



تتيح محطات طهي خاصة بالمطبخ العربي واليوناني

خيمة إنتركونتيننتال تستقطب أخبر الطهاة خلال الشهر الفضيل



○ محمد سند.

تصوير - محمد سرحان ومحمد عبدالله

وسط إطلالة مميزة تطل على المسبح وفي أجواء رائعة واستثنائية تتضمن العديد من الفترات، ومن بينها العزف الشرقي يستقبل فندق إنتركونتيننتال الراجنسي زواره هذا العام على وجبتي الإفطار والغفقة، وتضم المائدتين العديد من الأطباق العربية والعالمية إلى جانب أحدث محطات الطهي المباشرة الخاصة بالمطبخ اليوناني وقائمة انتقائية من الأطباق اليونانية يتم تقديمها بشكل يومي من خلال البوفيه.

وسيحظى زوار الخيمة الفرصة للاستمتاع بالنكهات المميزة والاستثنائية للشهر الفضيل، وذلك عبر باقة متنوعة من المأكولات والأطباق العالمية بالإضافة إلى المأكولات التقليدية الأصيلة والمستوحاة من الأطباق البحرينية والخليجية القديمة والحديثة التي سترضي جميع الأذواق بنكهاتها الرائعة التي يتم إعدادها بواسطة أخبر الطهاة.

وقال مدير الفندق، محمد سند: «خلال هذا العام حرصنا على أن تكون قائمة أطباقنا متجددة ويلمسات مختلفة، ولهذا استضفنا شيفاً يونانياً متخصصاً في إعداد الأطباق اليونانية والإشراف بشكل مباشر على محطة الطهي اليونانية، وذلك تزامناً مع الأقبال الكبير على الأطباق اليونانية من قبل الناس». وأضاف: «كما تقدم الخيمة العديد من محطات الطهي المباشرة الخاصة بالمطابخ العالمية، مثل: المطبخ الهندي، المطبخ الآسيوي، المطبخ الإيطالي، المطبخ العربي وبالتأكيد المطبخ البحريني التقليدي».

وتابع: «صممت قوائم الإفطار حتى تتناسب مع جميع أذواق زبائن الفندق الذين تربطهم علاقة وثيقة مع مطبخه، حيث يتيح الفندق البوفيه المتعدد الخيارات ليرضي كافة الأذواق بدءاً من قسم المشروبات والعصائر الرمضانية وقسم المكسرات والفواكه المجففة وتتنوع وافر في أطباق المقبلات والسلطات العربية والعالمية، وهناك محطات خاصة للأجبان والزيتون والمخللات، إلى جانب تشكيلة واسعة ومختارة من أطباق السوشي والمقبلات الساخنة».

وبين: يضم قسم الحلويات أشهر الحلويات التركية والعربية كالبقلاوة، أم على والكنافة، كما ويتبع القسم الحلويات العالمية ويشتهر بتقديمه للكعك الساخن الذي يتم تحضيره بشكل أن مع إضافة الشوكولاتة والأيسكريم عليه. وأوضح سند: وتم تخصيص قسم خاص بالمشروبات الباردة، مثل العصائر الطبيعية والمشروبات التقليدية إلى جانب المشروبات الساخنة، مثل القهوة بمختلف أنواعها إلى جانب الشاي الأحمر مع توفير مجموعة واسعة من الحلويات المحلية والعربية والعالمية أيضاً. ويقدم الراجنسي قائمة الإفطار الكبرى التي تم اختيارها بعناية فائقة من قبل فريق الطهاة حتى تتلاءم مع جميع الأذواق، حيث يمكن للزبائن اختيار أطباقهم ضمن قائمة خيارات واسعة من الأطباق المتاحة، حيث يضم أطباقاً رئيسية إلى جانب المقبلات الساخنة والباردة، السلطات والمشروبات المختلفة».



طبق الكشري المصري



○ الشيف محمد المصري.

تصوير - محمود بابا ومحمد سرحان

تقديم: الشيف محمد المصري

المكونات:

أرز مصري مغسول ٥٠٠ جرام
شعيرية للتحمير ٢٥٠ جراماً
مكرونات أصباغية ٢٥٠ جراماً
مكرونات صغيرة الحجم ٢٥٠ جراماً
عدس بني ٢٥٠ جراماً
علبة حمص مسلوق ١٥٠ جراماً
بصل ٣٠٠ جرام
ثوم ١٠٠ جرام
خل أبيض ١٥٠ مل
كمون مطحون ٣٠ جراماً
كزبرة مطحونة ٢٠ جراماً
فلفل حار مطحون ٢٠ جراماً
ملح حسب الرغبة
معجون الطماطم ٤٠ جراماً
عصير الطماطم ٥٠٠ مل
زيت نباتي ٢٠٠ مل
مرقة خضراوات بودر ١٠ جرامات
ماء

