



يستخدم أجود المكونات المستوردة مباشرة من الهند

«مطعم نيرفانا» وجهة استثنائية لعشاق المطبخ الهندي الأصيل والأجواء الفاخرة



يقدم مطعم نيرفانا في منتج الريتز كارلتون بالبحرين تجربة طعام استثنائية لعشاق المطبخ الهندي الأصيل. وذلك من خلال مزيج فريد بين النكهات الهندية التقليدية والأجواء الفاخرة، حيث ينقل المطعم زواره إلى قلب المطبخ الهندي، إذ يتم إعداد أطباقه بعناية فائقة تحت إشراف أمهر الطهاة الذين يمتلكون باعاً طويلاً في هذا المجال، ويعدّ المطعم وجهة مثالية لاكتشاف أشهى المأكولات الهندية المحضرة بأعلى معايير الجودة والمكونات الأصيلة.

ويتم إعداد الأطباق في المطعم من قبل الشيف ماهييال سنج، الذي يمتلك أكثر من ١٢ عاماً من الخبرة في تقديم المأكولات الهندية الراقية. ليحول تجربة الطعام إلى رحلة طهي استثنائية، حيث يتم تحضير الأطباق باستخدام مكونات طازجة وبهارات هندية أصيلة تم استيرادها خصيصاً من الهند. وتقدم قائمة الطعام مزيجاً مميّزاً من الأطباق الكلاسيكية والمعاصرة التي تمثل التنوع الغني للمطبخ الهندي، لتمنح الزوار تجربة فريدة تجمع بين الأصالة والإبداع في كل طبق.

ويقدم المطاعم مجموعة من الأطباق المميزة التي تجمع بين النكهات الهندية الأصيلة والإبداع الطهي الراق، مثل برياني الزعفران الملكي، الذي يتألف من أرز بسمتي مطهو بالزعفران النقي مع اللحم الطري أو الدجاج. كما يشتهر المطعم بدجاج مكاني بالزبدة، الذي يتميز بطعمه الغني واللذيذ مع صلصة الزبدة

تجعله وجهة استثنائية لعشاق المذاق الهندي الأصيل. يبدأ ذلك بالنكهات الهندية الأصيلة التي تجمع بين الأصالة والابتكار في كل طبق، مروراً بخبرة الطهاة العالميين ذوي الخبرة الواسعة في فنون الطهي الهندي. الجدير بالذكر أن نيرفانا يعد من أشهر المطاعم الهندية في مملكة البحرين، بفضل ما يقدمه من أطباق رائعة وأجواء فاخرة إلى جانب خدماته الاستثنائية.

جانب الإضاءة الناعمة التي تخلق أجواءً مميزة، بينما الموسيقى الهندية الكلاسيكية تضيف لمسة من الهدوء والجمال على الأجواء. وتتملأ المكان روائح التوابل العطرية المكان، لتأخذ الزوار في رحلة حسية إلى قلب الهند، مما يجعل كل زاوية في نيرفانا تعكس الأصالة الهندية والفخامة المعاصرة. ويتميز بمجموعة من الخدمات الفاخرة التي

تقدم نكهة حلوة ومميزة تترك انطباعاً لا يُنسى. تصميم فخم يروي قصة الهند ويتميز المطبخ الهندي التقليدي واللحومات العصرية الراقية، حيث يزينه زخارف هندية مستوحاة من منطقتي راجستان، لتتناغم الألوان الذهبية والمارونية لتضفي على المكان لمسة من الفخامة والدفء. إلى

الكريمية المميزة. ولا تكتمل التجربة من دون التندوري المتنوع، الذي يقدم تشكيلة مبهرة من الدجاج المطهو في فرن التندور التقليدي. ولعشاق الأطباق النباتية، يقدم المطعم أنواعاً مختلفة من الدال (العدس) التي تعكس بساطة ونكهة المطبخ الهندي الأصيل، إلى جانب مجموعة من الحلويات الملكية مثل الباسوندي والراسمالي، التي



كعك الزنجبيل، ولعاب بروح الموسم مثل بابا نويل يذوق والكراسي الموسيقية بطابع الكريسماس. كما يمكن للأطفال الاستمتاع بوقت رواية الحكايات، والمشاركة في تحدي حلوة الكاندي كين، أو مشاهدة عرض خاص لأحد أفلام الكريسماس وسط أجواء آمنة.

