



الشيف منى سليس: الفلفل الأسود يمقا وتوازننا على الأطباق البحرينية

الفلفل الأسود.. نكهة أصيلة تحافظ على حضورها في المطبخ البحريني



بفضل قدرته على تحقيق الانسجام بين المكونات وإثراء التجربة الغذائية بطابعه المميز.

حيث حافظ على حضوره في مختلف الأطباق التقليدية عبر الأجيال، سواء في الوجبات اليومية أو الولائم والمناسبات،

وأشارت إلى أن المأكولات البحرية البحرينية تعتمد بشكل كبير على الفلفل الأسود في تتبيلات الأسماك المشوية والمقلية، إضافة إلى استخدامه في عدد من الأطباق البحرية التقليدية وطبق العيش مع السمك، موضحة أن وجوده يمنح هذه الأطباق توازناً في النكهة ويساعد على تخفيف حدة الروائح البحرية. كما لفتت إلى استخدام الفلفل الأسود في بعض الأطباق التقليدية المرتبطة بفصل الشتاء وفرة الفلفل، مثل شوربة الدجاج والعصيدة، لما يمنحه من دفء ونكهة قوية محببة. ولا تقتصر أهمية الفلفل الأسود على دوره في تعزيز النكهة، بل ارتبط في الموروث الشعبي بعدد من الاستخدامات التقليدية، من بينها المساعدة على تنشيط الهضم وتدفئة الجسم وفتح الشهية. ويظل الفلفل الأسود أحد أبرز رموز النكهة الأصيلة في المطبخ البحريني،

ومذاقاً متجانساً من دون أن يطغى على بقية المكونات. وفي هذا السياق، أكدت الشيف منى سليس أن الفلفل الأسود يدخل في إعداد عدد كبير من الأطباق البحرينية التقليدية، مع اختلاف طريقة استخدامه بحسب طبيعة كل طبق ومكوناته. وأوضحت أن طبق المخبوس البحريني، سواء أعد باللحم أو الدجاج أو الروبيان، يعتمد بصورة واضحة على الفلفل الأسود ضمن خلطة البهارات الأساسية، حيث يسهم في منح الأرز نكهة متوازنة عند مزجه مع الهيل والقرصة والقرنفل واللومي المجفف. وأضافت أن الفلفل الأسود يستخدم كذلك في أطباق المربيين والمصلي، لما يضيفه من نكهة غنية تساعد على إبراز مذاق البصل المحمر والطماطم، لا سيما في الأطباق البحرية المعتمدة على الروبيان والأسماك.



○ الشيف منى سليس.

بعيداً عن المبالغة في استخدامها، حيث يبرز الفلفل الأسود كأحد أكثر التوابل حضوراً لقدرته على إبراز النكهات الأخرى ومنح الأطباق حرارة خفيفة

يحافظ الفلفل الأسود على مكانته كأحد أبرز المكونات الأساسية في المطبخ البحريني والخليجي، لما يتمتع به من قدرة على تعزيز النكهات وإضفاء التوازن على العديد من الأطباق الشعبية التقليدية. وعلى الرغم من تنوع البهارات المستخدمة في إعداد المائدة البحرينية، لا يزال الفلفل الأسود عنصراً رئيسياً يدخل في معظم الوصفات المحلية ويمنحها طابعها المميز. ويرتبط حضور الفلفل الأسود بتاريخ تجارة البهارات في البحرين، التي شكلت عبر عقود طويلة جزءاً مهماً من الحركة التجارية في المنطقة، وخاصة عبر الرحلات التجارية القادمة من الهند ودول آسيا، ما أسهم في ترسيخ استخدامه داخل المطبخ المحلي واعتماده ضمن المكونات اليومية لإعداد الأطعمة الشعبية. ويعتمد المطبخ البحريني على مبدأ تحقيق التوازن بين البهارات والمكونات،

