



يقدم الدامبلنج بطرق مختلفة

«جاينا غاردن» يقدم المطبخ الصيني في مجمع الليوان



الذي يضم وجهات تجارية إلى جانب عدد من المطاعم والمقاهي، ليستقطب الزوار الراغبين في تناول الطعام أو قضاء وقت من العائلة والأصدقاء. كما يقدم المطعم خيارات الوصول إليه من خلال الطلب عبر التطبيقات الإلكترونية، إذ يوجد على تطبيق «طلبات» و «كيتا» ما يتيح للزبائن اختيار وجباتهم المفضلة وتوصيلها إلى أماكن وجودهم. وتتوفر هذه الخدمة خصيصاً للزبائن الذين يفضلون تناول وجباتهم في أماكنهم المفضلة خارج المطعم مع إمكانية اطلاعهم على الأصناف المتاحة عبر منصات الطلب. جدير بالذكر بجمع «جاينا غاردن» بذلك بين تقديم الأطباق الصينية داخل مجمع الليوان وإتاحة طلبها إلكترونياً، مع عروض أسبوعية تشمل الدامبلنج وليلة السيدات، ضمن قائمة تستهدف محبي المطبخ الآسيوي والراغبين في تجربة أصنافه المختلفة.

يعد مطعم تشاينا جاردن واحداً من أشهر المطاعم الصينية في المملكة، ويقدم من خلال قائمة الأطباق التي يقدمها مجموعة واسعة من الوصفات الصينية، تنصهر فيها أنواع مختلفة من الدامبلنج والنودلز إلى جانب الأطباق الرئيسية التي تجمع بين الخضروات واللحوم إلى جانب الصلصات المختلفة، حتى تتناسب مع كل الأذواق. ويركز القائمون على المطعم على تقديم طبق الدامبلنج بطرق وأساليب طهي مختلفة مع تنوع حشواته، كما تم تخصيص عرض خاص لطبق الدامبلنج، بحيث يمكن للزبائن الاستمتاع بتناول عدد غير محدود من قطع الدامبلنج خلال يومي الأحد والاثنين. ويستقبل المطعم ليلة الثلاثاء فعالية خاصة بالسيدات ضمن عروضه الأسبوعية، بحيث يمكن للسيدات قضاء أمسية خاصة بهن. ويتميز المطعم بموقعه المميز في مجمع الليوان.



طبق الأسبوع: فتة ورق العنب



تدخل وصفة فتة ورق العنب ضمن الوصفات التي تقدم الطبق التقليدي بطريقة مختلفة، إذ تجمع بين ورق العنب المحشو بالأرز والخبز المحمص والصلصة، في مزيج يوازن بين حموضة الليمون وطراوة الحشوة وقرمشة الخبز. وتعتمد طريقة إعدادها على وضع الخبز المحمص في قاعدة الطبق، ثم توزيع ورق العنب فوقه، مع إضافة الصلصة التي تختلف بحسب الوصفة، ومن أبرز خياراتها الزبادي بالثوم أو صلصة الطماطم. ويمكن تزيينها بالبقدونس أو النعناع لإضفاء نكهة إضافية تتناسب مع مكوناتها. وتختلف الفتة عن طريقة تقديم ورق العنب المعتادة في جمع المكونات في طبق واحد، بما يتيح الاستمتاع بنكهة الحشوة والصلصة مع قوام الخبز المحمص. ويفضل إضافة الصلصة قبيل التقديم حتى لا يفقد الخبز قوامه. ويمكن تقديم فتة ورق العنب على موائد الغداء أو ضمن أطباق العزائم، كما يمكن إعدادها بحصص فردية، مع تنوع الصلصات والإضافات وفقاً للذوق.



الكمون.. نكهة أصيلة تتجاوز حدود المطبخ



○ الشيف مريم الدوسري.

