



يستهدف نجمة ميشلان جديدة من خلال فرع أبوظبي مطعم إرث يقدم الأطباق الإماراتية الشعبية بمكونات محلية

وحول تصميم المطعم، أوضح براساد أن عناصر المكان مستوحاة من البيئة الإماراتية، بما فيها الرمال والجبال والوديان والبحر، إلى جانب استخدام الطين والعناصر المستمدة من الطبيعة المحلية. وتظهر هذه الهوية أيضاً في بعض تفاصيل المائدة، من أواني التقديم الفخارية إلى المزهريات المصنوعة من الفخار، إلى جانب حضور الأشجار والعناصر النباتية في المكان، بما يمنح المطعم طابعاً أقرب إلى البيئة الإماراتية. وأشار إلى توظيف شجرة الغاف، التي ترتبط بالبيئة الإماراتية، ضمن بعض تفاصيل الطعام والتصميم، في محاولة لإبقاء الصلة بين المطبخ والمكان حاضرة في مختلف جوانب التجربة. وأكد براساد أن الحفاظ على جذور المطبخ الإماراتي يمثل جزءاً أساسياً من تجربة «إرث»، موضحاً أن الهدف هو تقديم الأطباق بأسلوب حديث من دون التخلي عن طرق الطهي والتقاليد التي انتقلت عبر الأجيال. وبينما يعمل الفرع الأول نجمة ميشلان، يتطلع فريق «إرث» إلى أن تفتح تجربة الفرع الثاني الطريق أمام نجمة جديدة، مستنداً إلى مطبخ يضع المكونات الإماراتية في مقدمة التجربة، ويقدم الموروث المحلي في صورة معاصرة من دون أن يفقد ملامحه الأصلية.

بين فرعي المطعم، إلى جانب اختلاف بعض عناصر القائمة من فرع إلى آخر. وأوضح أن المطعم يستخدم مكونات محلية، من بينها الخس والماتجو والربط، التي يحصل عليها من مزارع داخل الدولة، لافتاً إلى أن المنتجات الزراعية المستخدمة تعتمد على الزراعة العضوية والطبيعية، مع مراعاة المواسم المناسبة للحصول للوصل إلى أفضل مذاق. وفي حديثه عن إعداد «مجبوس اللحم»، قال: إن المطعم يحافظ على الأسلوب التقليدي في الطهي مع الاستفادة من المعدات الحديثة. ويتبل اللحم بخليط من البهارات، ثم يترك مدة 24 ساعة قبل طهيه. وأضاف أن المطعم يستفيد من أجزاء الذبiche كافة، بما فيها العظام التي تدخل في إعداد صلصة اللحم، في خطوة تعكس طريقة الطهي التقليدية التي تقوم على الاستفادة من المكونات وعدم هدرها. ولا تقتصر القائمة على الأطباق الإماراتية المعروفة، إذ تضم أطباقاً تجمع بين المطبخ الإماراتي ومطابخ أخرى، مع الحفاظ على حضور المكونات والنكهات المحلية. وذكر براساد مثلاً على ذلك بأحد أطباق المعرونة، الذي يعتمد على مكونات محلية وتوابل إقليمية في الحشوة والصلصة، مع الاحتفاظ بالطابع الإماراتي في النكهة والمكونات.

بدايته المهنية في المطبخ الإيطالي، إلى جانب عمله في مطاعم متخصصة في شراخ اللحم، وتنقله بين الفجيرة والشارقة ودبي وأبوظبي، قبل أن يتجه خلال السنوات الأخيرة إلى المطبخ الإماراتي. وقال: إن العمل في المطعم منحه فرصة للتعرف بصورة أعمق على المطبخ الإماراتي وتقاليد، موضحاً أن ثقافة المجتمع الإماراتي أصبحت مصدرًا رئيسياً للإلهام في إعداد الأطباق، من خلال ربط الطعام بالمكونات المحلية والعادات المتوارثة. وأضاف: «نسعى إلى ربط الطعام بالثقافة المحلية، بدءاً من المكونات وصولاً إلى الأطباق»، موضحاً أن المطعم يعمل على تقليل الاعتماد على المكونات القادمة من الخارج من خلال استخدام منتجات من مزارعه في العين وأم القيوين، تشمل الخضراوات والتوابل ومكونات أخرى تدخل في إعداد الأطباق. وأشار إلى أن التواصل مع المزارعين المحليين يشكل جانباً مهماً من التجربة، مبيناً أن لديهم معرفة واسعة بالمكونات وطرق زراعتها، ويستفيد فريق المطعم من هذه الخبرات في التعرف على طبيعة المنتجات المحلية وأساليب التعامل معها. وعن الأطباق التي تحظى بإقبال الزبائن، ذكر براساد أن «مجبوس اللحم» و«الثريد» يأتيان في مقدمة الأطباق الأكثر طلباً، مشيراً إلى وجود أطباق مشتركة

