



الرتب البحريني.. يدخل في إعداد الوصفات الشعبية والحديثة

المطبخ الحديث.

وأكدت أن الرطب «ليس مجرد ثمرة صيفية»، بل يحمل معه طعم الموسم وذكريات المائدة البحرينية، لافتة إلى أن المكونات المحلية قادرة على البقاء حاضرة في المطبخ مهما تطورت أساليب الطهي.

وأوضحت أن قصر موسم الرطب يدفع بعض الأسر البحرينية إلى الحرص على الاستفادة منه لفترة أطول، من خلال تجميده خلال الموسم والاحتفاظ به في الفريزر لاستخدامه بعد انتهاء الصيف في الرقنية والحلويات والمشروبات وغيرها من الوصفات.

وبين الوصفات الشعبية والتجارب الحديثة، يحافظ الرطب على حضوره في المطبخ البحريني، كونه ثمرة موسمية تحمل نكهة الصيف وذكريات المائدة المحلية، وفي الوقت نفسه تفتح أمام الطهاة مجالا لتقديم وصفات جديدة مستوحاة من المكونات البحرينية.

والتارت والبطائر والكوكيز والتشيزكيك وآيس كريم، إلى جانب العصائر والميلك شيك والسموذي.

وقالت: إن حلاوة الرطب الطبيعية تمنح الوصفات نكهة واضحة من دون الحاجة إلى إضافة كميات كبيرة من السكر، ما يتيح استخدامه في وصفات متنوعة تجمع بين النكهات المختلفة.

وأضافت أن الرطب يمكن أن ينتقل من الأطباق الحلوة إلى بعض الأطباق التي تجمع بين الحلو والمالح، من خلال استخدامه في بعض الصلصات والتتبيلات، أو تقديمه مع الجبن والمكسرات.

وحول ارتباط الرطب بالمطبخ البحريني، قالت الدوسري: إن هذه الثمرة تمثل بالنسبة إليها كطامية بحرينية أحد المكونات المحلية التي تجمع بين الموروث والإبداع، مشيرة إلى أن الرطب حاصر في الوصفات الشعبية، وفي الوقت نفسه يمنح الطاهي فرصة لتقديمه بأساليب جديدة تناسب

مع بدء موسم الرطب في البحرين، تعود هذه الثمرة الموسمية إلى موائد البحرينيين، لتقدم طازجة مع القهوة، إلى جانب إمكانية إدخالها في عدد من الوصفات الشعبية والحلويات والمخبوزات التي ارتبطت بالمطبخ البحريني. وقالت الشيف مريم الدوسري: إن الرطب يعد من المكونات التي تتميز بحلاوتها الطبيعية وقوامها الطري، ما يجعله مناسباً للاستخدام في وصفات متعددة، تبدأ من المطبخ الشعبي وتمتد إلى الوصفات الحديثة.

وذكرت الدوسري أن «الرقنية البحرينية» تعد من أبرز الوصفات الشعبية المرتبطة بموسم الرطب، موضحة أنها تجمع بين الرطب والدقيق والسمن، وتضاف إليها القرفة والمكسرات، حتى أصبحت من الوصفات التي ينتظرها كثيرون مع بداية الموسم.

وأشارت إلى أن استخدام الرطب لا يتوقف عند الرقنية، إذ يمكن إدخاله في عدد من الحلويات والمخبوزات، مثل الكيك



○ الشيف مريم الدوسري.



«180 Grad» يتوسع بفرع ثان في مدينة سلمان



يستعد مطعم «180Grad» لافتتاح فرعه الثاني في مدينة سلمان، بعد مسيرة بدأت كمشروع عربة طعام عام 2018، قبل أن ينتقل إلى مطعم دائم في مدينة زايد، في تجربة بحرينية تقوم على تقديم أطباق مبتكرة تمزج بين النكهات العالمية واللمسة المحلية.

وقالت صاحبة المطعم خولة الوزان إن المشروع انطلق من شغف مشترك بين زوجين بحريين بعالم الطعام، وبدأ كعربة طعام في منطقة الساية، قبل الانتقال إلى درة البحرين والاستمرار هناك أكثر من أربع سنوات. وأوضحت أن المشروع شارك خلال تلك الفترة في عدد من الفعاليات والمهرجانات، من بينها مهرجان الطعام ومدينة الشباب، إلى جانب فعاليات مختلفة، حيث قدم وجبات سريعة بخلطات خاصة تجمع بين مطابخ عالمية متعددة مع لمسة بحرينية.