هذا وسيقدم نادي الأطفال لضيوفه الصغار فرصة رائعة للاستمتاع بأرض العجائب الشتوية الحافلة بالمرح والإبداع على مدار شهر ديسمبر. حيث قام المشرفون الخبراء بتصميم مجموعة واسعة من الأنشطة الاحتفالية، بما في ذلك ركن للفنون والحرف، وتزيين

مميزة من الهدايا المشروب وفرصة المشاركة في العد التنازلي المشوق لحلول منتصف الليل. بفضل أجوائه الساحرة والعروض الترفيهية الحية، يعد هذا الاحتفال الحصري بتجربة حصرية ونايضة بالحياة إذ يستقبل الضيوف العام الجديد بأسلوب جاستي رفيع المستوى.

بأمسية لا تنسى في حفل العشاء المرتقب المستوحى من الأجواء الكلاسيكية المبهرة للرواية والفيلم الخالدين «غانتسي العظيم». وستتضمن الفعالية عرضاً حياً لفرقة الجاز البريطانية الشهيرة The Swing Ninjas، (بصحبة كورين ويليامز)، هذا بالإضافة إلى تشكيلة

يضم فعاليات مجتمعية مشوقة وعروضاً حصرية انطلاق فعاليات موسم احتفالات نهاية العام في جميرا خليج البحرين

كما سيقدّم المطعم العصري الأنيق في ردهة المنتجع، فرصة فريدة للاستمتاع بالهدايا المشروب الاحتفالية المعدة خصيصاً لبرانش يوم الكريسماس وليلة رأس السنة، بالإضافة إلى تجربة شاي ما بعد الظهيرة بنكهة الموسم. كما سيقدّم المنتجع لليلة الضيوف سلال حلوى خاصة مليئة بألذ الأطباق الموسمية مثل كعك الزنجبيل ولفائف القرقة (سينامون رول) وشرائح كعك بول لوج ويسكوت المكرون، والتي تعتبر خياراً مثالياً لمشاركة روح الموسم مع الأهل والأحباء. وفي ليلة رأس السنة، يدعو المنتجع ضيوفه الكرام للاستمتاع

الأوسط والهند، هذا إلى جانب برانش يوم الكريسماس يوم ٢٥ ديسمبر. وستشمل الفعاليات عروضاً ترفيهية حية، كما سيقيم بابا نويل بالترحيب بالضيوف وتحياتهم. وللاستمتاع بموسم لا ينسى، يقدم مطعم «ديو ماري» لعشاق فن الطهي الإيطالي فرصة استثنائية للتلذذ بأشهى الأطباق ضمن قائمة طعام خاصة باحتفالات نهاية العام. حيث سيقدّم المطعم يومي ٢٤ و٢٥ ديسمبر وليمة عامرة بالأكلات والنكهات الموسمية المستوحاة من إبداعات المطبخ الصقلي وسط أجواء منطقة البحر المتوسط النابضة بالحياة.

مع اقتراب نهاية العام، تجرى الاستعدادات على قدم وساق في جميرا خليج البحرين للاحتفال بالموسم السعيد، إذ يعد ضيوفه وزائريه بمجموعة من التجارب الرائعة المليئة بالسحر والمتعة. فبدائية من الأول من ديسمبر، سيقام كل ركن في المنتجع بزينة الموسم وانغمسه المبهجة، مهينا الأجواء المثالية للفعاليات المميزة والولائم الفاخرة القادمة في المنتجع. وبهذه المناسبة، سيستضيف مطعم عياب البحر بوفيه عشاء مميّزاً لليلة الكريسماس يوم ٢٤ ديسمبر، والذي سيضم أطباقاً ونكهات من شتى أنحاء أوروبا وشرق آسيا والشرق



الكاراي .. مكون رئيسي في العديد من الأطباق الهندية



والبازلاء، كما يُقدّم مع الأرز أو يُضاف إلى الحساء والصلصات. يختلف تأثير الكاري حسب كمية التوابل المستخدمة، حيث قد تكون النكهة حارة جداً أو معتدلة.