يعد مطعم إرث أحد المطاعم المحلية في أبوظبي، ويحرص القائمون عليه بتوضيح البيئة الإماراتية في تفاصيل المكان، من أواني التقديم الفخارية والمزهريات المصنوعة من الفخار، إلى بعض الأشجار والعناصر المستوحاة من الطبيعة المحلية. وتكتمل الصورة بتصميم يستحضر الرمال والبحر، في محاولة لربط تجربة الطعام بالمكان والثقافة التي ينتمي إليها. ولا يفت ذلك عند الديكور، بل تمتد إلى المطبخ وقائمة الطعام، حيث يراهن المطعم على المكونات المحلية وطرق الطهي الإماراتية التقليدية، مع الاستفادة من التقنيات الحديثة في إعداد الأطباق وتقديمها. وقال الشيف يوجيندار براساد، الشيف المساعد في مطعم «إرث» بأبوظبي: إن المطعم يعتمد على مكونات محلية تزرع في مزارع داخل دولة الإمارات، مع الحفاظ على أساليب الطهي التقليدية وتقديمها بصورة تتناسب مع متطلبات المطبخ الحديث. وأوضح أن الفرع الأول للمطعم في منطقة الحصن حصل على نجمة ميشلان، مشيراً إلى أن افتتاح الفرع الثاني يمثل خطوة جديدة يسعى من خلالها فريق العمل إلى الحصول على نجمة ميشلان أخرى. ويمتلك براساد خبرة تمتد إلى 12 عاماً في قطاع المطاعم داخل الإمارات، بدأ خلالها من المستويات الأولى في المهنة، قبل أن يصل إلى منصبه الحالي. وكانت



كرك الجنوب.. يتخصص في تقديم الكرك والمأكولات الشعبية



نجح مشروع «كرك الجنوب» في قرية عسكر خلال عام واحد في ترسيخ حضوره بين المشايخ البحرينية، من خلال تجربة تجمع بين الكرك والمأكولات الشعبية، وتقديمها بأسلوب يحافظ على الطابع المحلي ويركز على جودة المنتجات وتنوع الخيارات. واتخذ المشروع من الكرك مشروباً رئيسياً لقائمه منذ إنطلاقه، مستفيداً من مكانة هذا المشروب في الحياة اليومية للمجتمع البحريني، إلى جانب تقديم خيارات متنوعة من الرقوق والسمبوسة بأنواعها، لتلبية أذواق الزبائن ومحبي المأكولات الشعبية. وخلال عامه الأول، تمكن «كرك الجنوب» من تكوين قاعدة من الزبائن، وأصبح وجهة مألوفة لأهالي عسكر وزوارها، وخصوصاً الباحثين عن الكرك والقوق والمأكولات الشعبية.

ويعكس المشروع توجهها متزايداً لدى أصحاب المشاريع البحرينية نحو تقديم منتجات محلية بهوية واضحة، إذ انطلق «كرك الجنوب» من فكرة بسيطة مرتبطة بالمذاق الشعبي، وطورها لتصبح تجربة لها حضورها بين أهالي المنطقة. ويواصل المشروع خطه للتطور وتوسيع حضوره، مستنداً إلى عسكر التي شكلت نقطة انطلاقه، وطامحاً إلى تعزيز مكانته ضمن المشاريع البحرينية التي بدأت بأفكار محلية وتمكنت من بناء قاعدة من الزبائن خلال فترة زمنية قصيرة.



يقدم تجربة طبخ مباشرة

واحد تكة.. فود تراك بحريني يجمع بين النكهتين الهندية والبحرينية



«سوس تشاكا السري» الذي يميز مذاقها. ويحضر «دقوس بدتي البحريني» في قائمة المشروع كأحد أبرز الأصناف التي تجمع بين المذاق المحلي والطابع الهندي، وشهد إقبالاً من الزوار، خصوصاً مع تقديمه إلى جانب التكة والنان الهندي. ومنذ إنطلاقه، يعمل «واحد تكة» على بناء هوية خاصة به في سوق عربات الطعام في البحرين، من خلال الجمع بين وصفات مستوحاة من المطبخ الهندي ونكهات بحرينية معروفة، إلى جانب تقديم الطعام بطريقة مباشرة أمام الزبون. وتقدم تجربة المشروع نموذجاً لفكرة بحرينية اختارت أن تجمع بين المذاق وطريقة التقديم، حيث لا يكتفى الزبون بتناول الوجبة، بل يشاهد إعدادها أمامه ويتابع تفاصيلها قبل وصولها إلى طاولته.

تغطية: حنان أسامة
من فكرة بحرينية انطلقت في أواخر عام 2025، بدأ مشروع «واحد تكة» رحلته في عالم عربات الطعام، مقدماً تجربة تجمع بين النكهة الهندية والمذاق البحريني في قائمة واحدة، مع تركيز واضح على إعداد الطعام أمام الزبون وتقديمه طازجاً. ويجمع المشروع بين التكة والخبز النان الهندي، إلى جانب أصناف ونكهات بحرينية، في مقدمتها «دقوس بدتي»، ليقدّم تجربة مختلفة تقوم على المزج بين المطبخين البحريني والهندي. ولا تقتصر التجربة على قائمة الطعام، إذ صمم القائمون على «واحد تكة» العربة بحيث تتيح للزبون مشاهدة مراحل إعداد طلبه من خلال مشاهدة بزواية 360 درجة، ليكون التحضير جزءاً من التجربة نفسها. ويعمل المشروع على تطوير هذه الفكرة من خلال إدخال التنور ضمن تجهيزات العربة، ليكون الطبخ أمام الزبون مباشرة. وقالت إحدى القائمات على المشروع إن «واحد تكة» ستكون أول عربة طعام في البحرين تستخدم التنور بهذه الطريقة، موضحة أن الدجاج والخبز سيحضران أمام الزبون في الوقت نفسه، لضمان تقديم الطعام طازجاً. وتضم العربة فرنين مخصصين لإعداد الأصناف، إلى جانب التنور الذي سيضيف جانباً جديداً إلى طريقة التحضير والعرض، ويمنح الزبون فرصة متابعة الطعام منذ مرحلة إعداده حتى تقديمه. وتتنوع قائمة «واحد تكة» بين عدد من الأصناف التي تحمل طابع المشروع، من بينها «تشاكا رول» و«تشاكا فرايز» و«تشاكا تشكن فرايز»، وهي من الأصناف التي تحظى بإقبال لافت، إلى جانب