



امتدت بصماته إلى أوروبا

الشيف مهدي الخيال.. رحلة شغف صنعت اسماً في مجال الطهي



تعد من أهم مقومات النجاح في هذا المجال.

ويتميز أسلوب الشيف مهدي الخيال بالحفاظ على الطابع الأصلي في الطهي، حيث يؤكد أن لكل طبق يقدمه بصمته الخاصة، وهو ما يجعل المتذوقين قادرين على تمييز أطباقه بسهولة، لما تحمله من نكهة متفردة تعكس خبرته وهويته المهنية.

وإلى جانب عمله في الفنادق والمطابخ، يواصل الخيال نشاطه في مجال التدريب والاستشارات، حيث يقدم برامج متخصصة لمشاريع المطاعم والمطابخ بمختلف أحجامها، إضافة إلى تقديم إرشادات في الطهي حتى على مستوى المنازل، في إطار حرصه على نقل خبراته إلى الآخرين.

أما على صعيد حضوره في وسائل التواصل الاجتماعي، فيؤكد أن التفاعل مع متابعيه فعال ومتواصل، مشيراً إلى أن ثقة الجمهور تنجلي في حرصهم على طلب استشارته في مختلف مجالات الطهي، وهو ما يعكس مكانته كأحد الأسماء الموثوقة في هذا المجال.

وبين مسيرة امتدت لعقود، وتجارب تجاوزت حدود الوطن، يواصل الشيف مهدي الخيال رحلته بنجاح، حاملاً معه شغف البدايات، وخبرة السنين، وبصمة خاصة جعلت منه اسماً بارزاً في عالم الطهي.



○ الشيف مهدي الخيال.

أن هذه التحديات لم تقف عائقاً أمام طموحه، بل أسهمت في صقل مهاراته وتعزيز خبراته.

وأكد الخيال أن حب الناس وتفاعلهم، سواء من داخل البحرين أو خارجها وصولاً إلى أوروبا، كان له الأثر الكبير في استمراره وتطوره، معتبراً أن هذا الدعم يشكل دافعاً أساسياً لمواصلة العطاء في المجال.

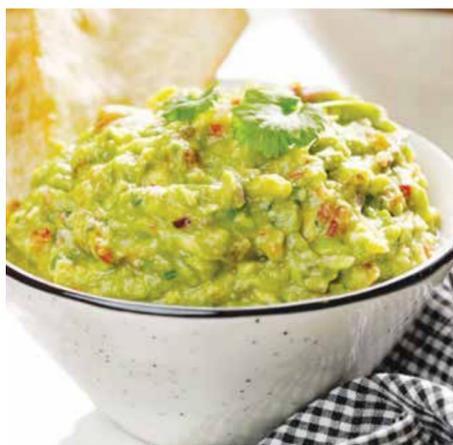
ويرى أن الشيف الناجح هو من يمتلك الجرأة على مواجهة التحديات من دون خوف، مع الاستعداد الدائم للتعلم والتطور، مشدداً على أن الثقة بالنفس

يعد الشيف مهدي الخيال واحداً من أبرز الطهاة في مملكة البحرين، حيث استطاع أن يرسخ اسمه في مجال الطهي عبر مسيرة مهنية حافلة بالتجارب المحلية والدولية، جعلت منه وجهاً معروفاً في الساحة الخليجية، وامتدت بصماته لتصل إلى أوروبا، في دليل على قدرة الكفاءات البحرينية على الحضور في مختلف المحافل.

وبدأت ملامح شغف الخيال بالمطبخ منذ مرحلة مبكرة، إذ اختار بعد الصف الثالث الإعدادي الالتحاق بتخصص الغدقة، ليواصل دراسته حتى تخرجه من المرحلة الثانوية في هذا المجال. وكانت انطلاقته المهنية من خلال التدريب في فندق هولندي (كراون بلازا حالياً)، في خطوة شكلت حجر الأساس لمسيرته المهنية.

ويستذكر الشيف الخيال بداياته المتواضعة، مشيراً إلى أن أول طبق قام بإعداده كان «الأرز الأبيض مع السمك الشعري المقلي»، في تجربة بسيطة حملت في طياتها بذور شغف كبير تطور مع السنوات ليصبح علامة فارقة في أسلوبه الخاص.