في شورية العدس والحمص والفول وبعض الصلصات وتبيلات السلطات. ويظهر الكمون كذلك في عدد من خلطات البهارات العالمية، مثل بعض وصفات الكاري والغرام ماسالا والسبع بهارات وبهارات التاكو. وتختلف مكونات هذه الخلطات باختلاف المناطق والوصفات، إلا أن الكمون يُستخدم في كثير منها لإضفاء نكهته الترابية المميزة وتعزيز التوازن بين التوابل. من الجيوب الكاملة إلى المسحوق المطحون

من الزّار البحريني إلى المطبخ العالمية، يواصل الكمون حضوره بوصفه أحد التوابل التي تجمع بين عراقة المذاق وتنوع الاستخدامات. إذ يُعدّ الكمون من التوابل التي تحتل مكانة بارزة في ثقافة الطهي حول العالم، بفضل نكهته الدافئة ورائحته المميزة وقدرته على إضفاء عمق على مذاق الأطعمة. وعلى الرغم من بساطة هذا المكوّن، فإن استخداماته تتنوع بين الأطباق الشعبية اليومية والوصفات العالمية، ليبقى عنصراً أساسياً في مطابخ كثيرة، ومنها المطبخ البحريني. حضور الكمون في المطبخ البحريني يحتل الزّار البحريني مكانة مهمة في المطبخ المحلي، إذ يُستخدم في إعداد العديد من الأطباق التقليدية واليومية. ويدخل الكمون في خلطة الزّار البحريني، ليمنحها نكهة مميزة تتناغم مع بقية التوابل. ويستخدم الزّار في تحضير أطباق متنوعة، من بينها الجبوس وتبيلات الأسماك واللحوم والجساج، فضلاً عن بعض الأكلات المنزلية البسيطة، مثل بيض بالطماطم.

وبعكس هذا الاستخدام جانباً من ارتباط التوابل بالهوية الغذائية البحرينية، حيث تساهم الخلطات المتوارثة في منح الأطباق مذاقها المألوف، وترتبط الممارسات اليومية في المطبخ بعادات الطهي التي تناقلتها الأجيال.

لا يقتصر استخدام الكمون على المطبخ العالمية بل يمتد إلى مطابخ الشرق الأوسط وشمال إفريقيا والهند والمكسيك وغيرها. فهو يدخل في تنبيل اللحوم والدجاج والأسماك، ويُضاف إلى أطباق الأرز والبقوليات، كما يُستخدم

يتوفر الكمون في صورتين شائعتين: الجيوب الكاملة والمسحوق المطحون. ويمكن تحميص الجيوب قليلاً لإبرار رائحتها، أو إضافتها إلى الزيت أثناء الطهي، بينما يسهل استخدام الكمون المطحون في التتبيلات والشوربات والصلصات. ويعتمد اختيار طريقة الاستخدام على طبيعة الطبق والنتيجة المطلوبة، مع مراعاة الكمية المناسبة حتى لا تطفئ نكهته على بقية المكونات. وعلى الرغم من ارتباط الكمون غالباً بالأطباق المالحة، فإنه يدخل أيضاً في بعض أنواع الخبز والبسكويت المالح أو قليل الحلاوة، حيث يمنحها نكهة عطرية مختلفة. أما استخدامه في الحلويات السكرية، فيظل أقل شيوعاً، ويظهر بصورة أكبر في بعض التجارب الحديثة والمبتكرة. الكمون والهمّز.. بين الاستخدام التقليدي والأدلة العلمية إلى جانب دوره في الطهي، يُستخدم الكمون تقليدياً للمساعدة على تخفيف الغازات والانتفاخ والشعور بالثقل بعد تناول الطعام. ومع ذلك، لا تزال الأدلة العلمية على فعاليته في تخفيف هذه الأعراض محدودة، ولذلك ينبغي التمييز بين الاستخدامات المتوارثة والفوائد الصحية التي تحتاج إلى إثبات علمي.

بهار بسيط وحضور مستمر يبقى الكمون مثلاً على كيف يمكن لمكوّن بسيط أن يؤدي دوراً مهماً في تشكيل نكهة الأطعمة والمحافظة على خصوصية المطبخ التقليدي. فمن الزّار البحريني إلى خلطات البهارات العالمية، تتجلى قيمة الكمون في تنوع استخداماته وقدرته على الانسجام مع مكونات مختلفة، ليواصل حضوره في المطبخ الحديثة والتقليدية على حد سواء.