



يقدم المأكولات البحرينية بلمسات عصرية

فندق الخليج يطرح قائمة رمضان واسعة للتموين الخارجي



بمناسبة شهر رمضان المبارك، يقدم فندق الخليج قائمة طعام خاصة بالتموين الخارجي تتميز بجمع بين الأطباق التقليدية والنكهات العصرية لإرضاء مختلف الأذواق. تضم القائمة مجموعة من المقبلات، الأطباق الرئيسية، والحلويات التي تعكس التراث الغني للمطبخ العربي والشرقي مع لمسات مبتكرة تضيء تجربة فريدة على مائدة الإفطار.

وتشمل قائمة المقبلات أصنافاً متنوعة تناسب مختلف الأذواق، حيث يتم تقديم الحمص الرمضاني، والتمبل الرمضاني، وورق العنب، إضافة إلى سلطة البنجر الملكية، وسلطة البابايا والمانجو، وسلطة التين وجبة الفيتا. كما يتميز الفندق بطبق المزة الملكي الرمضاني، الذي يضم تشكيلة من الحمص والتمبل والحمص بالبنجر. كما يقدم أطباقاً رئيسية مستوحاة من المطبخ الخليجي والعربي، مثل غوزي لحم الغنم، مجبوس الروبيان، ومندي الدجاج بالتوابل العربية. كما تتوفر خيارات متميزة مثل مقلوبة الباذنجان النباتية، والكشري المصري، ومسخن الدجاج. إلى جانب المأكولات البحرية، مثل جريش الروبيان، بينما يمكن لعشاق اللحم الاستمتاع بلحم شوك مع أرز الكركم والمكسرات المقرمشة.

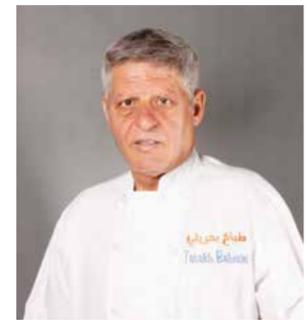


أكلات تقليدية راسخة رغم تغير الزمن

الموائد الرمضانية في البحرين.. بين بساطة الماضي وثراء الحاضر

وهو عبارة عن الأرز المطبوخ مع البهارات المشككة والدجاج أو اللحم، محققاً التوازن بين النكهة والقيمة الغذائية. وتابع: لم تكن الحلوى البحرينية تغيب عن السهرات الرمضانية، إذ كانت تعد من أشهر الحلويات في المنطقة، وغالباً ما تقدم مع القهوة العربية بعد الإفطار، كطقس اجتماعي يجمع العائلة والأصدقاء. وأشار إلى أن وجبة السحور كانت تتميز بالبساطة أيضاً، وتعتمد على الأكلات الخفيفة مثل «النخي» (الحمص المسلوق) و«الباجل» (الفول)، إلى جانب اللبن والخبز البحريني التقليدي، حيث كانت هذه الأطعمة توفر طاقة كافية للصائمين طوال النهار.

مع مرور الوقت، تغيرت موائد رمضان في البحرين وأصبحت أكثر تنوعاً وثراءً بفضل تحسن الأوضاع الاقتصادية وتوافر المنتجات الغذائية، ومع ذلك، لا تزال روح رمضان الحقيقية التي كانت سائدة قبل ٥٠ عاماً محفورة في ذاكرة البحرينيين، حيث كانت البساطة والتآلف والبركة هي العناوين الرئيسية لموائد الشهر الكريم.



○ الشيف أحمد القاهري.

من دون طبق «الشريد»، وهو عبارة عن خبز الرقاق المغموس في مرق اللحم والخضار، وكان يعد من أكثر الأطباق شيوعاً في الشهر الكريم، إلى جانب طبق «المجبوس» الذي كان حاضراً على السفرة البحرينية،

في السابق كانت موائد رمضان في البحرين تحمل طابعاً بسيطاً يعكس الأوضاع الاقتصادية والاجتماعية آنذاك، حيث اعتمد البحرينيون على الأكلات الشعبية التقليدية التي تناقلتها الأجيال جيلاً بعد جيل. إذ لم تكن السفرة الرمضانية تتسم بالتنوع الكبير أو الترف كما هو الحال اليوم، لكنها كانت مليئة بالبركة والمحبة.

وتحدث الشيف أحمد القاهري والمعروف بطباخ بحريني أن موائد رمضان القديمة تعكس الروح الحقيقية للشهر الكريم، إذ قال: كان الإفطار يبدأ على الطريقة النبوية بالتمر والماء، أو اللبن إن وجد، كمادة ثابتة لدى معظم الأسر البحرينية. وبعد ذلك، تأتي الحلويات الخفيفة مثل «اللقيمات»، وهي كرات العجين المغلقة المغطاة بالنديس، والتي كانت تحضرها الأمهات بأبسط المكونات. أما «الهريس»، فهو من الأطباق الأساسية على المائدة الرمضانية، ويتكون من قمع مطحون مطبوخ مع اللحم، وغالباً ما كانت العائلات الميسورة هي التي تستطيع إضافة اللحم إليه.

وأضاف: لم تكن مائدة الإفطار تكتمل



○ الشيف علي إسماعيل.

وصفة كوسا باللبن

تصوير: محمد عبدالله - رضا جميل

تقديم: الشيف علي إسماعيل

المكونات:

نصف كيلو لحم ناعم

كيلو لبن

ملعقتان من النشاء

رشة ملح

ملعقة صنوبر

ملعقتان من زيت الزيتون

ملعقتان كبيرتان من الزبد

ملعقة نعناع يابس

ملعقة نوم مهروس

نصف ملعقة صغيرة ملح

نصف ملعقة صغيرة بهار أسود

طريقة التحضير:

تنظف الكوسا جيداً ويستخدم المقور لتفريغها.

في هذه الأثناء، تحمر اللحم مع البصل ويضاف إليها البهار

والمح، ثم تحشى بها الكوسا. بعد ذلك، توضع في الفرن حتى

تنضج.

يسخن اللبن على نار هادئة مع النشاء ورشة ملح، مع التحريك



المستمر حتى يشتد قوامه، وذلك لمدة تقارب ربع ساعة. بعد أن تنضج الكوسا، تضاف إلى اللبن وتترك تغلي مدة خمس دقائق. في مقلاة منفصلة، يقلى النوم بالزبدة والنعناع اليابس، ثم يسكب فوق اللبن والكوسا. يقدم الطبق ساخناً إلى جانب الأرز بالشعيرية أو الأرز الأبيض.