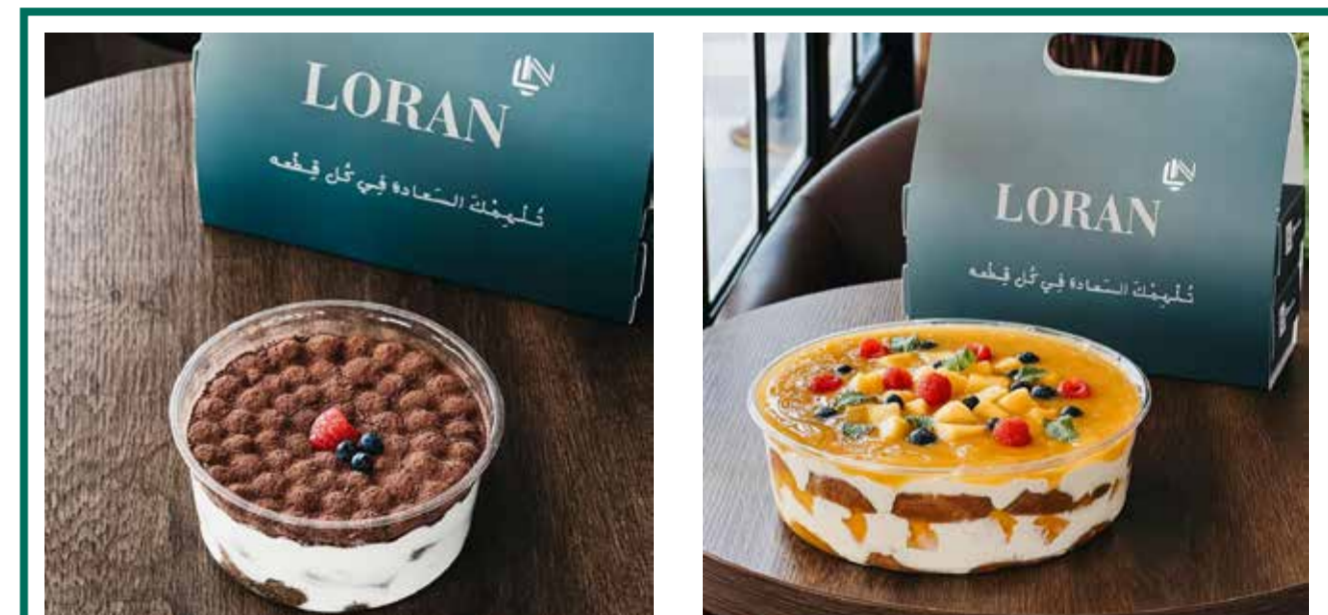


009 كورن يحصل على الوكالة الحصرية لـ «ميني ميلتس» ويعلن خطط توسع في البحرين والخليج



وكشف عن خطة توسع طموحة داخل البحرين خلال الشهرين المقبلين، تتضمن افتتاح ستة مواقع جديدة في مناطق مختلفة من المملكة، بهدف الوصول إلى شريحة أكبر من العملاء وتعزيز انتشار العلامة التجارية. وأشار إلى أن خطط التوسع لن تقتصر على السوق المحلي، إذ من المقرر دخول السوق السعودية خلال شهر ديسمبر المقبل، على أن تمتد عمليات التوسع إلى سلطنة عمان خلال عام 2027. ضمن استراتيجية تستهدف تعزيز حضور الشركة على مستوى المنطقة. ويأتي هذا التوسع في ظل النمو المتواصل الذي يشهده قطاع الأغذية والمشروبات في البحرين، وارتفاع الطلب على المنتجات العالمية التي تجمع بين الجودة والتجربة المميزة، ما يدفع الشركات والعلامات التجارية إلى الاستثمار في تقديم خيارات جديدة ومبتكرة للمستهلكين.

