أدركه، ومعيارًا واضحًا يربط الإحساس بالقرار.

اخترنا لهذا العدد أن يصل بين ما يحدث على طاولة التقييم وما يجري في المطبخ وما تحفظه ذاكرة الناس. نقرأ المردود وتكلفة الحصة لأن الدقة تحمي جهد العامل وصاحب المشروع. ونناقش استقلال المحكّم لأن الثقة تحتاج إلى ممارسة يمكن مراجعتها. ونفتح ملف التراث لأن الوصفة تحمل معها مكانًا وأشخاصًا وأدواتٍ وطرائق عمل تستحق التوثيق.

وتحتل التجربة الإنسانية مكانها في هذه الصفحات. نخصص شخصية العدد لفؤاد أسعد، تقديرًا لدوره في قيادة فريق التذوق ونقل المعرفة إلى الآخرين. فالعمل الجماعي يكشف أثر المعرفة حين تتوزع المسؤوليات، وتتقارب لغة التقييم، ويجد المتعلّم من يساعده على الانتقال من الانطباع إلى الملاحظة المعللة.

وأردنا للعدد أيضًا أن يصل إلى الأسرة. في باب الوصفات، تتصل الفكرة بالمقدار والخطوة وعلامة النجاح. وفي «الطاهي الصغير»، نبدأ بالفضول والاحترام: كيف نصف اللون والرائحة والقوام؟ كيف نعتني بأدواتنا؟ وكيف نتعلّم مع الكبار من دون أن نحول المطبخ إلى مكان للمخاطرة؟

إلى الطهاة والمعلّمين والباحثين والقراء: هذه الصفحات دعوة إلى المشاركة بأعمال تستحق أن تُقرأ، وتجارب يمكن أن تُشرح، ومصادر تحفظ حق أصحابها. وإلى هيئة التحرير، وفي مقدمتها جميلة خياري: مسؤوليتنا أن تكون جودة ما نقدّمه بحجم الثقة التي نطلبها.

أريد لهذا العدد أن يكون بدايةً لعادة مهنية: نلاحظ بدقة، ونسأل بجدية، وندوّن بأمانة. وحين نعود إلى الصفحة بعد سنوات، نجد فيها معرفةً انتفعت بها المهنة، وأسماءً نالت حقها، وتجاربَ بقيت قابلةً للفهم والتطوير.

أحمد عصام المعدراني

المؤسس والرئيس العام للاتحاد الدولي ماستر شيف العرب

الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
iuoamc.uk/ar/entities/iuoamc

كلمة رئيسة التحرير

نكتب للمهنة ونحفظ ذاكرة المذاق



جميلة خياري
رئيسة تحرير مجلة IUOAMC MEDIA
MC5470MS · IUOAMC-MED-2026-C67B14E2

تبدأ مسؤولية الكلمة قبل نشرها. تبدأ حين نسأل عمّا نعرفه حقًا، وعمّن منحنا هذه المعرفة، وعن الأثر الذي سيتركه ما نكتبه في قارئ يتعلّم، أو طاهٍ يبني مستقبله، أو أسرة تحفظ وصفةً من ذاكرة بيتها. ومن هذا السؤال أبدأ مهمتي في رئاسة تحرير مجلة IUOAMC الإعلامية: كيف نجعل ما ننشره إضافةً تستحق وقت القارئ وثقته؟

في عالم يستطيع فيه الطبق أن يعبر القارات خلال ثوانٍ على شاشة هاتف، يصبح واجبنا أن نمنحه ما لا تمنحه الصورة وحدها: سياقه، ومعناه، وحكاية صانعه. فخلف النتيجة التي تصل إلى المائدة عملٌ لا يظهر كله في اللقطة؛ اختيار للمادة، وفهم لتحولاتها، وانضباط في التنفيذ، ومسؤولية عن سلامة من يتناولها. والكتابة الجيدة عن الطهي تُحسن رؤية هذا العمل وتُحسن شرحه.

قيمة المهنة في تفاصيلها

حين نقدّم طاهيًا إلى القرّاء، فإن أجمل ما يمكن أن نكشفه هو طريقته في التفكير. لماذا اختار هذه التقنية؟ كيف يعرف أن العجين بلغ المرحلة المناسبة؟ ماذا يفعل حين تتغير رطوبة الدقيق أو يتعطل إيقاع الخدمة؟ وكيف ينقل خبرته إلى من يعمل معه؟ في الإجابات الدقيقة تتضح قيمة التجربة، ويجد القارئ معرفة يستطيع أن يناقشها ويختبرها ويستفيد منها.

والخبرة تستحق لغةً تليق بها. لذلك أرى أن الحوار المهني يبدأ بالإنصات، ثم بالسؤال الذي يذهب إلى جوهر العمل. نريد للمجلة أن تقترب من المطبخ كما يُعاش كل يوم؛ بما فيه من تجريب وتصحيح وحساب للوقت والتكلفة، وبما يتطلبه من تعاون واحترام للعاملين. هناك تتكوّن الكفاءة، وهناك تتضح المعاني الحقيقية للمسؤولية والقيادة.