خطوات التحضير:

يتم غسل العدس وتغليته مدة ساعة ثم سلقه مع كمية كافية من الماء حتى ينضج نصف نضوج.
تصفية العدس واحتفظ بماء السلق.
يتم سلق المعكرونات في ماء مملح بحسب التعليمات الموجودة على العبوة.
عندما تنضج، ثم تصفية المعكرونات ونقلها بقليل من الزيت النباتي.
لتحضير الصلصة: تسخين الزيت في

ووضعها في الزيت الساخن حتى يحمر لونها.
تصفية من الزيت على محارم ورقية.
لتحضير الدقة: في قدر، وضع الثوم مع الخل والملح والكمون والماء مع تقليب المكونات حتى الغليان.
لتحضير الشطة: في قدر، إضافة الفلفل الحار المطحون مع قليل من صلصة الطماطم المجهزة مسبقاً مع كمية زيت كافية على نار هادئة.
للتقديم: وضع الأرز في طبق التقديم ثم فوقه المعكرونات المسلوقة ثم البصل المحمر.
تقديم الطبق إلى جانب الصلصة والشطة والدقة والخبز المحمص (كل في طبق على حدة).

قدر ثم تحمير البصلة حتى تذبل وبعدها يتم إضافة الثوم.
سكب عصير الطماطم مع إضافة معجون الطماطم ثم تحريكه.
ترك المزيج حتى يكتف مع إضافة الملح والفلفل الأسود وقليل من مرقة الخضار.
لتحضير الأرز: في قدر، تحمير الشعيرية في الزيت الساخن.
إضافة الأرز والعدس مع التقليب.
سكب ماء السلق في القدر بحيث يغطي الأرز تماماً.
ترك المزيج يغلي على النار حتى ينضج الأرز تماماً.
لتحضير البصل المحمر: يقطع البصل إلى أنصاف شرائح رقيقة.
إضافة الملح والدقيق وقليل من النشا



○ الطاهية أم حسين.

خبز التاوة . . أساس الثريد خلال الشهر الفضيل



يعتبر خبز الرقاق واحداً من الأكلات الشعبية في دول الخليج العربي وعدد من دول الشرق الأوسط التي تقدم خلال الشهر الفضيل، حيث يحضر البعض على إعداده أو شرائه من أجل أكل هذا القرص وحده أو إضافته إلى أطباق معينة، مثل مرقة اللحم أو الدجاج (الصالونة)، وهو ما يسمى «الثريد»، الذي يعد أحد الأطباق الرئيسية على مائدة طعام الإفطار في شهر رمضان الذي لا تستغني عنه غالبية الأسر البحرينية، ويعتبر هذا النوع من الخبز من أساسيات تقديمه، ويفضل البعض أيضاً إضافته إلى العديد من أنواع الحلويات الشعبية والحديثة مثل: المهلبية، وأم علي وغيرها من الحلويات الأخرى.

«أخبار الخليج» تحدثت مع الطاهية الشعبية فاطمة حسين المعروفة بأمر حسين التي ما زالت تفضل صناعة خبز التاوة في منزلها، وقالت: «الخبز التاوة أو الرقاق عبارة عن أقراص هشة يتم تحضيرها بواسطة الماء والسكر والطحين وإعداده على قرص حيدوي يسمى التاوة مع المراجعة في سرعة تحضيره».

وتابعت: ويعتبر خبز التاوة من أقدم الأكلات الشعبية التي تحضر في المناسبات الاجتماعية، وخلال شهر رمضان الفضيل يكثر الإقبال عليه ويباع في الأسواق بكثرة، بينما لا تزال بعض الأسر تحافظ على هذا الموروث وتعتبره مصدر دخل لها. وبينت: «تفضل الكثير من الأسر البحرينية شراء هذا النوع من الخبز من المشاريع البحرينية المنزلية لكونها تحافظ على أصالة إعداد هذا الطبق وتحضره بشكل يومي».

وحول أنواعه أوضحت: «هناك العديد من الأنواع لخبز التاوة: من بينها النكهات الأساسية التي تعتمد على المكونات الأساسية لهذا الطبق إلى جانب النكهات الحديثة مثل اللوتس، وجبن الزعتر، والسماق، والشوكليت، والزعفران والمهياوة وغيرها من النكهات التي يتم تقديمها بحسب الذائقة».