أعلن متجر 009 كورن حصوله على الوكالة الحصرية لـ «ميني ميلتس» (Mini Melts) في مملكة البحرين، في خطوة تعزز حضوره في سوق المثلجات والحلويات، وتواكب الطلب المتزايد على المنتجات العالمية المبتكرة ذات الجودة العالية. وقال صاحب المتجر سعد الزباني إن «009 كورن» يحرص على تقديم منتجات حصرية ومتنوعة تلبي مختلف الأذواق في السوق البحريني، مشيراً إلى أن المنافسة الكبيرة في هذا القطاع تتطلب الابتكار المستمر وتجديد المنتجات بشكل دوري للحفاظ على التميز ومواكبة تطلعات المستهلكين. وأوضح الزباني أن جميع المنتجات المستوردة يتم اختيارها بعناية وفق معايير دقيقة تركز على الجودة والمذاق والقيمة المضافة، لافتاً إلى أن الحصول على الوكالة الحصرية لعلامة «ميني ميلتس» العالمية يمثل إضافة نوعية للمحلل، خاصة أن العلامة التجارية تحظى بانتشار واسع في أكثر من 60 دولة حول العالم. وأضاف أن «009 كورن» يعد المزود الحصري لمنتجات «ميني ميلتس» في البحرين، مع خطط لإطلاق مجموعة من المنتجات الجديدة خلال الفترة المقبلة، إلى جانب التوسع في توزيعها عبر الأسواق الكبرى والسوبرماركت والهياكل التجارية في مختلف مناطق المملكة. وأكد الزباني أن المنتجات التي يتم طرحها تخضع لمعايير جودة دقيقة واختبارات متخصصة لضمان تقديم أفضل أنواع الآيس كريم العالمية للمستهلكين، بما ينسجم مع أعلى المواصفات المعتمدة في صناعة المثلجات.



«لوران»... مشروع محلي يحقق نجاحاً في مجال الكوكيز والمخبوزات



التي يستحقها عملاً، ونسعى إلى مواصلة النمو بخطوات ثابتة نحو مستقبل أكبر». وأضافت أن المشروع يطمح خلال المرحلة المقبلة إلى تعزيز حضوره في السوق البحريني، وزيادة نطاق التوزيع للمقاهي والمحلات التجارية، إلى جانب طرح منتجات جديدة ومبتكرة، مع المحافظة على الجودة التي أصبحت السمة الأبرز لعلامة «لوران». ويمثل «لوران» قصة نجاح بحرينية ملهمة، تعكس قدرة المشاريع المنزلية على التحول إلى علامات تجارية واعدة.

تمكن مشروع «لوران»، المتخصص في إعداد الكوكيز والمخبوزات الطازجة، من إبراز اسمه في السوق المحلي خلال فترة وجيزة، مقدماً نموذجاً ناجحاً لمشروع منزلي انطلق من الشغف وتحول إلى علامة واعدة استطاعت كسب ثقة العملاء والتوسع نحو آفاق جديدة. وتعود فكرة المشروع إلى حب صناعة الكوكيز والمخبوزات داخل المنزل، والرغبة في تقديم منتجات تتميز بالجودة العالية والمذاق المميز، مع التركيز على أدق التفاصيل التي تضمن تجربة استثنائية للعملاء. ومنذ إنطلاقه قبل نحو عامين، حرص «لوران» على تقديم منتجات تحضر يومياً باستخدام مكونات مختارة بعناية، بما يضمن الحفاظ على الجودة ونبات الطعم. وخلال فترة قصيرة، نجح المشروع في تطوير مجموعة متنوعة من الوصفات والنكهات التي تلبي مختلف الأذواق، الأمر الذي أسهم في بناء قاعدة متنامية من العملاء وتعزيز حضوره في السوق المحلي. وأكد مؤسس المشروع أن رحلة النجاح لم تكن سهلة، بل جاءت نتيجة الالتزام المستمر بمعايير الجودة، والحرص على استخدام أفضل المكونات، إلى جانب الاستماع إلى ملاحظات العملاء والعمل على تطوير المنتجات بما يتوافق مع تطلعاتهم واحتياجاتهم. وقالت: «بدأت رحلة لوران بحلم صغير داخل المنزل، واليوم نفخر بوصول منتجاتنا إلى شريحة واسعة من العملاء وعدد من المقاهي والمحلات. نحرص على أن تحمل كل قطعة كوكيز الجودة