التراث أمانة توثيق

الوصفة الموروثة تحمل أكثر من مقاديرها. تحمل أسماءً محلية، وأدواتٍ وأساليبَ عمل، وعلاقةً بالموسم والأرض والمناسبة. وقد تحفظ ذاكرة امرأة لم يدوّن أحد اسمها، أو حرفة خبّاز انتقلت معرفته شفهيًا عبر أجيال. حين ننقل هذه الوصفة إلى صفحاتنا، تقع علينا مسؤولية أن نسأل عمّن رواها، وأين تعلّمها، وما الذي تغيّر فيها مع الزمن.

سنحتاج إلى الدقة حين تتشابه الأطباق وتتعدد الروايات. نعرض ما تسمح به الأدلة، وننسب كل رواية إلى مصدرها، ونوضح ما بقي مفتوحًا للبحث. بهذه العناية يستطيع التوثيق أن يحفظ تنوع المطابخ، ويجعل الاختلاف بابًا للفهم. فصون التراث يقتضي الأمانة في وصفه، والإنصاف في الاعتراف بمن حملوه إلينا.

لنتخيّل ملفًا عن خبز تقليدي في إحدى القرى: تبدأ قيمته حين نسجّل اسم من يصنعه، وتسمية أهل المكان له، ونوع الدقيق والفرن، والعلامات التي يعتمدها الخبّاز لمعرفة نضجه. ثم نبيّن كيف تعلّم صناعته، وما الذي تبدّل في مكوّناته أو طريقته. بهذه التفاصيل يستطيع القارئ فهم الصلة بين الوصفة وبيئتها، ويجد الممارس وصفًا يستفيد منه. هنا تتحول التغطية إلى سجل مهني يحفظ المعرفة وأسماء أصحابها.

المعرفة التي يستطيع القارئ استخدامها

حين ننشر مادة تعليمية، نريد أن يستطيع القارئ فهم خطواتها وحدودها. الوصفة القابلة للتطبيق تحتاج مقادير واضحة، ودرجات حرارة محددة بحسب العملية، وعلامات يستطيع الممارس ملاحظتها، وتفسيرًا للأخطاء المحتملة. وإذا وصفنا منتجًا أو تقنية، فعلينا التمييز بين ما جُرّب، وما لوحظ، وما يحتاج إلى اختبار إضافي. هذه الدقة تمنح القارئ قدرةً على اتخاذ قرار واعٍ.

وتكبر مسؤولية المجلة حين تقترب من قضايا السلامة أو التغذية أو التقييم المهني. هنا يجب أن تتناسب قوة العبارة مع قوة الدليل، وأن يُطلب رأي المختص في موضعه. ومن احترام العلم أن نجعله مفهومًا، ومن احترام القارئ أن نوضح حدود المعلومة من دون أن نثقلها بالغموض أو نختزلها في وعد مضلل.

الثقة تُبنى في الممارسة

أطمح إلى تحريرٍ يحفظ أسماء أصحاب النصوص والصور، ويبيّن طبيعة المحتوى المدفوع أو الترويجي، ويتيح مساحةً لتصحيح الخطأ الموثّق. وأرى في التصحيح العلني امتدادًا لمسؤولية النشر؛ فمن حق القارئ أن يعرف ما تغيّر ولماذا، ومن حق صاحب العمل أن تُنسب إليه مساهمته بوضوح.

كما أريد لهذه الصفحات أن تتسع للخبرة حيث توجد: لدى الطاهي الذي يصوغ أسلوبه، والحرفي الذي يحفظ تقنية دقيقة، والباحث الذي يشرح تحولًا في المادة، والمعلّم الذي يجعل المهارة قابلةً للتعلّم. وأتطلع إلى حضورٍ منصف للنساء والشباب وأصحاب المبادرات المحلية، تُقرأ فيه الأعمال بعناية، وتُمنح التجارب الجادة فرصةً لتشرح نفسها.

في هذه الافتتاحية الأولى، أضع رؤيةً أقيس بها عملي: أن يخرج القارئ من صفحاتنا بمعلومة أوضح، وسؤال أعمق، وتقدير أدق للجهد الذي تصنعه المهنة. وأدعو أصحاب التجارب إلى مشاركتنا أعمالهم ومصادرهم وأسئلتهم، لنكتب عن الطهي بما يستحقه من معرفة ووعي وإنصاف.

نكتب لأن المهنة تستحق أن تُفهم. ونوثّق لأن ذاكرة المذاق تستحق أن تصل إلى الغد بأسماء أصحابها وحقيقة تجاربهم.

الافتتاحية الإلكترونية
iuoamc.uk/ar/blog/post/8509

بيانات النشر

هيئة العدد وحقوقه

IUOAMC MEDIA

مجلة إعلامية مهنية تعنى بفنون الطهي والتذوق والتراث والتعليم.