وأضافت الوزان أن التجربة دفعت إلى الانتقال لمرحلة جديدة من خلال افتتاح مطعم دائم في مدينة زايد، مقابل وزارة العمل، لتقديم قائمة أكثر تنوعاً وتطوير تجربة الطعام.

وحول تسمية المطعم، ذكرت أن اسم «180Grad» يعكس فلسفة المشروع القائمة على تقديم تجربة مختلفة بصورة جذرية، مشيرة إلى أن كلمة «Grad» تعني «درجة» باللغة الألمانية، فيما يعبر الاسم عن التحول الكامل والمختلف في تجربة الطعام.

وأكدت الوزان حرص المطعم على استخدام مكونات طازجة في إعداد مختلف الأطباق، بما في ذلك اللحوم والخضروات والمنتجات الأخرى، إلى جانب توفير خيارات تناسب أنماط التغذية المختلفة، من بينها أطباق مخصصة للدايت والكيو.

وأشارت إلى أن المطعم تميز بعدد من الأطباق المبتكرة، من أبرزها دمج البرجر مع البرسكت في وصفة واحدة، إلى جانب طبق البرياني الذي حقق أعلى المبيعات، ولاقي إقبالا من الزبائن بفضل نكهته التي تحمل طابعا بحرينيا.

ولفتت إلى أن قائمة المطعم تشمل كذلك خلطة خاصة من الموهيتو، إلى جانب مجموعة من الصوصات التي يتم إعدادها من الصفر بأيد بحرينية، مع تخصيص كل صوص ليتناسب مع الأطباق المختلفة.

وأكدت أن التطوير والابتكار يشكلان جزءاً أساسياً من هوية «180 Grad»، موضحة أن المشروع يواصل العمل على تقديم أطباق وأفكار جديدة ومختلفة، بما يحافظ على تميز التجربة ويمنح الزبائن نكهات جديدة.

وكشفت الوزان عن قرب افتتاح الفرع الثاني للمطعم في مدينة سلمان، في خطوة جديدة ضمن خطط التوسع وتعزيز حضور المشروع في السوق المحلي.

من عربة آيس كريم إلى فرعين في جرداب والساية.. «بلاك باندا» قصة نجاح بحرينية



تغذية: حنان أسامة

لم يكن «بلاك باندا» مجرد مشروع بدأ ببيع الآيس كريم، بل تجربة بحرينية أخذت تتطور خطوة بعد أخرى، حتى أصبحت اليوم علامة حاضرة في مشهد المقاهي والحلويات في المملكة. قصة بدأت عام 2016 على يد أربعة شباب بحريين، بفكرة بسيطة تمثلت في «سيارة الآيس كريم»، قبل أن تتحول مع الوقت إلى مشروع يحمل رؤيته الخاصة في تقديم المنتجات والتجارب.

وانطلقت الخطوة الأولى من خلال سيارة الآيس كريم، التي شارك من خلالها أصحاب المشروع في عدد من المهرجانات والفعاليات بالتعاون مع الأسر المنتجة، مع تقديم أفكار وابتكارات مختلفة في عالم الحلويات، الأمر الذي أسهم في بناء قاعدة من الزبائن ومهد الطريق للانتقال إلى مرحلة جديدة. وفي عام 2018، انتقلت التجربة إلى مساحة أكبر مع افتتاح أول فرع لـ«بلاك باندا» في منطقة جرداب، حيث حرص المشروع منذ بدايته على تقديم منتجات تحمل طابعاً مختلفاً، من بينها «الروب المثليج» بنكهات متعددة ومن دون إضافات سكر، ليصبح أحد المنتجات التي ارتبط بها اسم العلامة.

ومع نجاح التجربة، واصل «بلاك باندا» توسعه بافتتاح فرعه الثاني في منطقة الساية عام 2020، لتتسع قاعدة زبائنه وتصل التجربة إلى شريحة أكبر من محبي القهوة والحلويات في البحرين، إلى جانب حضور لافت لدى الزوار من دول الخليج.

ولا تقتصر قائمة «بلاك باندا» على منتج واحد، إذ تضم مجموعة من القهوة المختصة والحلويات المتنوعة، إلى جانب طبق «فريش توست» الذي أصبح من الخيارات المميزة لدى الزبائن، فيما يشكل «الروب المثليج» أحد أبرز المنتجات التي ساهمت في ترسيخ هوية المشروع.