



«تي أند أي» يقدم قائمة طعام متكاملة وخدمات تموين للفعاليات



جاء لتلبية الطلب المتزايد على خدمات التموين. وتتنوع الخيارات المقدمة لتشمل تجهيز «بوكسات الطعام» الفردية والجماعية، وإعداد البوفيات الكاملة للجمعيات العائلية ولقاءات العمل واجتماعات الشركات والمؤسسات. وأضافت أن نطاق خدمات التموين يمتد ليتولى التجهيز الكامل لحفلات الأعراس والمناسبات الخاصة الأخرى؛ مع إمكانية بناء قوائم طعام مخصصة بحسب طبيعة المناسبة وعدد الضيوف ومتطلبات كل فعالية. وأكدت إدارة «تي أند أي» أن الهدف هو تقديم تجربة متكاملة سواء داخل المطعم أو من خلال خدمات التموين، مع الاستمرار في تطوير القائمة وتقديم خيارات متنوعة تلائم احتياجات الزبائن ومختلف أنواع المناسبات.

يومية طازجة لكافة المنتجات لضمان أعلى مستويات الجودة، مع الحفاظ على التوازن بين المعايير المرتفعة والأسعار المناسبة للجمهور. وتتوزع قائمة الطعام على عدة أقسام تُغطي مختلف الأنواع: إذ تشمل الباستا الطازجة، والعديد من أصناف المخبوزات كالكراسون والصمون والمعجنات، والبيتزا، إلى جانب خيارات السندويشات والبرغر والدجاج والشاورما، علاوة على تخصيص مساحة للخيارات الصحية والحلويات والمشروبات. ويمارس المطعم نشاطه اليومي ضمن جدول عمل ممتد يمتد لـ 19 ساعة. وعلى صعيد خدمات الفعاليات والمناسبات، أوضحت الإدارة أن إطلاق الذراع المتخصص «T&I Catering»

تواصل العلامة التجارية «تي أند أي» تعزيز حضورها في قطاع الأغذية والمشروبات المحلي من خلال تقديم تجربة شاملة تغطي متطلبات الوجبات اليومية، بالتوازي مع التوسع في تقديم خدمات التموين الخارجي (Ca-tering) لتلبية احتياجات مختلف المناسبات العامة والخاصة.

وأوضحت إدارة «تي أند أي» أن الرؤية التشغيلية للمطعم ترتكز على توفير خيارات متنوعة تحت سقف واحد، بدءاً من وجبات الإفطار المبكرة وحتى خيارات العشاء؛ بما يلبي اختلاف أذواق الزبائن واحتياجاتهم على مدار اليوم. وأكدت الإدارة حرصها على اعتماد آليات تحضير



طبق الأسبوع: سلطة الكينوا



تمنح سلطة الكينوا مساحة واسعة للتنوع في طريقة إعدادها، فهي لا ترتبط بوصفة واحدة أو مكونات ثابتة، بل يمكن إعدادها بطرق مختلفة بحسب الذوق وطبيعة الوجبة. وتعد الكينوا قاعدة مناسبة لسلطة خفيفة تعتمد على الخضروات والأعشاب، كما يمكن تحويلها إلى طبق أكثر إشباعاً بإضافة الدجاج أو اللحم أو الروبيان. وتبدأ الوصفة الأساسية من حبوب الكينوا المطهية، التي تترك لتبرد قبل خلطها مع مجموعة من الخضروات الطازجة مثل الخيار والطماطم والفلفل الملون، إلى جانب البقدونس أو النعناع. ويمكن إضافة الذرة أو الأفوكادو أو الحمص لمنح السلطة قواماً ونكهة مختلفة. ولا تقتصر سلطة الكينوا على الخيار النباتي، إذ يمكن تقديمها مع شرائح الدجاج المشوي للحصول على وجبة متكاملة، أو إضافة قطع اللحم المتبل لمن يفضل النكهات الغنية. أما الروبيان فيمنحها مذاقاً مختلفاً، خصوصاً عند تقديمه مع صلصة خفيفة تعتمد على الليمون وزيت الزيتون. وتبقى الصلصة عنصراً أساسياً في تحديد شخصية السلطة، إذ يمكن الاكتفاء بمزيج من عصير الليمون وزيت الزيتون والملح والفلفل، أو إضافة الثوم والأعشاب والخل للحصول على نكهة أكثر وضوحاً. كما يمكن استخدام صلصات أخرى بحسب المكونات المضافة وطبيعة الطبق. ومن مزايا هذه السلطة أنها قابلة للتعديل بسهولة، فلا توجد تركيبة واحدة يجب الالتزام بها. يمكن تغيير الخضروات بحسب المتوافر، وإضافة تعرضهما للشمس بعد البذور لمنحها قرمشة، أو استخدام الجبن لمن يفضل نكهة أكثر دسامة. وتناسب سلطة الكينوا الوجبات اليومية، كما يمكن تقديمها كطبق جانبي على المائدة أو كوجبة خفيفة مستقلة. هذه المرونة جعلتها من الخيارات التي يمكن إعدادها بصورة مختلفة في كل مرة، مع الحفاظ على الكينوا كمكون أساسي يمنح الطبق قوامه المميز.