الكاراي هو مزيج من التوابل التي تستخدم بشكل واسع في المطبخ الهندي، حيث يعد مكوناً رئيسياً في العديد من الأطباق. يعرف أيضاً باسم «ماسالا»، ويتميز بتكوينه من مجموعة متنوعة من البهارات التي تشمل الكركم، وجوزة الطيب، والكزبرة، والكمون، والفلفل الحار، وغيرها. ويحضر الكاري من خليط من حوالي عشرين نوعاً من الأعشاب والتوابل، يتم طحنها وتحميصها قليلاً في الدهون لتصبح بودرة جافة تستخدم في تحضير الأطعمة. من أبرز التوابل المستخدمة في تحضير الكاري: الزنجبيل، الثوم، حب الهيل، الفلفل الحار، القرقة، والقرنفل، وقد يضاف إليه الزعفران للحصول على نكهة مميزة. يستخدم الكاري في تحضير مجموعة واسعة من الأطباق مثل الدجاج بالكاراي، بالإضافة إلى إضافته للخضراوات مثل البطاطس، الجزر،

طبق الأسبوع: العدس

ويمكن أيضاً تحضير فتة العدس عن طريق تحميص الخبز في الفرن من دون زيت ثم وضعه في طبق، وصب شوربة العدس الكثيفة عليه، وتزيينه بشرائح الليمون والبصل الأخضر. يطبخ العدس مع الأرز ويزين بالبصل المقلي، وهو بديل صحي للحوم بفضل احتوائه على الأحماض الأمينية. كما ويعتبر الكشري المصري من أشهر الأطباق التي تحتوي على العدس، حيث يجمع بين الأرز والمعكرونة والعدس، ويزين بالبصل المقلي وتضاف إليه صلصة الطماطم الحارة. ويفضل تنوع هذه الطرق وفوائده الصحية العديدة، يظل العدس خياراً غذائياً مفضلاً في العديد من المأكولات العربية التقليدية والمعاصرة.

بالألياف، ما يساعد في الشعور بالشبع لفترة أطول، بالإضافة إلى تحفيزه حركة الأمعاء والوقاية من الإمساك. ومع ذلك، يجب التنبيه إلى أن البعض قد يعانون من النخخة والغازات عند تناول العدس بكميات كبيرة. ويعد العدس من المكونات الأساسية في المطبخ العربي، ويمكن تحضيره بطرق متنوعة تناسب جميع الأذواق. من أبرز طرق تحضيره: شوربة العدس، التي تحضر بنقع العدس وسلقه مع الماء أو مرق الخضار، ويمكن إضافة عصير الليمون لتحسين الطعم. أما حساء العدس الكثيف فيتم تحضيره بتقليل كمية الماء المضافة إلى العدس المطحون، ويقدم مع الخبز المحمص الذي يمكن غمسه في الحساء.

يعد العدس من أقدم البقوليات التي عرفها الإنسان، حتى أصبح جزءاً أساسياً في العديد من الثقافات، وتلعبت طرق تحضيره بين الحساء الجانبي والطبق الرئيسي، ويحقق شهرة واسعة في مختلف أنحاء الوطن العربي. وينتمي العدس إلى عائلة البقوليات، ويعتبر مصدرًا غنيًا بالبروتينات النباتية والألياف الغذائية. وتحتوي الحصة الواحدة من العدس (نصف كوب مطبوخ) على حوالي ١١٠ سعرات حرارية، ويمتاز بمحتواه المرتفع من الألياف (من ٦ إلى ٨ غرامات)، فضلاً عن خلوّه من الدهون والكوليسترول. كما يحتوي على حمض الفوليك والبوتاسيوم، ما يجعله خياراً غذائياً مثالياً للعديد من الأشخاص. وتمتثل أبرز فوائد العدس في محتواه الغني