



يوظف أجود المكونات الغذائية ضمن أطباقه

"تخت جمشيد" يقدم الأطباق الفارسية الأصيلة في مراسي غاليريا



تحتل بمكانة خاصة في المطبخ الفارسي، وتتنوع طرق إعدادها وتقديمها بحسب الوصفة والمكونات المستخدمة. كما تشمل القائمة مجموعة من المقبلات والأطباق الجانبية التي تحظى على شعبية واسعة من قبل زوار المطعم. ويولي القائمون على المطعم اهتماماً بجودة المكونات المستخدمة في إعداد أطباقه، مع حرصهم على المحافظة على النكهات التي ترتبط بالمطبخ الفارسي. كما يعمل الطهاة على إعداد الأطباق وتقديمها بطريقة تحافظ على أصالة الوصفات، مع مراعاة طريقة إعدادها وتقديمها. وتشكل أجواء المطعم جزءاً من التجربة التي يقدمها لزواره مع خلال الأجواء المناسبة للجماعات العائلية والمناسبات. ويجمع تصميم المطعم بين الطابع الراقي والراحة، بما يوفر أجواء مناسبة لقضاء أفضل الأوقات. جدير بالذكر يحافظ القائمون على المطعم على تقديم الأطباق الفارسية التقليدية بشكل يتناسب مع الذوق العصري والمطاعم الحديثة، لتقديم تجربة تجمع بين تنوع المأكولات والاهتمام بالمكونات طريقة التقديم.

يقدم مطعم تخت جمشيد في مراسي غاليريا تجربة متواصلة إلى فرعه في فندق الخليج، ليقدم أطباق المطبخ الفارسي التي تجمع بين الوصفات التقليدية وطريقة التقديم العصرية التي يتميز فيها المطعم، من خلال قائمة متنوعة تضم عدداً من الأطباق التي يشتهر بها المطبخ الفارسي بما يتناسب مع كافة الأذواق. وتضم قائمة الطعام توليفة من المشاوي الفارسية إلى جانب أطباق الأرز، فضلاً عن المقبلات والأطباق الجانبية التي تقدم إلى جانب الوجبات الرئيسية، لتتيح هذه الخيارات للزوار إمكانية اختيار أطباق متنوعة. ويركز القائمون على المطعم على تنوع الوصفات وطرق إعدادها، إلى جانب استخدام مجموعة من التوابل والمكونات التي تمنح الأطباق نكهتها المميزة، مع اعتماد أسلوب التقديم الذي يتناسب مع طبيعة المطعم وموقعه في مراسي غاليريا. وتبرز المشاوي ضمن الخيارات الأساسية ضمن قائمة المطعم، كما يركز القائمون عليه على تقديم أطباق الأرز التي

الروبوتات وأجهزة الطهي الآلية المتكاملة



د جاسم حاجي.

المسة البشرية؛ فالطهي في جوهره تعبير عن الثقافة، والشغف، والذكريات، وهي صفات عاطفية تنفجر إليها الأسطر البرمجية التي لا تمتلك حاسة التذوق الحقيقية.

في النهاية، لا يبدو أن الذكاء الاصطناعي سيقيس الطاهي البشري، بل سيعيد تشكيل دوره ليصبح مشرفاً ومبدعاً يستعين بالتكنولوجيا لتخفيف الأعباء الروتينية. إن مستقبل الطهي الناجح يكمن في دمج كفاءة الآلة الرقمية مع شغف وحس الطاهي التقليدي، ليبقى المطبخ مساحة تجمع بين دقة التكنولوجيا ودفء الإنسانية.

رئيس المجموعة العالمية للذكاء الاصطناعي

يعيش عالم الطهي اليوم ثورة هائلة بطلها الذكاء الاصطناعي، حيث تجاوزت التكنولوجيا حدود البحث عن الوصفات لتصبح محركاً أساسياً للمطابخ الذكية. ومن ابتكار الأطباق بناءً على محتويات الثلاجة إلى التحكم الذاتي في درجات حرارة الأفران، بعيد الذكاء الاصطناعي تعريف مفهوم الطبخ ويطرح تساؤلات مثيرة حول مستقبل الطهاة في عصر الآلة، وكيف يمكن لهذه البرمجيات أن تغير أسلوب طهيها وتناولنا للوجبات اليومية.

وتتجلى مظاهر هذه التقنية في المطابخ الذكية التي تعتمد على خوارزميات متطورة؛ فالأفران الحديثة المزودة بكاميرات وحساسات حرارية باتت قادرة على التعرف الذاتي على نوع الطعام، سواء كان قطعة لحم أو قالب حلوى، لضبط درجة الحرارة ووقت الطهي المثالي تلقائياً من دون تدخل بشري. بالإضافة إلى ذلك، تلعب برمجيات الذكاء الاصطناعي دوراً بارزاً في ابتكار وصفات غير مألوفة عبر تحليل التوافق الكيميائي للنكهات، إلى جانب تقديم حلول ذكية لتقليل الهدر الغذائي من خلال اقتراح وجبات متكاملة بناءً على المكونات المتاحة في الثلاجة فقط.

ورغم هذه القفزات التقنية التي توفر الوقت والجهد، يظل هناك انقسام واضح في الآراء؛ فبينما يرى البعض في هذه الأدوات وسيلة لتحقيق الدقة والراحة، يبدي آخرون تخوفاً من خسارة «الروح» في إعداد الطعام. إن إقناع الآلة للمقادير وحسابها للسرعات الحرارية بدقة متناهية لا يمكنه تعويض



طبق الأسبوع.. قورمه سبزي



يعتبر طبق القورمه سبزي أحد أشهر الأطباق الفارسية التقليدية التي تمكنت من الحفاظ على حضورها على المائدة، بفضل مكوناته التي تجمع بين الأعشاب الطازجة إلى جانب اللحم والفاصولياء الحمراء والليمون الأسود المجفف. وغالباً ما يتم تقديمه مع الأرز الأبيض، ليشكل وجبة رئيسية تتميز بنكهتها الغنية وطريقة إعدادها التي تحتاج إلى وقت كاف حتى تمتزج مكوناتها. وتعتمد طريقة تحضيرها على مزيج من الأعشاب مثل البقدونس، الكرّبة، الكراث والحلبة مع اختلاف نسبها وبعض مكوناتها من منطقة إلى أخرى.

ويحضر هذا الطبق عادة باستخدام قطع اللحم، مع الفاصولياء الحمراء والبصل والتوابل، ثم يضاف الليمون الأسود المجفف الذي يمنح الطبق مذاقاً حامضاً يوازن نكهة الأعشاب واللحم. وتترك المكونات على نار هادئة حتى ينضج اللحم ويتماسك مع بقية الصلصة، وهي مرحلة أساسية في الوصول إلى القوام والنكهة المعروفين لهذا الطبق.