الناشر
INTERNATIONAL UNION OF ARAB MASTER CHEFS LTD
المملكة المتحدة · رقم الشركة 16649793
Tottenham Court Road, Suite 6842a, London 60 W1T 2EW, United Kingdom

المؤسس والرئيس العام ورئيس مجلس إدارة المجلة والمشرف العام
أحمد عصام المعدراني

رئيسة التحرير
جميلة خياري — Djamila Khiari

النسخة العربية · نوفمبر 2026
الإصدار التحريري R08
56 صفحة شاملة الغلافين

حقوق العدد
© 2026 الناشر وأصحاب المساهمات، كلٌّ في نطاق حقوقه.
يشمل حق الناشر الإخراج والترتيب الطباعي للعدد، وتبقى حقوق النصوص والصور لأصحابها وفق اتفاقات النشر.

إعادة الاستخدام
يلزم الحصول على الإذن المناسب لإعادة نشر المواد أو استغلالها تجاريًا، مع مراعاة الاستثناءات القانونية الواجبة التطبيق ونسبة العمل إلى صاحبه.

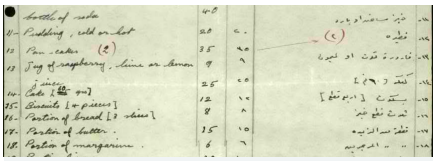
التوثيق
مرجع أصل العدد الموثق، إصدار R01:
WCIP-MEDIA-2026-0003. يربط السجل بيانات الإصدار ببصمة محتواه وبصمة ملفه.

المجلة الإعلامية منفصلة تحريريًا عن المجلة البحثية والتحكيم العلمي. لا يُنسب إلى إعلان أو مادة تعريفية صفة تقييم بحثي محكّم.

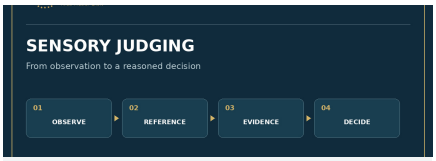
سجل أصل العدد — R01
https://www.iuoamc.uk/ar/wicp/verify/949fa42e-8b07-41ed-a914-398fbf598d47

الفهرس الكامل

دليل بصري لقراءة العدد



15 فلسطين / ذاكرة حيّة



08 ملف العدد / التقييم الحسّي



06 شخصية العدد



51 جديد / معرفة قابلة للتطبيق



40 دليل المحكّمين



23 فوكاتشيا بإكليل الجبل

الفهرس الكامل

02 للمهنة معرفة تستحق أن تبقى
03 نكتب للمهنة ونحفظ ذاكرة المذاق
06 فؤاد أسعد... بناء الفريق ونقل المعرفة
07 التذوق الذي يستند إلى دليل
08 من الانطباع إلى قرار يمكن تفسيره
09 استقلال المحكّم وأمانة القرار
10 الوصفة المعيارية والمردود والتكلفة
11 أفضل طبق لا يصف كامل الخدمة
12 المعلومة جزء من عملية الخدمة
13 سلامة الغذاء... من معرفة الخطر إلى قيادة الوقاية
14 ما قبل الوصفة
15 على مائدة صفد عام 1946
16 الأرض والماء والزيتون وميناء يافا
17 من التعلم إلى مسؤولية الميدان
18 نادي كرنفال الطهاة... المنافسة بوصفها تجربة تعلّم
19 اجتازوا صعوبة الطريق... فاستحقوا فرحة الإنجاز
20 لماذا تحتاج الدراسة إلى وقت؟
21 شهادة مشاركة أم دبلوم؟
22 علامات الثقة في المستند الرقمي
23 فوكاتشيا بإكليل الجبل
24 سباغيتي بالطماطم والريحان
25 سابليه بالزبدة والفانيليا
26 نلاحظ ونصف... ثم نحضّر معًا
27 خلف سترة الشيف... إنسان
28 المطبخ مساحة للجميع
29 الاتحاد... معرفة تجمع المهنة
30 أهداف تتحول إلى عمل مهني
31 لماذا تنضم إلى IUOAMC؟
32 حين يستند التقييم إلى معيار ودليل
33 نحفظ المعرفة... ونحفظ حق أصحابها
34 من برج البحري... تواصل يصنع التعاون
35 هوية واضحة واختصاص محدد
36 التعاون عبر البلدان
37 مواقعنا ومصادر العدد
38 شعاراتنا... هوية واحدة وأدوار متعددة
39 أحمد حساسنة وديم ملحم
40 25 محكّمًا... أسماء وفئات موثقة
41 الفئة A
43 الفئتان B وD
44 الفئة D
47 مصادر واضحة... وحقوق محفوظة
48 كلمات متقاطعة... من المطبخ
49 هل تعلم؟ ست نوافذ على المعرفة
50 نصائح صغيرة... أثرها كبير
51 بطاقة فوكاتشيا قابلة للاحتفاظ
52 اسأل المحكّم: التفضيل والدرجة
53 الموارد الرقمية للعدد
54 العدد القادم والمشاركة
55 معرفة تبقى معك... في مكتبتك