صندوق الوجبة المدرسية.. من «ترند» على منصات التواصل إلى وجبة متوازنة

الخبز الأسمر والجبن والخيار أو الخس خلال نحو خمس دقائق، ليجمع بين البروتين والكالسيوم. ولفتت أن يمكن تحضير كوب الشوفان والزيادة في الليلة السابقة، باستخدام الشوفان والزيادة وقطع الفاكهة، ويوفر الألياف والكالسيوم ويساعد على الشعور بالشبع. وأوضحت أن هناك خيارات أخرى يمكن تحضيرها إذ يمكن تحضير صندوق الحمص والخضراوات، الذي يضم الحمص المهروس مع أعواد الخيار والجزر وقطع الخبز العربي، ويوفر مصدراً للبروتين النباتي. وذكرت أن أهل يمكنهم الاستفادة من «ترندات» تنسيق الوجبات باستخدام الفواصل الملونة وقوالب تقطيع الطعام، بما يمنح الصندوق شكلاً جذاباً للطفل، مع مراعاة عدم المبالغة في عدد الأصناف أو الكميات، حتى لا ينتهي اليوم الدراسي بكمية كبيرة من الطعام المتبقى.



○ الشيف منى سليس.

دخل صندوق الوجبة المدرسية عالم «الترند»، فلم يعد مجرد علبة تحمل طعام الطفل إلى المدرسة، بل تحول إلى مساحة تتنافس فيها الأمهات على تنسيق الألوان وترتيب الأصناف وتقطيع الساندويتشات والفواكه بأشكال جذابة. وبينما يحظى الشكل باهتمام كبير على وسائل التواصل الاجتماعي، نبغي جودة ما يوضع داخل الصندوق العامل الأهم في تحديد قيمة الوجبة وفائدتها للطفل.

وقالت الشيف منى سليس إن تنسيق الوجبة بطريقة محبة للطفل يمكن أن يشجعه على تناولها، إلا أن الاهتمام بالمظهر يجب ألا يطغى على اختيار مكونات متوازنة ومناسبة لاحتياجاته خلال اليوم الدراسي، مشيرة إلى أن إعداد وجبة جيدة لا يتطلب أصنافاً كثيرة أو تكلفة مرتفعة، وإنما يعتمد على التنوع واختيار مكونات بسيطة ذات قيمة غذائية.

وذكرت أن صندوق الوجبة المتوازن يحتاج إلى وجبة رئيسية توفر البروتين والطاقة، إلى جانب الخضراوات أو الفاكهة، مع توفير كمية مناسبة من الماء تكفي الطفل طوال اليوم الدراسي. ويمكن لأهل الاستفادة من الأفكار الراجحة في تنسيق الطعام من دون الحاجة إلى شراء مكونات مكلفة أو إعداد وجبات تستغرق وقتاً طويلاً.

وبيّنت أن هناك خيارات سريعة يمكن تحضيرها مثل لفائف الدجاج والخضراوات، التي يمكن إعدادها من خبز التورتilla والدجاج المطهو واللبن والخس والخيار في نحو 10 دقائق، وتوفر البروتين والطاقة والألياف. وأضافت أن ساندويش الجبن يأتي ضمن الخيارات العملية، إذ يمكن تحضيره من

وشددت على أهمية حفظ الطعام بطريقة آمنة خلال فصل الصيف، خصوصاً إذا كانت الوجبة تحتوي على الدجاج أو البيض أو الأجبان أو الزبادي، موضحة أن الأفضل وضع الصندوق داخل حقيبة عازلة للحرارة مزودة بعبوة تبريد، مع تبريد المكونات مسبقاً قبل تجهيز الوجبة. وأوضحت ضرورة تجفيف الخضراوات والفواكه جيداً قبل وضعها في الصندوق، وعدم تعبئة الطعام وهو ساخن، إلى جانب تنظيف صندوق الطعام والحقيبة يومياً وتعقيمهما وتركهما ليجفياً جيداً، مع إمكانية تعرضهما للشمس بعد التنظيف. كما لا ينصح بإعادة تقديم بقايا الوجبة في اليوم التالي، حفاظاً على سلامة الطفل.