وعلى صعيد التحديات، يوضح أن العمل في المطبخ لا يخلو من الصعوبات، لعل أبرزها ما يتعلق بمعدات العمل، التي تتطلب جاهزية وكفاءة عالية لضمان جودة الأداء، إلا



الأفوكادو.. فاكهة عصرية تفرض

حضورها في المطابخ الحديثة

شهدت السنوات الأخيرة تزايداً ملحوظاً في استخدام فاكهة الأفوكادو داخل المطابخ العالمية والعربية على حد سواء، حيث لم يعد هذا المكون حكرًا على أطباق محددة، بل أصبح عنصراً أساسياً في وصفات متنوعة تجمع بين الطابع الصحي والمذاق الغني. ويعرف الأفوكادو بقيمة غذائية عالية، إذ يحتوي على الدهون الصحية غير المشبعة، إضافة إلى مجموعة من الفيتامينات والمعادن، ما يجعله خياراً مفضلاً لدى المهتمين بالتغذية المتوازنة وأنماط الحياة الصحية. وانعكس هذا التوجه بشكل واضح على قوائم المطاعم، التي باتت تعتمد عليه في إعداد أطباق مبتكرة تلبى أذواق الزبائن الباحثين عن خيارات صحية.

لم يعد استخدام الأفوكادو مقتصرًا على السلطات، بل امتد ليشمل وجبات الإفطار مثل التوست مع البيض، والمشروبات كالعصائر والسموزي، إلى جانب دخوله في إعداد الصلصات مثل «الجواكامولي»، وهي من أشهر الأطباق المرتبطة به في المطبخ المكسيكي.

وفي المنطقة العربية، أخذ الأفوكادو طريقه تدريجياً إلى المطابخ المحلية، بما في ذلك المطبخ الخليجي، حيث يتم تقديمه بلمسات مبتكرة تمزج بين النكهات التقليدية والعصرية. ويظهر ذلك في إضافته إلى أطباق الفطور، أو تقديمه كعنصر جانبي مع الأطباق الرئيسية.

ومع استمرار الاهتمام العالمي بالأطعمة الصحية، يتوقع أن يواصل الأفوكادو تعزيز حضوره في المطابخ، سواء المنزلية أو الاحترافية، ليبقى واحداً من أبرز المكونات التي تجمع بين الفائدة الغذائية والتنوع في الاستخدام.

جدير بالذكر، يعد الابتكار في طرق تقديمه سيكون العامل الأبرز في استمرارية انتشاره، خاصة مع تطور أساليب الطهي وازدياد الطلب على الخيارات الصحية في مختلف أنحاء العالم.



طبق الأسبوع.. السمك المقلي

يعد السمك المقلي أحد أبرز الأطباق الشعبية في المطبخ البحريني، حيث ارتبط حضوره بالمائدة المحلية ارتباطاً وثيقاً، مستنداً إلى وفرة الثروة البحرية التي تتميز بها مملكة البحرين منذ القدم. فقد شكل البحر مصدراً رئيسياً للغذاء، وأسهم في ترسيخ ثقافة غذائية تعتمد بشكل كبير على الأسماك بمختلف طرق إعدادها.

ويتميز السمك المقلي في البحرين بطابعه الخاص الذي يجمع بين البساطة وبراءة النكهة، إذ يتم تتبيل الأسماك بتشكيلة من البهارات المستوحاة من المطبخ الهندي، في انعكاس واضح للتأثيرات الثقافية والتجارية التي شهدتها المنطقة عبر التاريخ. وتشمل هذه التوابل عادة الكركم، والفلفل، والثوم، والليمون، ما يمنح السمك طعماً مميزاً ولوناً ذهبياً شهياً بعد القلي.

ويقدم السمك المقلي غالباً إلى جانب الأرز الأبيض، في وجبة متكاملة تعكس التوازن بين المكونات والنكهات، كما قد يرافقه أحياناً بعض الإضافات مثل السلطة أو الصلصات المحلية. ولا يقتصر حضوره على المنازل فحسب، بل يمتد إلى المطاعم الشعبية التي تحرص على تقديمه بوصفه جزءاً من الهوية الغذائية البحرينية.

ويظل السمك المقلي أكثر من مجرد طبق تقليدي، إذ يمثل امتداداً لإرث بحري وثقافي عريق، ويجسد في تفاصيله حكاية مجتمع ارتبط بالبحر، واستفاد من خبراته ليصوغ منها أطباقاً لا تزال تحافظ على مكانتها في الذاكرة والمائدة البحرينية حتى اليوم.

